



**La alimentación en México.  
Debates, reflexiones y nuevas miradas**



# número Catorce

Revista arbitrada

**Comité editorial:**

A. Berenice Vargas García (Enlace)  
*berenice.vargs@gmail.com*

Ariel Corpus  
*acorpus@posgrado.unam.mx*

Ricardo Valadez Vázquez  
*ricardovaladezvazquez@gmail.com*

Ismael Pineda Peláez  
*ismaelo.niti@gmail.com*

Erika María Méndez Martínez  
*erikazoom@outlook.com*

Adriana Guadalupe Dávila Trejo  
*adridav\_98@hotmail.com*

Marie Nicole Thouvard  
*marie.thouvard@gmail.com*

Jafet Alejandro Guerrero Gutiérrez  
*jafetguerrero@gmail.com*

**Diseño y formación:**

Ricardo Valadez Vázquez  
*ricardovaladezvazquez@gmail.com*

**Dra. Marcela San Giacomo Trinidad**  
*Coordinadora del Posgrado en Antropología*

**Dra. Citlali Quecha Reyna**  
*Investigadora responsable*





# La alimentación en México.

Debates, reflexiones y nuevas miradas

Dra. Erika María Méndez Martínez

Coordinadora del dossier

*enero-junio 2022*

*Año 9, Número 14*

Ruta Antropológica

Revista arbitrada

[revistaposantro.unam@gmail.com](mailto:revistaposantro.unam@gmail.com)

Imagen de portada:

Alimentos de Tláhuac, Ciudad de México.

Fotografía de Erika María Méndez Martínez

**UNAM**  
**POSGRADO**  
Antropología





## PRESENTACIÓN

1

*Erika María Mendez Martínez*

## ANDANZAS

13

*Charlynn Curiel y Sandra E. Smith Aguilar*

Comer en tiempos de COVID-19. Un análisis del consumo de productos de origen local en redes agrolimentarias alternativas de la ciudad de Oaxaca, México

47

*Ana Beatriz Serrano Zamago, Elena Nieva Sánchez y Víctor Hugo Romero Aranda*

La producción de mezcal, una actividad agroecológica y agrolimentaria, patrimonio biocultural de México: el caso del mezcal ixcateco, Santa María Ixcatlán, Oaxaca

75

*Yuribia Velázquez Galindo*

Cultura alimentaria y políticas públicas en América Latina. Un diálogo pospuesto

95

*Pedro Rodríguez Ruíz*

La cultura alimentaria como eje de análisis alimentario

## EL GABINETE

121

*Ana Karen Vázquez Hernández*

La práctica social de las políticas públicas alimentarias en México: implementación de comedores comunitarios y escolares en una comunidad indígena mazahua

145

*Marco Antonio Calixto Duarte*

El tributo a los muertos. Una breve mirada a la gastronomía mazateca

169

*Ernesto Agustín Granados Muñoz*

Origen del alimento básico en la microcuenca Fátima: enlaces de la alimentación y el territorio

199

*Ariadna Raquel Campos Quezada*

Paradojas de la gestión turístico-patrimonial de la alimentación. Reflexiones de cocineras tradicionales de Michoacán

229

*Mayán Cervantes y Enrique Martínez Velásquez*

Identidades culinarias. Procesos de las cocinas maya peninsular y de la cuenca de México

249

*Marion Ramírez Torres*

Nutrición y medicalización de las prácticas alimentarias en México. Una revisión a los debates y aproximaciones

## ETNÓGRAFOS

269

*Ana Gabriela Cabrera Rebollo, Oliver Gabriel Hernández Lara, Carolina Gonzaga González y Adriana Cejudo Rocha*

Regresar para ser distintos. Reflexiones agroalimentarias con campesinos de Santiago Tlacotepec

277

*Montserrat Suárez Méndez*

La pluralidad alimentaria en los huertos urbanos

283

*Marcos Cortez Bacilio*

Maíces, milpas y huertos. Una aproximación agroalimentaria de las regiones de Guerrero

## OTREDAD

291

*Jorge Fernando Beltrán Suárez*

El pan de muerto. Un acercamiento etnográfico en San Nicolás Coatepec de las Bateas

299

*Guadalupe Méndez Zavala*

Ciudad (es) mujeres sembrando soberanía

## CON OLOR A TINTA

309

*Dulce Beatriz Hernández Quezada*

Reseña de *La construcción social de la gourmetización en la cocina tradicional a manera de bricolaje* (tesina de especialización), de Ana Pamela Tejo Beas, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2021, pp.61.

## NOVEDAD EDITORIAL

317

*Rafael Timoteo Corro Pérez*

Reseña de *The real cost of cheap food* (libro), de Michael Carolan, Nueva York, Routledge, 2018, pp. 233.





# PRESENTACIÓN

## Presentación

Erika María Méndez Martínez

En México, la alimentación se ha estudiado y analizado desde diferentes disciplinas y perspectivas teóricas. Los primeros trabajos de investigación sobre el tema surgieron de revisar los problemas de nutrición y desnutrición entre los pueblos indígenas y fueron realizados por etnólogos y antropólogos, así como por nutriólogos. Desde entonces, los estudios sobre alimentación no sólo se han enfocado a estudiar los cambios y continuidades, o desde una perspectiva médica, sino que también han tenido una intencionalidad política y social (España Caballero, 1988; León García, 2002; Ortiz Gómez *et. al*, 2005; Rodríguez Ruiz, 2012).

Otros autores subrayan que la antropología de la alimentación ha intervenido, de forma directa e indirecta, en las políticas y en los programas alimentarios en América Latina; en este sentido, han reflexionado acerca de las posibilidades y los actuales desafíos de esta disciplina, además de destacar el surgimiento de nuevos planteamientos y problemas de investigación para la antropología de la alimentación (Carrasco Henríquez, 2007). Frente a ello, la propuesta es superar los estudios clásicos de la antropología de la alimentación, es decir, apostar “por un enfoque que conciba al conocimiento etnográfico como polisemántico, cuyos soportes técnicos reconozcan la multiplicidad de formas que podría adoptar y en búsqueda de aplicabilidades acordes con presupuestos éticos y sociopolíticos explícitos”, partiendo del trabajo etnográfico en “situaciones en que se revelen las desigualdades, los poderes y el control de situaciones aparentemente democráticas y representativas” (Carrasco, 2007, p. 99).

En estudios recientes sobre antropología de la alimentación, se destacan algunos temas generales como son: el debate entre lo global y lo local, la patrimonialización de la comida frente a la modernización, la migración y el turismo, entre otros. Un tema de interés para la antropología de la alimentación es también la discusión acerca de las carencias alimentarias, tomando en cuenta que en América Latina se han ensayado, de manera intensa, programas de cooperación e intervención institucional para “acabar con la carestía alimentaria” así como con la desnutrición, pero cuyos resultados ya han evidenciado su ineficacia (López, Mariano y Medina, 2016).

Erika María Méndez Martínez  
Posgrado en Antropología  
UNAM  
erikazoom@outlook.com

Por otra parte, en América Latina también se ha abordado el tema de la seguridad alimentaria y, dentro de esta línea, se ha complejizado la reflexión teórica y se ha trabajado con conceptos como “hambre”, “soberanía alimentaria”, “desnutrición”, entre otros, como el planteamiento de la “autonomía alimentaria” entre los indígenas Nasa, del Cauca, Colombia (Calderón Farfán, 2020). Otro tema de larga trayectoria es el de los simbolismos y significados alimentarios, en los que destacan las reflexiones acerca de la comida y la fiesta, del lugar de la comida en la cooperación comunitaria, de la comida ritual (Good, 2013; 2004; 2001; Trejo, 2013; 2012; Méndez Martínez, 2017), así como también sobre la alimentación y la perspectiva de género (De Veintimilla Donoso, 2020; Curiel, 2020).

Mención aparte merecen la discusión sobre el papel que tienen los recetarios en el siglo XXI. En América Latina se pueden mencionar los casos de México (Bak-Geller y Moreno, 2017) y Argentina (UTT, 2020), en los que el recetario está constituido con base en la organización, la colectividad y la necesidad de expresar lo que los agentes consideran importante de su vida comunitaria. Por último, cabe señalar que a lo largo del año 2020 y hasta la fecha, se ha replanteado la alimentación y la salud, ante la contingencia derivada de la pandemia por la COVID-19 (Corona de la Peña y Vega Flores, 2021; CONABIO, 2021; Santillana Limón, 2021).

### **Sobre los artículos, ensayos y reseñas de este número**

El objetivo de este dossier ha sido, justamente, conocer enfoques diversos sobre el tema y las varias líneas de investigación desde las cuales se está debatiendo y reflexionando en y desde México; destacan aquí trabajos realizados en Oaxaca, Guerrero, Michoacán, Guanajuato, Ciudad de México, Estado de México y la región maya —Yucatán, Quintana Roo y Campeche—.

El número 14 de *Ruta Antropológica* está integrado por los textos de estudiantes de licenciatura y posgrado, así como por investigadores, quienes analizan la alimentación desde miradas multidisciplinares, como lo es la Antropología Social, la Antropología Física, la Arqueología, la Historia, la Sociología, la Nutriología, las Ciencias Políticas y Sociales, las Ciencias de la Sostenibilidad, el Turismo y la Gastronomía.

En específico, el interés ha sido el de recuperar la mirada antropológica de la alimentación y reflexionar sobre el trabajo de campo a través del cual podemos observar, integrar, analizar y comprender los discursos y las prácticas de los interlocutores, pero también del propio investigador. Lo que el lector encontrará a lo largo de este número son las reflexiones en torno a la alimentación desde perspectivas teóricas y metodológicas que ponen a discusión múltiples impactos políticos y/o sociales.

La primera sección, *Andanzas Antropológicas*, está integrada por cuatro artículos científicos. Este apartado abre con el artículo escrito por Charlyne Curiel y Sandra E.

Smith Aguilar, quienes analizan el comportamiento que manifestó el consumo de alimentos locales de personas que integran las redes agroalimentarias alternativas en la ciudad de Oaxaca, en el contexto de la pandemia de COVID-19. Con base en los datos obtenidos en las encuestas etnográficas, entrevistas semiestructuradas y observación participante realizada en espacios en donde se organizó la distribución de alimentos a lo largo del 2021, encontraron, entre otros resultados, que las modalidades locales de abastecimiento resultaron una alternativa viable, capaces de prevenir impactos al suministro en condiciones de crisis como la que se agudizó con la pandemia.

El segundo artículo es el de Ana Beatriz Serrano Zamago, Elena Nieva Sánchez y Víctor Hugo Romero Aranda, cuyas formaciones en Antropología Física y en Arqueología y su experiencia en la cooperativa Cuezcomate, les han permitido realizar trabajo antropológico y colaborar con la comunidad de Santa María Ixcatlán, Oaxaca, en el rescate y la conservación del maguey silvestre denominado por los pobladores como *papalomé* (también conocido como tobalá); y han identificado la problemática y las consecuencias del peligro de desaparición en el que se encuentra dicho maguey con el que elaboran mezcal y que es considerado un patrimonio biocultural de los ixcatecos.

El tercer artículo fue escrito por Yuribia Velázquez Galindo, quien parte de una discusión teórica para proponer la existencia de culturas alimentarias étnicas en América Latina. La autora expone también el papel que han tenido los programas gubernamentales y sus efectos en las culturas alimentarias locales, apoyándose para ello en un caso mexicano (la intervención sobre la cultura alimentaria en poblaciones indígenas del centro de Veracruz) y concluye con reflexiones acerca de la importancia de integrar los saberes asociados a la alimentación de dichas culturas en la elaboración de políticas públicas.

Esta sección cierra con el artículo de Pedro Rodríguez Ruiz, quien, tomando como ejemplo el proceso de cambio alimentario en una comunidad nahua del sur de Veracruz, plantea la idea de que las transformaciones ocurridas en el sistema productivo han tenido efectos en el medio ambiente, en la disponibilidad y la diversidad de la dieta reflejada en la salud de la comunidad, así como en la *cultura alimentaria*; concepto que desarrolla como eje de análisis del problema alimentario.

La sección *El Gabinete* está conformada por seis artículos, los cuales muestran las nuevas miradas que abordan los estudios de la alimentación, en y desde diferentes regiones de México. En este sentido, una mirada antropológica de la alimentación nos la presenta Ana Karen Vázquez Hernández, en cuyo artículo analiza los efectos de las políticas públicas que buscan generar cambios en la alimentación de las poblaciones mazahuas del Estado de México, a través de la responsabilización de los actores sociales afectados. El acercamiento lo realizó desde la etnografía reflexiva e institucional, llevada a cabo en comedores comunitarios y escolares, así como en cocinas familiares.

En el siguiente escrito, Marco Antonio Calixto Duarte presenta una aproximación etnográfica a la gastronomía tradicional mazateca, destacando la comida ritual que se prepara para el *Su'i-Kién*, la fiesta de los Muertos; y analiza la relevancia de la comida como vínculo entre los vivos y los muertos y la importancia de los alimentos a través de los cuales se refuerza el vínculo comunitario y la identidad mazateca.

En el tercer artículo, Ernesto Agustín Granados Muñoz aborda el consumo de los alimentos básicos, primarios, secundarios y periféricos, entre los habitantes jóvenes y adultos de la microcuenca Fátima, Guanajuato. Con base en el trabajo de campo y el uso de herramientas como la frecuencia de consumo, el recordatorio de 24 horas y los cuestionarios de frecuencia de consumo, identificó que además de la ubicación geográfica hay otros factores que inciden en la obtención de los alimentos, como son los impactos políticos, económicos y la influencia de los medios de comunicación, entre otros.

Seguidamente, Ariadna Raquel Campos Quezada nos presenta las reflexiones de las cocineras tradicionales de Michoacán acerca de sus experiencias participativas en diversas propuestas gastronómicas que, a su vez, forman parte de las agendas turísticas de México. Apoyándose en el trabajo de campo, entrevistas a profundidad y entrevistas a distancia, la autora concluye que es relevante garantizar las condiciones necesarias a los pueblos purépechas para que sean ellos quienes decidan qué patrimonializar de su cocina y de su cultura en general, así como su participación en el diseño, implementación y seguimiento de las políticas públicas relacionadas a sus sistemas alimentarios.

Los autores Mayán Cervantes y Enrique Martínez Velásquez estudian desde el enfoque antropológico de la alimentación, dos cocinas regionales, la maya peninsular y la de la Cuenca de México. Desde un concepto que los autores definen como *identidad culinaria*, como referente de la diversidad cultural alimentaria, exploran cómo los procesos históricos, sociales y políticos llevados a cabo al interior de cada región, han posibilitado una diversidad culinaria.

Esta sección cierra con el artículo de Marion Ramírez Torres quien, con base en una revisión bibliográfica, expone las principales propuestas teóricas y debates en torno al fenómeno de la medicalización en el contexto de la alimentación. La alimentación humana, indica la autora, en tanto una práctica cotidiana, no está exenta de estar atravesada por la intervención médica.

La sección *Etnógrafos* se compone de tres ensayos en los cuales destacan los resultados del trabajo de campo. El primero de ellos fue escrito por Ana Gabriela Cabrera Rebollo, Oliver Gabriel Hernández Lara, Carolina Gonzaga y Adriana Cejudo Rocha quienes, a partir de la etnografía, talleres y testimonios de campesinos, reflexionan acerca de la complejidad que existe para abordar problemáticas agroalimentarias dentro de una comunidad, conside-

rando cuatro líneas temáticas que dan cuenta del sentir y el pensar de los hombres que trabajan en la milpa: comunidad y género, producción, cuerpo y territorio-ambiente.

El ensayo de Montserrat Suárez Méndez relata su trabajo de campo realizado en el Huerto Tlatelolco —CDMX— durante el primer año de la pandemia de la COVID-19. Lo anterior le permitió conocer los patrones alimentarios de los asistentes al huerto; identificar que sí hay pluralidad alimentaria entre las asistentes —más del 60% de las personas que acuden son mujeres—; que es necesario fomentar la educación nutricional y los huertos; así como desarrollar este tipo de espacios porque podrían posibilitar el acceso a una dieta balanceada y diversa para la población urbana.

Por último, Marcos Cortez Bacilio comparte en su ensayo su experiencia realizando trabajo de campo en las regiones de las costas y la montaña de Guerrero; a través del cual ha podido conocer la importancia de los maíces nativos en la reproducción social, cultural, espiritual, económica y alimentaria. Así como la labor que realizan las campesinas y los campesinos que hacen la milpa, cultivan agrobiodiversidad y hacen posible la existencia de las semillas, gracias a la conservación y el intercambio a nivel familiar, comunitario y regional.

La sección *Otredad* está integrada por dos ensayos fotográficos. El primero es el de Jorge Fernando Beltrán Juárez, quien comparte seis imágenes captadas por su mirada etnográfica y, a través de su lente presenta la elaboración del pan de muerto en San Nicolás Coatepec de las Bateas, Estado de México. Los habitantes de este pueblo, indica el autor, se dedican a preparar pan para compartir con sus difuntos, desde finales de octubre y hasta inicios de noviembre, como pudo observar en el 2021. En el segundo ensayo, Guadalupe Méndez Zavala expresa, a través de su mirada etnográfica, una serie de seis fotografías en las cuales narra la elaboración artesanal de conservas de chiles en escabeche con hierbas de olor, trabajo que inicia en la hortaliza y milpa de Higinia y Beatriz, mujeres del pueblo de San Mateo Tlaltenango y concluye con la jornada de elaboración de conservas, en las que participan Fani y Ángeles, mujeres del pueblo de San Bartolo Ameyalco; demostrando con ello el acceso y la diversidad de alimentos frescos en una ciudad como lo es la CDMX, como pudo observar en el 2021.

En la sección *Con olor a tinta*, Dulce Beatriz Hernández Quezada nos presenta la reseña de la tesina titulada *Otra mirada a la gourmetización: el enfoque del emplatado y estetización de los platillos para la resignificación de la cocina tradicional mexicana*; en la cual, destaca que la autora, Ana Pamela Trejo Beas, reflexiona acerca de la gourmetización de la cocina tradicional mexicana por parte de los chefs, a través de emplatados, utensilios y la combinación de sabores, apoyándose en el término “bricolaje” que refiere el proceso a través del cual es posible armar una nueva estructura, tomando retazos de diversos conjuntos, en este caso, culinarios —emplatados, utensilios, sabores—.

Para cerrar el número, en la sección *Novedad editorial*, Rafael Timoteo Corro Pérez presenta la reseña del libro *The real cost of cheap food*, escrito por Michael Carolan. En ella, se aborda el cuestionamiento que hace el autor acerca de la producción de la llamada “comida barata” y cuyo desarrollo posibilita abordar los paisajes alimentarios desde una mirada macro. La tesis central del libro indica que “no podemos costear la comida barata”, es decir, calorías baratas en forma de aceite, grasas y azúcares industrializados, lo que representa un alto costo a la salud de los millones de consumidores; de igual forma, tampoco es barato producir esta comida usando plaguicidas y herbicidas que representan altos costos ambientales.

Estos 17 artículos, ensayos y reseñas nos hablan de la pertinencia y la actualidad de abordar, debatir y reflexionar la alimentación desde diversas miradas. Las posibilidades son múltiples: desde abordajes teóricos, etnografías detalladas, problemáticas de nutrición y salud... Son algunos ejemplos de lo que podemos aportar desde las Ciencias Sociales. Como se podrá advertir a lo largo de este dossier, hay diversos planteamientos teóricos y metodológicos para el estudio de la alimentación. En este número compartimos una muestra de tales miradas a un tema tan complejo como lo es la alimentación, con la intención de dar a conocer los abordajes actuales que los alumnos de licenciatura y de posgrado, así como investigadores, están realizando en México.

## Referencias

Bak-Geller Corona, S. y Moreno, R. (coords.)

(2017). *Recetario coca de Mezcala, Jalisco*. México. Secretaría de Cultura.

Calderón Farfán, J. C.

(2020). *Construcción colectiva de vías para consolidar autonomía alimentaria en el resguardo indígena Nasa Huila-Iquirá* (tesis de doctorado). Universidad Surcolombiana, Facultad de Salud.

Carrasco Henríquez, N.

(2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios sociales*, 15(30) (julio diciembre), 80-101.

Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO)

(2021). *Sobreviviendo a la COVID-19 en México. El remedio olvidado*. México. México. FAO, CONABIO, Proyecto Agrobiodiversidad mexicana. [https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2021/03/SobreviviendoCOVID19\\_Mexico.pdf](https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2021/03/SobreviviendoCOVID19_Mexico.pdf)

Corona de la Peña, L. E. y Vega Flores, L.

(2021). Alimentación y COVID-19. Reflexiones preliminares para la Ciudad de México. En Corona de la Peña, Laura Elena y Morayta Mendoza, Luis Miguel (coords.), *Miradas históricas y antropológicas sobre la pandemia* (pp. 239-297). México. INAH. [https://www.academia.edu/44922548/Alimentación\\_y\\_COVID\\_19\\_Reflexiones\\_preliminares\\_en\\_la\\_Ciudad\\_de\\_México](https://www.academia.edu/44922548/Alimentación_y_COVID_19_Reflexiones_preliminares_en_la_Ciudad_de_México)

Curiel, C.

(2020). Presentación. El binomio mujeres-cocinas: experiencias desde Oaxaca. *Cuadernos del sur*, (49) (julio-diciembre), 3-18. <https://cuadernosdelsur.com/revistas/49-%E2%80%A2-julio-diciembre-2020/>

De Veintimilla Donoso, A. M.

(2020). *Mikuna. Mujeres kichwas, soberanía alimentaria y políticas sociales*. Ecuador. Plataforma por el Derecho a la Salud, Fundación Donum.

España Caballero, A.

(1988). La alimentación y la nutrición. En García Mora, Carlos (coord.), *La antropología en México. Panorama histórico* (pp. 81-94), Tomo III. México. INAH.

Good Eshelman, C.

(2013). Usos de la comida ritual entre los nahuas de Guerrero. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, (25) (6 de septiembre). <http://journals.openedition.org/alhim/4505>

(2004). Ofrendar, alimentar y nutrir: los usos de la comida en la vida ritual nahua. En Broda, Johanna y Good Eshelman, Catharine (coords.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas* (pp. 307-320). México. INAH, UNAM.

(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 Báez-Jorge, Félix (coords.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México* (pp.239-297). México. FCE, CONACULTA.



León García, M. C.

(2002). *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*. México. CIESAS, Miguel Ángel Porrúa.

López García, J., Mariano Juárez, L. y Medina, F. X.

(2016). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LXXI (2) (julio-diciembre), 327-370.

Méndez Martínez, E. M.

(2017). *La alimentación mesoamericana: la comida ritual en el pueblo totonaco de Coxquihui, Veracruz* (tesis de maestría). UNAM, Facultad de Filosofía y Letras e Instituto de Investigaciones Antropológicas.

Ortiz Gómez, A. S. *et. al*

(2005). La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. *Estudios sociales*, XIII (25) (enero-junio), 8-34.

Rodríguez Ruiz, P.

(2012). El estudio antropológico de la alimentación. En Adame Cerón, Miguel Ángel (coord.), *Alimentación en México, ensayos de Antropología e Historia* (pp. 33-64). México. Ediciones Navarra.

Santillana Limón, S. A.

(2021). Sobre las cenizas. Un acercamiento al abasto y a la cocina cotidiana durante la pandemia por covid-19 en San Juanico Nextipac, Iztapalapa. *Punto de vista*, 12(19), 169-181. <https://journal.poligran.edu.co/index.php/puntodevista/article/view/3302>

Trejo, L. y Hémond, A.

(2013), Introducción. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, (25) (27 de diciembre). <http://journals.openedition.org/alhim/4458>

Trejo Barrientos, L.

(2012). Los totonacos a través de su etnografía. En Levy, Paulette y Beck, David (eds.), *Las lenguas totonacas y tepehuas, textos y otros materiales para su estudio* (pp. 467-518). México. UNAM, Instituto de Investigaciones Filológicas.

Unión de Trabajadores de la Tierra y por la Red de Comedores por una Alimentación Soberana (UTT)

(2020). *Recetario para comedores populares, por una alimentación sana, segura y soberana*. Argentina. Unión de Trabajadores de la Tierra y por la Red de Comedores por una Alimentación Soberana. <https://uniondetrabajadoresdelatierra.com.ar/2020/10/28/presentacion-recetario/>





**A N D A N Z A S**



# Comer en tiempos de COVID-19. Un análisis del consumo de productos de origen local en redes agroalimentarias alternativas de la ciudad de Oaxaca, México

Charlyne Curiel

Sandra E. Smith Aguilar

**Resumen.** El objetivo de este artículo es analizar el comportamiento que tuvo el consumo de alimentos locales de personas que integran redes agroalimentarias alternativas (RAA) de la ciudad de Oaxaca ante la pandemia de COVID 19. Con base en encuestas etnográficas, entrevistas estructuradas y observación participante en distintos espacios donde se organiza la distribución de alimentos, analizamos los cambios en la participación de consumidores en las RAA como decisiones alimentarias tomadas frente a la percepción del riesgo que conlleva la circunstancia pandémica. Tras un año de pandemia se observó un aumento en el número de RAA y en la participación de consumidores en ellas. Aunque sin necesariamente alcanzar el grado de consumo “crítico”, el contexto de riesgo y las reflexiones en torno a los hábitos y prácticas alimentarias explican el crecimiento y fortalecimiento de las RAA en Oaxaca frente a un panorama que se preveía devastador. Mientras la agroindustria tuvo que enfrentar una serie de retos con respecto a la distribución y a la demanda, por su carácter localizado y la tendencia a promover productos locales, las RAA mostraron ser una opción digna de fortalecer y expandir sobre todo en ámbitos urbanos.

**Palabras clave:** COVID-19, redes agroalimentarias alternativas, RAA, agroindustria, consumo local

**Abstract.** The aim of this paper was to analyze local food consumption by members of alternative food networks (AFN) in Oaxaca City since the onset of the COVID 19 pandemic. Based on ethnographic surveys, structured interviews and participant observation in different food-distribution spaces, we analyzed changes in consumer participation in AFN as food-decisions made before the increased risk perception derived from the pandemic. One year into the pandemic we observed an increase in the number of AFN and in the number of consumers participating in them.

13

Charlyne Curiel  
IIS-UABJO  
curiel.iis.uabjo@gmail.com

Sandra E. Smith Aguilar  
Investigadora posdoctoral  
Conahcyt  
Estancias posdoctorales por  
México 2020-1  
galadrielent@yahoo.com

Although without necessarily reaching the level of “critical consumption”, the risk context which has developed since 2020 and reflections around food habits and practices explain the growth and consolidation of AFN in Oaxaca in a context which was foreseeably devastating. While the agro-industry faced some challenges regarding distribution and demand, the AFN proved to be an option worthy of strengthening and expanding, especially in the urban contexts.

**Keywords:** COVID-19, alternative food networks, AFN, agro-industry, local food consumption

## Introducción

Declarada la enfermedad de COVID-19 una pandemia, se previó que la crisis socioeconómica mundial empeoraría afectando la producción y suministro de alimentos. Esto derivó en su monitoreo para observar la capacidad de resiliencia de las cadenas de abastecimiento que tuvieron que adaptarse muy rápidamente a las compras de pánico, los cambios de la demanda y en los patrones de consumo, lo que constituyó un parteaguas en nuestra forma de percibir el riesgo y la confianza asociado a la seguridad del sistema alimentario (Hobbs, 2020). El cierre de fronteras, la política del encierro, la incidencia de contagios en el sector agro-industrial, la movilidad reducida, son algunos de los factores que caracterizan la naturaleza única de la crisis provocada por el SARS-COV 2 (Clapp y Moseley, 2020). A esto se sumó el aforo limitado en sectores laborales de la agroindustria, el cierre de hoteles, restaurantes, escuelas, universidades y otros espacios de socialización, que afectó sobre todo la demanda de alimentos (Belik, 2020). Además, se previó que el aumento del desempleo o del subempleo modificaría el comportamiento del comprador minorista, su sensibilidad en torno a los precios de alimentos, la gestión de la producción, las condiciones sanitarias de transportación y las relaciones contractuales con los proveedores (Hobbs, 2020; Belik, 2020).<sup>1</sup>

Con el mundo confinado y varios sectores económicos desactivados se complicaron las relaciones que tienen los niveles de producción local y el de consumo global, en vista de

---

1 En México, la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición Continua COVID-19 (Shamah-Levy *et al.*, 2021) reporta que entre marzo y junio de 2020, dos tercios de los hogares perdieron en promedio el 48% de sus ingresos, 63.3% redujeron sus gastos y 47% redujeron sus gastos en alimentos. Estas últimas cifras aumentan a 73.2% y 59.4% respectivamente, si se toma en cuenta únicamente la región Pacífico-Sur del país, que representa a los estados de Guerrero, Morelos, Oaxaca y Puebla. Asimismo, la encuesta reportó que las familias dedicaron un gasto mensual promedio en alimentos de \$1,501 por persona por hogar, lo cual se aproxima a \$50 diarios por persona, cayendo por debajo del costo de la dieta saludable recomendada por la FAO, que en 2019 se estimaba en \$4.04 dólares estadounidenses por persona al día (alrededor de \$86.5 pesos mexicanos; FAO *et al.*, 2020, 2021).

que uno permanece inserto en una convención doméstica (y un territorio restringido) y el otro implica una articulación con la convención comercial que empuja hacia la expansión de producción (Fonte, 2002).

Diversos organismos internacionales alertaron sobre las vulnerabilidades del sistema global de comida y la urgencia de reformar políticas para garantizar su resiliencia, tomando en consideración los principios agroecológicos e impulsando las cadenas cortas de abastecimiento (Nemes *et al.*, 2021; Clapp y Moseley, 2020). De países del Norte Global llegaron imágenes cuasi post-apocalípticas de anaqueles de supermercados vacíos de productos alimentarios y no alimentarios básicos (arroz, harina, agua embotellada, papel sanitario y jabones desinfectantes). Los desabastos reportados en las primeras semanas de declarada la pandemia y las largas filas de clientes para ingresar a los supermercados, aumentaron el consumo en tiendas pequeñas y las compras solidarias por grupos de consumo a productores y proveedores locales (Hobbs, 2020; Nemes *et al.*, 2021).

También hubo un incremento en las tendencias de producción, procuración y consumo alimentarios no convencionales (Nemes *et al.*, 2021) que en la bibliografía anglosajona se han denominado *alternative food networks* —redes agroalimentarias alternativas (RAA)—, que se caracterizan por re-conectar de manera sustentable la producción y el consumo, promover la cooperación social entre productores y consumidores e impulsar mercados locales con identidad regional añadiendo valor a productos de calidad, por ejemplo orgánicos o de origen local (Goodman *et al.*, 2012).<sup>2</sup> Son alternativas a “las redes oligopólicas [de los imperios alimentarios] operadas a nivel global, que controlan partes importantes y en expansión de los procesos de producción, procesamiento, distribución y consumo de alimentos” (Ploeg, 2019: 167). Además, presentan nuevos principios de intercambio, como la relocalización de productos alimentarios, defienden valores y tradiciones, y promueven nuevos modelos de relaciones entre quienes producen y consumen (Darolt, *et al.*, 2016).

Consideramos que el consumo de quienes participan en las RAA ha sido el “eslabón” más problemático de atender en la bibliografía especializada. Sin embargo, este tipo de consumo permite entender mejor tanto la forma en que las y los sujetos se comportan y actúan con respecto al ámbito alimentario, su compromiso con quienes producen, así como sus motivaciones y decisiones alimentarias. Analizar el consumo explica las transformaciones de nuestras dietas y el acceso a conocimientos e información que modifican las formas en que pensamos, sentimos y consumimos alimentos (Gracia, 2010; Mintz y Du Bois, 2002).

---

2 Otras nociones utilizadas -con sus particularidades- son sistemas de comida local (Hinrichs, 2000; Crivits-Paredis, 2013), de comida comunitaria y sustentable (Feenstra, 2002; Bellows y Hamm, 2001), de comida urbana (Sonnino, 2009), economías de comida comunitaria (Gross, 2011), comunidades alternativas de comida (Carolan, 2015), mercados responsables de comida, cooperativas de consumo (Blanco *et al.*, 2017), grupos de economía social o solidaria (Coraggio, 2015) y mercados campesinos (Ploeg, 2019).



Los estudios antropológicos que se mantienen en sintonía con el papel de los alimentos en los procesos de localización pueden registrar un “tráfico de significado”: los proyectos alimentarios pueden “desterritorializarse” por proyectos globales, pero al mismo tiempo pueden reinsertarse en algunos lugares, como ideas cambiantes sobre los alimentos...La lección es observar analíticamente cómo las personas se están movilizandando en nuevas formas [de producir y comer] a través de los procesos de globalización y cómo producen nuevos significados en la medida que emprenden sus prácticas relacionadas con los alimentos. (Phillips, 2006, p. 45)

Esta propuesta cobra importancia cuando la sociedad corre el riesgo del posible desabasto alimentario y despliega creatividad en las estrategias para enfrentarlo. La sociedad de riesgo surge de la ausencia de certezas proveídas por las instituciones tradicionales y de los efectos del industrialismo y del consumismo en la era del cambio climático (Beck *et al.*, 2003). La aceleración de procesos de individualización y el riesgo percibido por el vaciamiento de las instituciones (Estado, familia, partidos políticos, la ciencia, etc.) provoca que la sociedad sea “reflexiva” -un objeto y problema para sí misma- y que las personas se hagan preguntas sobre las consecuencias de sus acciones (Beck, 1998). No estamos aquí frente al surgimiento de una “vida más consciente”, sino ante los intentos por “descifrar las nuevas reglas del juego social, incluso cuando están comenzando a existir” (Beck *et al.*, 2003).

La pandemia demostró la fragilidad de las cadenas globales de suministro de alimentos (Belik, 2020), que se sumó a las condiciones que configuran el riesgo en las sociedades modernas avanzadas (Beck, 1998). En estos más de dos años de circunstancia pandémica se han documentado las vulnerabilidades, particularmente con respecto a la logística y la distribución de alimentos (Nemes *et al.*, 2021, Clapp y Mahoney, 2020).

Una de las consecuencias que estos riesgos conllevan en el ámbito alimentario explica “la relevancia de los sistemas de comida alternativos y locales como nichos de innovación” que se replicaron en estos últimos dos años, ampliándose en la medida “que atrajeron a más participantes que incrementaron la producción y las ventas y [aceleró] la difusión del conocimiento y la información de dichos sistemas en el sistema convencional” (Nemes *et al.*, 2021, p. 592). Mientras la pandemia se fue desarrollando se pudieron observar la reconfiguración de las cadenas de suministro de alimentos y sus estrategias para mejorar la resistencia de la cadena de suministro y mantener la confianza del consumidor (Hobbs, 2020; Nemes *et al.*, 2021). Ya que en las ciudades se concentran los mayores riesgos en este respecto, es importante conocer de qué forma se manejan “activamente sus conexiones en las cadenas de suministro para enfrentar las causas y consecuencias de sobresaltos a sus líneas de vida críticas, como la comida” (Gómez *et al.*, 2021, p. 254).

En este texto analizamos el consumo de las RAA de la ciudad de Oaxaca para observar su papel en la transición hacia modelos alimentarios sustentables en contextos de riesgo como el configurado por las crisis empeoradas por la pandemia de COVID-19. Tomamos en consideración que el riesgo operó como motor de un proceso de individualización que se expresa en las decisiones alimentarias y en los estilos de vida. Mostramos que más allá del “consumo crítico” o “activismo alimentario”, el crecimiento y fortalecimiento de las RAA en Oaxaca se debió a que la parte consumidora se define en términos de la reflexión de los riesgos percibidos en un contexto de pandemia. Proponemos un análisis de las tendencias en el aumento del consumo de productos de origen local a través de las RAA en el contexto urbano de la capital oaxaqueña una vez declarada la pandemia en México.

## Metodología

Estos resultados son producto de una investigación realizada a lo largo del 2021 que consistió en analizar 16 RAA, 12 de las cuales operan desde antes del comienzo de la pandemia y cuatro que surgieron después de marzo de 2020 (ver figura 1 y anexos 1 y 2). Se incluyen como RAA a productores que venden directamente a sus consumidores, redes de distribución que funcionan con sistema de pedidos y entregas semanales (ya sea gestionadas por los productores o por intermediarios/coordinadores), mercados de productores, tiendas, y restaurantes u otros transformadores que obtienen la mayor parte de sus materias primas directamente de productores, las procesan de alguna manera y luego las ponen a disposición de los consumidores. Estos proyectos involucran, ya sea, la venta directa de productores a consumidores (5 proyectos) o, a lo mucho, un intermediario (11 proyectos) con trazabilidad hasta los productores, acortando así distancias geográficas y/o relacionales, por lo que coinciden con características de las “cadenas cortas” de comercialización (Giuca, 2013; Moustier y Renting, 2015) o de distribución (Darolt, *et al.*, 2016) y los criterios usados por Nemes *et al.*, (2021) para identificar sistemas alimentarios alternativos y locales.

Se realizaron entrevistas semiestructuradas a representantes de las 16 RAA<sup>3</sup> y se hizo una encuesta sobre el consumo de alimentos antes y después de la declaración de la pandemia en México, dirigida a sus consumidores. La entrevista contempló preguntas sobre las motivaciones y objetivos de las RAA, su organización y el impacto de la pandemia en sus ingresos, número de participantes (consumidores y productores) y estrategias de comunicación.<sup>4</sup> Por otra parte, de los estadios que, de acuerdo con Fonte (2002), integran un

---

3 En cuatro casos se entrevistó a más de un representante de la misma RAA (en un caso hubo 3 y en los otros fueron 2) pero la información compartida en conjunto se consideró parte de la entrevista a dicha RAA, por lo tanto, el análisis se basa en un total de 16 entrevistas semiestructuradas.

4 Las preguntas usadas durante las entrevistas a las RAA, se pueden consultar en este enlace: <<https://drive.google.com/file/d/1aZXrgw49QxKuKWqBodhbx83VnGBSYcpO/view?usp=sharing>>

modelo de consumo alimentario (1. cómo y dónde se adquiere la comida, 2. qué se adquiere, 3. cómo se prepara, 4. cómo y cuándo se come y 5. cómo se disponen los desechos), en la encuesta de consumo nos centramos en la primera etapa, preguntando a los consumidores las afectaciones de la pandemia a sus fuentes de abastecimiento y decisiones alimentarias.<sup>5</sup>

Después de consultar específicamente a consumidores de las RAA, se extendió la encuesta de consumo a cualquier persona que reside en Oaxaca, difundiendo un cuestionario ampliado que permitía responder sobre una lista de 21 RAA en la ciudad de Oaxaca y sus alrededores y tenía cabida para personas que no consumieran en ninguna<sup>6</sup>. Se obtuvieron respuestas de 285 personas que representan a 226 consumidores de 20 RAA (incluyendo 184 cuestionarios sobre alguna de las 16 RAA entrevistadas) así como 59 personas que no consumen ni han consumido en ninguna (ver figuras 2 y 3 y anexo 2). De las 285 personas que respondieron, 155 (54%) son originarias del estado de Oaxaca, 102 (36%) de algún estado de México distinto a Oaxaca, 27 (9%) de algún país distinto a México y una persona no respondió. Por otra parte, 11(4%) de las respuestas fueron de personas que no viven en el estado de Oaxaca, 274 (96%) de personas que residen en el estado y 264 (93%) de personas que viven en los valles centrales. De los residentes en el estado, 241 (88%) llevan más de 5 años viviendo en Oaxaca, 32 (12%) llevan de 1 a 5 años y una persona lleva menos de 1 año de residencia. En promedio, las personas que respondieron el cuestionario comparten su despensa con 3 personas (mínimo: 1, máximo: 10, desv. est.: 1.5). Las personas que reportaron consumir en alguno de los proyectos mencionados en la encuesta la comparten con un promedio de 2.9 (desv. est.: 1.5) personas y las que no consumen ni han consumido en ninguno de los proyectos, la comparten con un promedio de 3.2 (desv. est.: 1.3) personas.

Con base en el análisis de las entrevistas y encuestas de consumidores, desarrollamos nuestro argumento a través de los siguientes cuatro apartados. Primero abordamos las discusiones sobre consumo alimentario en contextos de riesgo y la relevancia de la participación en las RAA en lo que Fonte (2002) denomina procesos de individualización asociados al consumo alimentario.<sup>7</sup> Después se trata el contexto del consumo en la ciudad de Oaxaca antes y después de declarada la pandemia de COVID-19, para proseguir con el análisis del consumo de las RAA y, en el último apartado, compartimos nuestras reflexiones finales.

5 El cuestionario de la encuesta se puede consultar en este enlace: <<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfaKKiff4G5Y9phoGtqOznVtyC41LpLAt0D0eiGwEweu9EN3w/viewform>>.

6 El cuestionario extendido se difundió mediante una invitación vía correo electrónico y Facebook. Las entrevistas y encuestas se hicieron entre enero y septiembre de 2021.

7 La individualización implica que las situaciones institucionales conciernen riesgos colectivos e individuales, y que las posibilidades de vida del individuo se vinculan directamente con la economía global capitalista. En el ámbito alimentario el consumo es sujeto del proceso de individualización en virtud de que la industrialización de la producción y transformación de los alimentos, y la globalización de los mercados, acercan dietas que antes estaban muy lejanas, aumentando las posibilidades de elección individual. (Fonte, 2002)

## Comer en tiempos de COVID-19

En la modernidad tardía (Beck, 1998) el ámbito alimentario ha sido afectado por el cambio climático, por conflictos sociales, por el debilitamiento económico (FAO *et al.*, 2021), por la precarización generalizada de las condiciones de vida y por los problemas de salud pública derivados de la incidencia de las enfermedades crónico-degenerativas. Desde inicios del siglo XXI los estudios sobre transiciones en los hábitos alimentarios y la configuración de los sistemas alimentarios en las sociedades postindustriales consideran relevante evaluar la percepción del riesgo, la des-tradicionalización, fragmentación e individualización del consumo de alimentos (Fonte, 2002) expresadas por un lado en el proceso de McDonaldisación (Ritzer, 2006) y por otro en la expansión de los imperios alimentarios<sup>8</sup> (Ploeg, 2019).

Una tendencia global apunta a que los “consumidores compran las relaciones corporativas e imperiales que organizan las relaciones entre producción y consumo” (McMichael, 2000, p. 23) convirtiendo “el alimento poco a poco en una mercancía y la gran distribución ha dado paso al comedor-consumidor” (Gracia, 2010, p. 363). Este pierde toda referencia con cualquier sentido de pertenencia a una familia, a un grupo, clase o comunidad pues se conduce por su elección subjetiva de naturaleza ideológica y hedonista<sup>9</sup> (Fonte, 2002).

Además, se ha ampliado el abismo “material y simbólico” entre los ámbitos de producción y consumo final, aunado a la “fragilidad de los instrumentos de control y fiscalización del Estado moderno, la pérdida de los vínculos territoriales de los alimentos y la profundización del proceso de erosión de la cultura alimentaria en las sociedades contemporáneas” (Anjos *et al.*, 2019, p. 81). Se suman transformaciones que incluyen la crisis de la familia tradicional, nuevas formas de organización del trabajo y la participación de las mujeres en él, la desestructuración de las comidas, los cambios tecnológicos y de las indicaciones nutricionales o científicas que mantienen y fomentan la ansiedad en relación a la comida (Fonte, 2002). Estos cambios se han explicado a través de modelos de producción-consumo,<sup>10</sup> que son configuraciones alimentarias que responden a particulares

8 Son un orden que controla los puntos de entrada, salida y transformación de alimentos, imponen las normas para su elaboración, ordenan las partes del mundo social y natural que se asocian a la agricultura y alimentación, se apropian del valor producido por otros, hacen de las zonas de agricultura campesina lugares de pobreza creando exclusión a quienes producen sin cumplir con los requisitos imperiales. Amplía “en gran medida la escala y la intensidad del desmantelamiento de las formas locales de producción, la precariedad, la redundancia y la cantidad de riqueza que se está extrayendo de las comunidades rurales (Ploeg, 2019, p. 178).

9 Fischler (2010) explica esto como el tránsito de la gastro-nomia a la gastro-anomía que, a grandes rasgos, implica que, de un ámbito alimentario tradicional, con productos frescos y de temporada, con una comensalidad fuertemente arraigada, se ha pasado a un ámbito alimentario en el que priva la percepción del riesgo, la hiperindividualización y la destradicionalización.

10 Fonte (2002) señala tres: 1) modelo tradicional se caracteriza por una pobreza generalizada, sistema simple, autoconsumo, predomina el productor-consumidor, familia y granja están interconectados, el mercado

contextos socio-económicos, las relaciones entre el mercado, la sociedad y el Estado, el desarrollo de tecnologías agro-alimentarias y las transformaciones culturales y simbólicas que ven surgir “una nueva diferenciación de los estilos de consumo en estratos sociales caracterizados por diferencias socio-económicas y posiciones culturales” (Fonte, 2002). Se ha planteado que la reorganización global de los ámbitos alimentarios locales, mediada por elementos culturales que restablecen su vínculo con los ámbitos productivos y los procesos ecológicos, puede romper los mecanismos de enajenación e instrumentación que subyacen la descampesinización (McCune *et al.*, 2021).

En la bibliografía se asume que “los conceptos de re-localización, re-espacialización y reconexión describen la naturaleza de las alternativas posibles al sistema alimentario dominante” (Renting, Marsden y Banks en Anjos *et al.*, 2019, p. 67) que se expresan, por ejemplo, en el consumo de comida orgánica o comida local.

La comida orgánica refiere a una convención civil, la adhesión a una serie de principios en una perspectiva ecológica, que privilegia el vínculo entre comida y naturaleza. El imperativo ecológico no está necesariamente vinculado a una convención doméstica sino que está vinculado a la convención industrial (lo orgánico desde la agroindustria). La comida local está basada en una convención doméstica: el producto vinculado a un lugar y a un tiempo, la defensa del patrimonio culinario, de la gastronomía local, relacionado a la identidad del grupo, una comunidad, una tradición. (Fonte, 2002)

En la tendencia de “regreso a lo local” (Littaye, 2016) la especificidad del producto, como un atributo de la mercancía, no encuentra inmediatamente una forma general de valoración o valuación a través de los precios en el mercado global (Fonte, 2002). Se introduce a los mercados locales a través de diversos tipos de modelos de producción y

---

está limitado a intercambios locales, las dietas se caracterizan por alimentos de bajos valores energéticos (cereales y tubérculos) la preparación y el consumo toman lugar dentro de la casa; 2) el agro-industrial que ha permanecido por varios siglos, desaparece el auto-consumo y domina el aprovisionamiento alimentario de la industria alimentaria a través del mercado. La agricultura no produce los productos finales, pierde sus vínculos con el consumidor. Es un sector económico que produce bienes para la agroindustria, es la dieta fordista. Aumenta el consumo calórico, sobre todo con calorías de origen animal. Implica la urbanización (impulsada por la industrialización), la mayor parte de la población pierde sus vínculos con la agricultura y fortalece una dependencia del mercado. La familia es el actor de consumo pero se traslada a los lugares de trabajo, escuela, o a restaurantes y; 3) el modelo de saciedad se caracteriza por una saturación del aporte energético, estabilización del gasto alimentario sobre el gasto total, sistema de producción flexible, racionalización de la distribución (el gran sistema de distribución organizado) mercantilización de las relaciones en el ámbito de la preparación y consumo de alimentos; la participación de las mujeres en el mercado laboral, incorpora los alimentos a los servicios, se popularizan los alimentos pre-cocinados para microondas o comidas de restaurantes. La comida en familia se desestructura y pierde su importancia, mientras que aumentan los snacks, botanas y comidas consumidas fuera de la casa. Las relaciones del mercado se extienden a la cocina y la mesa y, el comercio minorista adquiere un papel más importante en la cadena alimentaria.

consumo como las RAA que son mercados de productores, despensas entregadas a domicilio, tiendas de productos locales, ferias vinculadas al agro-turismo, entre otras modalidades de venta directa (Darolt *et al.*, 2016).

Se analizan como propuestas de “economía social y solidaria” que las distingue como “alternativas” por partir de una ética de reproducción de la vida (en lugar de reproducción del capital privado); por promover relaciones de trabajo autónomo (vs. dependiente) estableciendo relaciones restitutivas (vs. extractivas) con la naturaleza; por favorecer procesos de producción propios de los trabajadores, dirigidos primordialmente al autoconsumo y al intercambio; por buscar aumentar la igualdad en la distribución de recursos, la reciprocidad y los sistemas de intercambio con orientación comunitaria y regulados moralmente (vs. por oferta y demanda); y por desarrollar relaciones de consumo para abastecerse de “lo suficiente” con un horizonte de vida digna (vs. consumo ilimitado de pseudo-satisfactores) (Coraggio 2015; Méndez, 2015). La amplia diversidad de propuestas englobadas en la economía social y solidaria suelen estar impulsadas por la voluntad de promover modos de vida distintos y/o la necesidad de encontrar medios de subsistencia para sectores marginalizados.

Las RAA pueden percibirse como un contra-movimiento de productores y consumidores al régimen agro-alimentario (McMichael, 2000) para explicar la capacidad de los sistemas alimentarios localizados de construir un efecto de resistencia al mercado y al Estado (Bellows y Hamm, 2001; Hernández y Renard, 2018), o de activismo alimentario entendido como “iniciativas de acción política en torno a la comida que suponen nuevas relaciones sociales alrededor del sistema alimentario” (Díaz Méndez y García Espejo, 2014, p. 29). Se observan como “una militancia ciudadana muy activa” que por medios locales alternos intenta “escapar de las imposiciones dictadas por la gran distribución” (Anjos *et al.*, 2019, p. 65). Estos sistemas suelen agrupar tanto a “prácticas que buscan la oposición al sistema, frente a otras que plantean su sustitución en aquellos segmentos no cubiertos por el mercado y, finalmente, algunas que sólo representan una adición o extensión de las prácticas convencionales. Eso puede relacionarse con la importancia de actores que se incorporaron a estas prácticas por convicción, planteándose “objetivos más relacionales, trascendentes y de crecimiento personal” frente a otros que lo hicieron, sobre todo, por necesidad, y muestran menor implicación con motivaciones de carácter ético” (Méndez, 2015, p. 9).

En este tipo de redes las decisiones sobre qué comer son expresiones socio-culturales originadas en la convicción, restricción o elección de hábitos vinculados a la intención de transitar hacia la sustentabilidad social, ambiental y económica. Esto apertura nuevos mercados que impactan la re-localización y re-significación de dietas en sectores de la sociedad con acceso a información y alimentos –frescos y de origen local- sobre todo en las ciudades

(Sonnino, 2009) y las sociedades industrializadas (Fishler, 2010). El interés por los alimentos locales es una tendencia de consumo bien establecida y la bibliografía especializada ha mostrado que existen muchas y variadas motivaciones entre las que destacan los beneficios socio-económicos, ambientales y para la salud (Hobbs, 2020).

A pesar del incipiente interés por las RAA, en México éstas se observan como vía para mejorar la alimentación y la defensa de los productos endémicos a través de promover agriculturas limpias, la distribución de alimentos orgánicos y la socialización de dietas con productos frescos (Gravante, 2018), ya que muestran “más elementos de racionalidad no-instrumental al basarse en una forma de coordinación cívica que reconstruye los lazos entre productores y consumidores más allá del acto de compra-venta” (Hernández y Renard, 2018, p. 64).

Se ha documentado que en nuestro país se está extendiendo “la búsqueda de productos no contaminados, sanos, así como por el interés de la conservación del medio ambiente, suelos, aguas y ríos” que se etiquetan o consideran “orgánicos” (de Gortari Rabiela, 2012, p. 61; Gutiérrez Pérez, *et al.*, 2013) y/o producidos con enfoque agroecológico. Este tipo de consumo implica “una mudanza de actitud y comportamiento...que lleva a re-establecer relaciones directas con los productores” (Anjos *et al.*, 2019, p. 65) y una percepción de los productos locales como “amigables con el ambiente, saludables de manera inherente, representativos de una identidad o como reflejo complejo de sabores auténticos” (Finnis, 2012, pp. 5-6). Es un tipo de consumo que se observa como un medio para luchar la degradación ambiental y perseguir la protección material e inmaterial de recursos materiales e inmateriales (conocimiento local, productos, conocimientos) y la búsqueda del bienestar subjetivo, en sus aspectos materiales e inmateriales (salud y diversidad de sabores) (Fonte, 2002). En su análisis subyace “la idea de que el debate sobre la producción y el consumo de alimentos es un medio excelente para desarrollar la “conciencia social” de los ciudadanos y para emprender estrategias de acción colectiva” (Belasco en Anjos *et al.*, 2019, p. 67).

22

Es a lo que algunos autores llaman “consumo crítico” (Leonini y Sassatelli en Anjos *et al.*, 2019) que identifican con instituciones y movimientos sociales que desarrollan maneras innovadoras de distribución de alimentos, ya sea los mercados de compra directa a productores o lo que se han llamado “ferias de kilómetro cero” que aluden a la cercanía entre consumidor y productor (Anjos *et al.*, 2019) pero también a la reducida huella ecológica que deja la interacción producción-consumo.

Este consumo alternativo o no convencional “re-socializa las relaciones económicas mientras privilegia el cuidado de la comunidad y su medio ambiente” (Gross, 2011, p. 195), valora “lo local” en tanto virtudes añadidas a los productos por parte de quienes consumen,

que opera como estrategia para la venta, ya que “tranquiliza la ansiedad de las personas que consumen quienes ahora quieren saber de dónde provienen los alimentos que compran” (Anjos *et al.*, 2019). Lo que muestra que las relaciones basadas en la alimentación requieren de asentarse en principios como la confianza, apoyo mutuo y solidaridad, difíciles de encontrar en las interacciones controladas por el mercado basadas en dinero, productividad, competencia e intermediación.

Sin embargo, hay que considerar que toma tiempo “empoderar a los consumidores y hacerles conscientes de la estacionalidad de la producción ecológica, de las dificultades que enfrentan los productores, cambios en la actitud en términos de regularidad, cantidad y diversidad” (Darolt *et al.*, 2016, p. 14).

El caso de Oaxaca nos permite ilustrar estas tensiones con resultados que se acercan más a la tendencia de dietas que se han convertido en más diferentes a la vez que más similares, en virtud de un tránsito entre el modelo de consumo —que refiere a un grupo, a una comunidad, a una nación- al estilo -que expresa el comportamiento de individuos— (Fonte, 2002) en este caso impactado por los riesgos originados o exacerbados por la crisis sanitaria.

Con el fin de observar si el riesgo que profundizó la pandemia de COVID-19 modificó el aprecio a los productos de origen local y la conformación de las RAA, indagamos y analizamos el consumo alimentario como un aspecto clave que explica, en el caso de la ciudad de Oaxaca, el incremento de la participación en estas modalidades de compra a partir de ponderar beneficios para la salud y el bienestar no considerados antes de la pandemia y la valoración del riesgo para fortalecer esquemas de producción, distribución y consumo que se materializan en este tipo de redes.

## **Consumo en Oaxaca ante la COVID-19**

El municipio de Oaxaca de Juárez concentra el 6.6% de la población total del estado con 270,955 habitantes de los cuales, 65.4% son considerados población económicamente activa (INEGI, 2021a) y 34% se clasifican en algún nivel de pobreza.<sup>11</sup> Su Plan Municipal de Desarrollo 2019-2021 indica que la economía local está terciarizada, concentrando 81% de la población ocupada en el sector de servicios (incluyendo comercio, turismo, transporte, servicios profesionales, sociales, financieros y actividades gubernamentales), mientras que 18% trabaja en el sector secundario y tan solo 1% representa al sector primario (H. Ayuntamiento de Oaxaca de Juárez, 2019). Hay una dependencia casi total de fuentes externas al

<sup>11</sup> Información recuperada de: Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL), Pobreza a Nivel Municipio 2010-2020. Disponible en:

<<https://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/Pobreza-municipio-2010-2020.aspx>>.



municipio para la provisión de alimentos<sup>12</sup> y por lo tanto una alta vulnerabilidad alimentaria que, en 2020, se reflejó en un 17.8% de la población del municipio con carencias en el acceso a la alimentación, aumentando 1.4 puntos porcentuales con respecto a la estimación de 2015.<sup>13</sup>

El diagnóstico del gobierno municipal anterior reconoce que la falta de actividad agrícola en el municipio es uno de los problemas vigentes de la entidad, asignándole un objetivo en su plan de desarrollo 2019-2021: “Contribuir a la mejora de la economía familiar y el desarrollo humano y social de la población en condiciones de pobreza y marginación, mediante el impulso de la agricultura urbana y la difusión de información y capacitación de la población en materia de alimentación y nutrición” (H. Ayuntamiento de Oaxaca de Juárez, 2019), siendo el único que se alinea con el objetivo de “Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible” de la Agenda 2030 para el desarrollo sostenible (ONU, 2015), suscrita por todos los países y territorios miembros de la ONU, incluyendo a México. En Oaxaca este objetivo se tradujo en los programas sociales “Corredor sustentable de macrotúneles” y “Huertos urbanos y granjas de traspatio”, ambos enfocados a la promoción de la producción urbana de alimentos.<sup>14</sup>

Como en muchas ciudades mexicanas “el sector minorista está dominado por cadenas de supermercados grandes y concentrados con un poder adquisitivo significativo y un énfasis en la eficacia de los costos” (Hobbs, 2020, p. 172). Pero Oaxaca cuenta con una concurrida central de abasto, mercados establecidos —conocidos como públicos, populares, barriales o zonales—, comercio informal para la distribución de productos frescos (verduras, frutas, legumbres, lácteos, pan, tortillas, carne de res y pollo, flores) y la asistencia de habitantes de la zona metropolitana a tianguis semanales que se ubican en las colonias de la ciudad, pero también en los municipios conurbados, como Villa de Zaachila y Tlacolula de Matamoros. La relevancia de esta diversidad de fuentes de abastecimiento se ilustra en los patrones de compra de las personas consumidoras de la zona conurbada.

Al preguntar en nuestra encuesta sobre la fuente principal de alimentos, 27% de los encuestados mencionaron más de una, sobresaliendo los mercados locales/zonales seguidos por los tianguis, la central de abastos, negocios locales (incluyendo fruterías, verdulerías, carnicerías y tiendas) y supermercados. Y respecto a la proporción de la despensa prove-

12 Los datos presentados no contemplan la producción de autoconsumo.

13 Fuente: Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL), Pobreza a Nivel Municipio 2010-2020. Disponible en:

<<https://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/Pobreza-municipio-2010-2020.aspx>>.

14 Información recuperada de: Programas Sociales. Portal de Gobierno Abierto Municipio de Oaxaca de Juárez. Disponible en: <<http://transparencia.municipiodeoaxaca.gob.mx/programas-sociales>>. (consultado el 20 de diciembre de 2021).

niente de estas fuentes de abastecimiento antes del comienzo de la pandemia, 90% de las personas encuestadas mencionaron usar dos o más de las opciones mencionadas y 31% reportó obtener parte de su despensa de las cinco opciones, lo que indica que quienes están representados en esta muestra no han asumido un modelo de abasto con una sola fuente de abastecimiento.

La pandemia de COVID-19 tuvo como consecuencia en el mundo la suspensión o restricción de actividades de compra-venta de alimentos en mercados o ferias de productos de origen local y Oaxaca no fue la excepción. Considerada la venta de alimentos una actividad esencial, se dedujo que las medidas de prevención del contagio del SARS-COV 2 sólo podían estar garantizadas por las cadenas de supermercados y tiendas de conveniencia que ganaron terreno y asumieron la coordinación de las cadenas de valor (Belik, 2020), mientras que los establecimientos itinerantes o no formales tuvieron que enfrentar suspensiones de actividades con cierres parciales o totales al público.

Por ejemplo, el gobierno del estado y de varios municipios acordaron un calendario para cerrar de manera intermitente los mercados zonales con el fin de evitar aglomeraciones.<sup>15</sup> Hubo tianguis y mercados (o secciones de los mismos), así como otros puntos de venta directa, que estuvieron cerrados por varios meses, lo que afectó a productores de la región que se encontraron con la urgencia de buscar canales de distribución y venta para productos perecederos. A partir de las entrevistas sabemos que dos de las RAA que surgieron después del inicio de la pandemia y una que se reconfiguró en ese periodo, lo hicieron motivadas por la urgencia de generar espacios de comercialización para productores conocidos que perdieron puntos de venta a consecuencia del cierre de establecimientos. Por ejemplo, uno de los productores que se integró a una de estas RAA, dijo haberlo hecho porque ya no pudo vender en sus puntos principales de comercialización, incluyendo afuera de dos escuelas y del mercado de Tlacolula: *“no dejan vender ahorita [en el mercado de Tlacolula], ahora quieren que estén puros del grupo del mercado...los locatarios, porque no quieren infectarse”*.

25

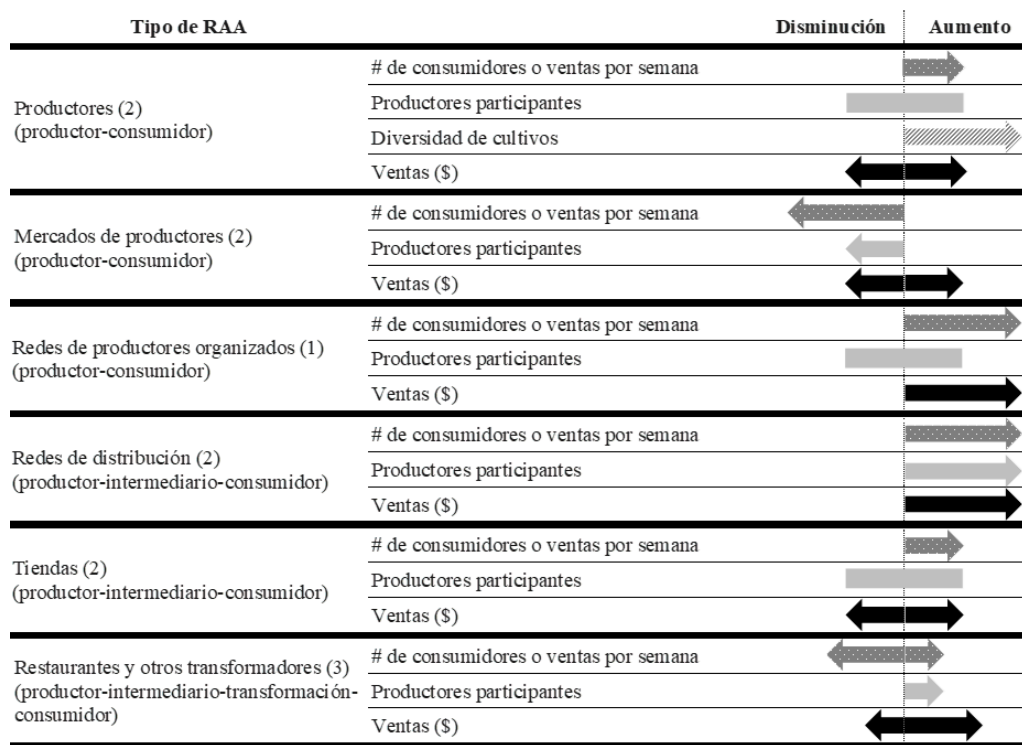
### **Impacto de la COVID-19 en el consumo de productos de origen local abastecidos por RAA**

El caso de estudio obtuvo información de un total de 23 RAA,<sup>16</sup> de las cuales seis son restaurantes u otros transformadores que venden los alimentos tras procesarlos en alguna medida,

<sup>15</sup> Fuente: <<https://www.milenio.com/estados/coronavirus-cerraran-comercios-mercados-15-municipios-oaxaca>>.

<sup>16</sup> Durante el desarrollo de la investigación se identificaron 2 RAAs adicionales a las 21 contempladas en las entrevistas y/o cuestionarios de consumidores, pero no se integraron al análisis ya que había concluido el periodo de entrevistas y encuestas. Sin embargo, todos los proyectos identificados (y algunos de los productores que colaboran con ellos) se integraron en un directorio público disponible en el siguiente enlace: <<https://sites.google.com/view/comerciosolidarioyalimentacine/inicio?authuser=0>>.

mientras que 17 comercializan los alimentos fundamentalmente directo de los productores.<sup>17</sup> De estos últimos, 12 operaban desde antes del comienzo de la pandemia, cuatro se crearon entre marzo 2020 y enero 2021 (aunque uno de ellos suspendió actividades antes de octubre 2021) y uno más arrancó en abril 2021. La mayoría de las personas que coordinan las RAA<sup>18</sup> percibieron un aumento en el número de consumidores participantes y en sus ventas a raíz de la pandemia (cuadro 1). Asociaron los cambios a una mayor demanda de alimentos frescos y saludables, a la realización de compras más grandes (pero menos frecuentes) entre sus clientes y el arribo de clientes nuevos, a los ajustes de funcionamiento que realizaron (entregas a domicilio, sistemas de pedidos por teléfono o en línea para sólo recoger, reubicación a lugares más visibles que los dieron a conocer, difusión en medios digitales, disminución de requisitos para integrarse, aumento en la oferta de productos) y a los vínculos preexistentes de confianza con productores.



**Cuadro 1.** Cambios reportados en las RAA que operaban previo a su declaración. La primera columna de la izquierda indica entre paréntesis el número de RAA representados en cada categoría y el tipo asociado de relación entre productores y consumidores. Las últimas dos columnas indican el tipo de cambios reportados en cada caso. El tamaño de las flechas indica la proporción de RAA de

17 En algunos casos pueden hacer algún empaquetado, pero no transforman los productos.

18 De las 16 RAA ende las cuales cuatro comenzaron a funcionar después del inicio de la pandemia así que los datos presentados sobre los cambios a partir del COVID-19 están acotados a las respuestas de 12 RAA incluyendo a tres restaurantes u otros transformadores.

cada tipo que mencionaron la misma tendencia. Las barras sin flecha indican que ninguno de los RAA de una categoría reportó cambios. En los casos donde sólo hay flechas en una dirección, pero no representan el total de las RAA, indica que los demás reportaron que no hubo cambios.

Las disminuciones se asociaron principalmente a la ausencia de turismo, a la necesidad o decisión de cerrar puntos de venta por seguridad, a que los adultos mayores dejaron de salir, al confinamiento del público y a la pérdida de ventas de productos que no eran de primera necesidad. De manera general, mencionaron que “*entre febrero y julio [2020], las ventas aumentaron y luego cayeron cuando comenzaron a abrirse más alternativas de oferta de productos frescos orgánicos*”, es decir fue durante los primeros cuatro meses de la pandemia que percibieron los incrementos más importantes en clientela y ventas, que luego se estabilizaron o incluso disminuyeron, al irse relajando las medidas de confinamiento y ante la multiplicación de alternativas para obtener alimentos locales y de manejo agroecológico.

Al examinar la perspectiva de los consumidores, también se observa un aumento en la participación en las RAA, pues 22% de las personas que reportaron consumir en alguna de las consideradas, comenzaron a hacerlo a partir de la pandemia, principalmente en las que distribuyen alimentos sin procesamiento posterior.

En el mismo sentido, 41% de los encuestados aumentaron su frecuencia de consumo en las RAA (qué tan seguido recurren a ellas) a partir del COVID-19, principalmente en redes de distribución, tiendas y directo con productores. Se registró también un aumento en el porcentaje de consumidores que recurren a las RAA al menos una vez al mes, de 46% a 55% respecto a antes de la pandemia. En el sentido opuesto, 33% de los encuestados disminuyeron su frecuencia de consumo, incluyendo un 15% que dejó de consumir del todo en la RAA sobre la cual respondieron.<sup>19</sup> Cabe decir que estas disminuciones y ceses totales se documentaron principalmente en restaurantes/transformadores y mercados de productores, algunos de los cuales tuvieron que cerrar y restringir sus actividades durante el periodo de estudio.

Observando la proporción de la despensa obtenida de las RAA, la mayoría de consumidores reportaron que constituye un aporte de 1-25% de sus despensas, sin cambios notables por la pandemia, mientras que sólo 13% de los encuestados mencionaron una RAA como su fuente principal de alimentos, reforzando que no suelen representar la opción principal de abasto.<sup>20</sup> Por otra parte, de acuerdo con la encuesta, antes de la pandemia el mayor

<sup>19</sup> Cabe mencionar que los datos disponibles no permiten saber si estas personas consumían o comenzaron a consumir en alguna otra RAA.

<sup>20</sup> Cabe mencionar que, en el cuestionario, al preguntar sobre la proporción de la despensa obtenida de las RAA, se usaron categorías muy generales: 1-25%, 26-50%, 51-75% y 76-100%. Aunque esto pudo ocultar cambios más finos, deja ver que no hubo cambios a esta escala.

aporte de las despensas venía de mercados zonales, seguidos de supermercados y tianguis itinerantes. A partir de la COVID-19, los mercados zonales mantuvieron el aporte principal, seguidos ahora de mercados o tiendas de productos locales.<sup>21</sup> Esto se puede ver también como un indicador del aumento en el interés en procurar alimentos frescos directamente de los productores.

La aparición de al menos cinco RAA entre las alternativas agroalimentarias oaxaqueñas durante los primeros meses de la pandemia, así como la expansión de las RAA a consumidores que previamente no las utilizaban como fuentes de abasto de alimentos, corresponde con las tendencias documentadas por Nemes *et al.*, (2021) en 13 países, principalmente del norte global.

Entre julio y agosto de 2020 el subsecretario de Salud, Hugo López-Gatell, enfatizó en medios de comunicación sobre el peligro que representan las comorbilidades ante la pandemia, dirigiendo la responsabilidad a la industria de los productos ultraprocesados y de las bebidas endulzadas.<sup>22</sup> No podemos afirmar que su discurso tuvo un efecto directo en el consumo de frutas y verduras pero al hacer una comparación del gasto en alimentos reportado en la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición Continua COVID-19 (que representa lo ocurrido entre marzo y junio de 2020; Shamah-Levy *et al.*, 2021), con datos de la Encuesta Nacional de Ingreso y Gasto de los Hogares (ENIGH) de 2018,<sup>23</sup> se puede observar que en 2020 aumentó la proporción del gasto dedicado a frutas y verduras mientras que disminuyó notablemente el gasto en alimentos consumidos fuera de casa, reflejando las condiciones de confinamiento. Un patrón consistente se observa al comparar las ENIGH de 2018 y 2020,<sup>24</sup> mostrando la mayor disminución en la proporción del gasto dirigida a alimentos consumidos fuera de casa y aumentos significativos en el gasto destinado a las categorías de “otros alimentos”;<sup>25</sup> azúcar y mieles; huevo; pescados y mariscos verduras, legumbres, leguminosas y semillas; carnes; frutas; y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Lo anterior coincide con los resultados de nuestra encuesta de consumo, pues 43% de las respuestas reportaron haber cambiado el tipo de alimentos consumidos a raíz de la pandemia y de estas, los cambios más frecuentes se asociaron con aumentos en el consumo

21 Esto se derivó del cálculo del aporte promedio reportado para una lista definida de fuentes de abasto.

22 Véase: <<https://www.infobae.com/america/mexico/2020/07/19/el-duro-mensaje-de-lopez-gatell-contra-el-consumo-de-refresco-para-que-necesitamos-el-veneno-embotellado/>>.

<<https://www.elsoldemexico.com.mx/mexico/sociedad/comida-chatarra-obesidad-responsable-de-matar-a-mitad-de-mexicanos-hugo-lopez-gatell-5608614.html>>.

23 Información recuperada del documento INEGI (2021b).

24 Información recuperada del documento INEGI (2021b).

25 Incluye: cereal de arroz, avena, mixto para bebé, papillas para bebé, hongos frescos, flanes, gelatinas y pudines en polvo.

de frutas y/o verduras (25%) *“Más frutas y verduras para subir sistema inmunológico”*; mayor consumo de comida preparada en casa (19%) *“Ahora los alimentos son preparados casi siempre en casa, se compran los ingredientes. Antes, por el trabajo, solía comer fuera de casa la mitad del mes”*; haber integrado alimentos “más saludables” (18%) *“Alimentos saludables, menos comidas chatarra”*; más alimentos orgánicos (9%) *“Sólo productos orgánicos, a granel y de mi huerto”*; más alimentos locales (9%) *“Alimentos de producción local. Saludables”*; más alimentos “naturales” (7.4%) *“Actualmente consumo cosas más naturales y cambió [el tipo de alimentos] por el hecho de cuidar nuestra salud”* y haber reducido el consumo de alimentos empaquetados, enlatados y/o procesados (7.4%) *“consumimos menos productos procesados”*.

Pero además del posible efecto de la campaña de comunicación de la Secretaría de Salud, estos cambios reflejan, tanto las medidas gubernamentales como las estrategias familiares para ajustarse a ellas y para enfrentar el riesgo de la COVID-19, como se ilustra con estas respuestas sobre la razón de los cambios reportados en las fuentes y tipo de alimentación: *“Comemos más sano y fortalecemos nuestro sistema inmunológico”, “Prohibieron los días de plaza en Etila (donde compraba la mayoría de mis alimentos)”, “apoyo a locales, precauciones Covid, alimentación más sana”, “Pues el tianguis al que asistía los domingos no se puso unos meses y dejé de ir a la central por precaución”, “Cambio a productos locales, naturales y de origen cierto...cambio por decisión a una vida saludable y dinamizar el mercado local en apoyo a la situación”, “Consumo más comida a domicilio para evitar el contacto de la gente en restaurantes”, “Dejé de comprar comida procesada y ya no comía fuera de casa, así que tuve que comenzar a buscar verduras y frutas, pan, semillas, etc. que estuvieran a mi alcance y que fueran de calidad”, “Sobre todo porque podía pasar más tiempo en casa y poder cocinar, pude seleccionar qué utilizar, antes dependía mucho de comer en fondas y restaurantes”, “Optamos por algunos enlatados y conservas para que duren más tiempo y no salir”, “Durante los meses de confinamiento recurrimos más a las aplicaciones de entrega de comida como Uber Eats o Didi Food, porque empezaron a ser populares y tener promociones que convenían, al menos eran atractivas y caías en ellas. Igual dejamos de comprar la fruta, verdura y carne en el tianguis o central de abastos y comenzamos a comprar todo lo de la despensa en Walmart”, “Se generaron nuevos espacios de consumo local con buena relación precio/calidad y por convicción de apoyo mutuo”*.

El caso de estudio muestra que 54% de las personas encuestadas percibieron una disminución de sus ingresos familiares a causa de la pandemia y 9% observaron un aumento. Respecto al impacto de la pandemia sobre la cantidad de dinero dedicada a la compra de alimentos, 37.5% indicaron que no hubo cambios y 40% mencionaron alguna razón que los llevó a cambiar su inversión en alimentos, sobresaliendo la disminución por pérdida de ingresos (10%), por falta o pérdida de empleo (8.4%) y porque a partir de la pandemia se come

más en casa (4.3%), *“Porque al tener menos ingresos hemos tenido que comprar cosas más baratas para la despensa y el consumo diario, compramos la 4a parte de fruta que antes e insumos de mucha menor calidad”*. Los aumentos en el gasto en alimentos se debieron principalmente al incremento de precios (2.8%), a una mayor inversión para procurar dietas más sanas (1.8) y a que, al estar más tiempo en casa, se come más y, por consiguiente, se requiere comprar más comida (1.1%) *“Invertimos más tiempo en comer bien en casa todas las comidas. Y [nos] enfocamos en invertir más en productores pequeños locales para apoyarlos”*.

Es de esperarse que el impacto económico que se deja ver en los datos se haya combinado con los criterios que ya estaban en juego antes de la pandemia para dirigir las decisiones de consumo. Las personas consultadas mencionaron al menos una razón por la cual optan por sus puntos principales de abastecimiento de alimentos destacando: la cercanía (53%) *“Porque siempre ando a las prisas y me queda de paso”*, los precios (37%) *“En la Central de Abastos surto la despensa de toda la semana porque resulta más barato. Acudo a un tianguis cercano a mi casa cuando no voy a la Central de Abastos y solo compro lo que necesito en el momento porque es más caro”*, la variedad (26%) y calidad de productos (16%), la disponibilidad de productos frescos (10%), la posibilidad de comprar directamente a productores (9%) *“Porque sé que los productos son de calidad, frescos y la venta es más directa entre productores y consumidores”*, el apoyo a la economía local (8%), la disponibilidad de productos locales (5%) *“productos locales, sin empaques que implique bajo costo (y contaminación) debido al transporte del producto”*, la accesibilidad (4%) y la disponibilidad de productos orgánicos (4%) *“Porque los productores con los que compro, la mayoría son de producción orgánica real, no hay intermediarios, precios justos, además de apoyar la economía local”*.

Al observar las motivaciones de las personas por tipo de fuente de abastecimiento, la cercanía predomina para los mercados, tianguis y negocios locales, seguida de los precios, que son la principal motivación para recurrir a la central de abastos. Sin ser una motivación predominante, cabe resaltar que el interés por acceder a productos orgánicos se mencionó repetidamente tanto para los mercados locales, los tianguis, la central de abastos y las tiendas, además de los pequeños productores. En múltiples ocasiones, los encuestados especificaron que, al conocer los puestos indicados en cada caso, acceden a producción orgánica *“En el mercado de abastos es un espacio diverso de productores, encuentro productos de la sierra orgánicos y de los valles centrales”*.

Estos datos sugieren que el precio y la comodidad siguen siendo importantes impulsores del comportamiento de compra de alimentos de los consumidores (Hobbs, 2020).

La diversificación en las fuentes de abastecimiento, mencionada más arriba, indica que el consumo no está hegemoníamente centrado en los supermercados y que los consumidores son heterogéneos en sus preferencias y comportamientos de compra de alimentos (Hobbs, 2020). La combinación de fuentes de abasto como los mercados zonales, tianguis, los pequeños comercios locales y la central de abasto, tienen una clara ventaja competitiva sobre las RAA. Esto porque además de que las RAA no suelen ser elegidas por su cercanía ni precio, un sector de los consumidores encuentra que con las fuentes más “tradicionales” pueden apoyar la economía local accediendo a productos frescos y de calidad (incluso orgánicos) directamente de los productores; aspectos que las RAA suelen resaltar como características que los hacen alternativos y, en esa medida singulares respecto a otras fuentes de suministro.

Así lo indicaron las entrevistas en las que los representantes de las RAA mencionaron repetidamente el apoyo a los productores locales (para abrir espacios de comercialización, promover la calidad y/o diversidad de sus productos, favorecer la continuidad de su trabajo, respetar sus precios, mejorar los esquemas de pago), la oferta de productos de calidad y la promoción de la salud del planeta y/o las personas (a través de ofertar productos orgánicos y/o agroecológicos y/o libres de agroquímicos y conservadores sintéticos y/o que buscan restablecer o mantener la fertilidad y salud del suelo) como componentes que los hacen alternativos, “[Por] el tipo de alimentos que se encuentran, por ejemplo alimentos frescos. Se encuentran productos locales y de manos de productores familiarizados con la salud del medio ambiente”. Y esto corresponde con la apreciación de los consumidores, pues al revisar la importancia de distintos criterios (preestablecidos) para su decisión de recurrir a las RAA, sobresalió la calidad de los productos, seguida de la salud personal/familiar, el apoyo a la producción local y la salud del planeta como las de mayor importancia antes de la pandemia. El patrón se mantuvo a partir de marzo de 2020 pero con un aumento en la importancia de la disponibilidad de entregas a domicilio y, en menor medida, el conocer el origen y manejo de los productos, así como a los productores y disminuyó -ligeramente- la importancia de los RAA como espacios de convivencia.

Tal y como plantea Hobbs (2020), nuestros datos sugieren que la pandemia de COVID-19 pudo haber consolidado “un interés pre-existente en los alimentos de origen local”. Por un lado, esto puede asociarse a una recurrente aparición de la motivación por apoyar la economía local y, por otro, por una vinculación entre “lo saludable” y los alimentos locales.

Por otra parte, 44% de las personas encuestadas indicaron que no cambiaron sus fuentes principales de alimentos por la pandemia, mientras que 53% expresaron alguna o varias razones por las cuáles sí cambiaron. Estas razones se agruparon en 18 categorías entre las que predominan las medidas de seguridad y/o higiene (9.1%), la reducción de movilidad por COVID-19 (7.4%), entregas a domicilio (6.3%), la cercanía (5.3%) y evitar aglomeracio-



nes (5.3%) como las cinco más mencionadas. En octavo lugar se mencionó la búsqueda de opciones para mejorar la alimentación y/o la salud (3.5%) seguida del apoyo a la economía/producción local (2.8%). Por lo tanto, se observa que la disminución del riesgo de entrar en contacto con el virus (ya sea por las medidas gubernamentales o por decisión propia) estuvo más presente que el fortalecimiento de la salud propia como motores de cambio para la elección de fuentes de abasto, “*evitar exposición al contagio, reducir trayectos y apoyo a comercio local*”.

Al preguntar a los consumidores el tipo de compromisos que asumen con la RAA sobre la que respondieron, 48% dijeron que “ninguno”, 9% dieron respuestas generales entre las que destacan “apoyar la producción local”, “compromiso social” o “apoyo a la economía local”, y 13% respondieron de maneras específicas destacando los compromisos de “consumir”, “consumir regularmente”, “priorizar el consumo con la RAA” y, en menor medida, “difundir” y “llevar envases/bolsas para reducir los desechos”, por ejemplo: “*Desde antes de que implementaran las bolsas de papel para empacar los pedidos, hemos llevado nuestra propia bolsa para el pan. También llevamos tupper para disminuir el uso de desechables así sean de cartón*”. También se rescatan algunos compromisos relacionados con cumplir las reglas y acuerdos establecidos para el funcionamiento de algunos proyectos, como respetar los horarios para hacer y recoger pedidos, “*Trato de comprar regularmente. Cumpló con el proceso que piden para los pedidos*”, “*Hacer pedidos semanales, me adapto a los tiempos y lugares donde se reciben los productos, pero es por convicción no por obligación*”.

Sin embargo, en términos del desarrollo de vínculos colaborativos al interior de las RAA, los resultados indican que, para la mayor parte de los consumidores, predomina la percepción de que su relación con las RAA se resume en transacciones de venta-consumo. Se desprende entonces, que lo que distingue a las RAA analizadas como fuentes “alternativas” de abasto, se vincula más con el tipo de productos que ofertan, la trazabilidad de su origen y la posibilidad de *apoyar* a productores y a la economía local, que con la intención de establecer relaciones de *colaboración* e intercambio distintas con los participantes y con el proceso de producción y distribución de los alimentos.

Esto corresponde con la dinámica organizativa propuesta *a priori* por las RAA, pues en la mayoría de los casos (13), no involucra ningún criterio de participación para los consumidores más allá de pagar su consumo. En las tres RAA restantes, se requiere la aceptación de los lineamientos para hacer, recoger y pagar pedidos y dos de ellas solicitan un depósito inicial a los participantes que se devuelve al dejar de comprar con las RAA.

Si bien el acercamiento de productores y consumidores es una motivación que se mencionó de manera recurrente en las entrevistas, sólo una de las representantes de las RAA

planteó la intención explícita de generar consumidores menos pasivos. Al mismo tiempo, en múltiples entrevistas se mencionaron estrategias para involucrar más a los consumidores, como la organización de días de mercado de venta directa productor-consumidor, pero gran parte de ellas se vieron truncadas por las medidas derivadas del COVID-19 y las RAA estuvieron más enfocadas en estrategias para aumentar sus ventas y así sostenerse económicamente.

En este texto hemos incluido datos para perfilar a quienes participan en las RAA indicando que la mayoría representa personas de origen oaxaqueño o mexicano con más de cinco años viviendo en el estado, particularmente en los valles centrales, que percibieron disminución en sus ingresos a consecuencia de la pandemia de COVID-19. En general, fueron pocas las evidencias registradas de un sentido de responsabilidad o compromiso de los consumidores con las RAA para sostener su funcionamiento y el bienestar de sus participantes, mucho menos de riesgo compartido.<sup>26</sup>

Retomando la tipología propuesta por Méndez (2015),<sup>27</sup> en su mayoría las RAA analizadas tienen estrategias explícitas para propiciar una mayor interacción entre productores y consumidores y sólo una de las RAA “El Club de los Tomates” involucra activamente a los consumidores en algunas decisiones organizativas y depende en alguna medida de su cooperación para funcionar (por ejemplo, ofreciendo sedes para hacer las entregas). Ninguna de las RAA analizadas se aproxima al modelo de “prosumo” (Méndez, 2015) en el que los consumidores son partícipes de las actividades de producción de los alimentos. Sin embargo “El Club de los Tomates” -una red derivada del proyecto de AgroSano, que representó un modelo de prosumo documentado en Oaxaca (Curiel, 2017, 2019)- se reconfiguró estableciendo vínculos con nuevas productoras y manteniendo un nivel de participación más profundo de quienes consumen que el documentado para las demás RAA

No obstante, los datos que tenemos nos llevan a suponer que en el futuro se mantendrá o incrementará el interés en los productos locales, y que la soberanía alimentaria y el deseo de apoyar a las empresas locales pueden llegar a ser más importantes como motiva-

<sup>26</sup> Beck *et al.*, (2003) señalan que la individualización se caracteriza por una multiplicidad de fronteras de sujeto que también se pueden entender como la disolución de los límites de la responsabilidad individual.

<sup>27</sup> El autor señala 4 niveles en el desarrollo de relaciones colaborativas. En el primero predominan “relaciones verticales entre productores y consumidores mediadas por unos distribuidores que ponen en relación sus ofertas y demandas, lo que les otorga creciente centralidad y poder”, en el segundo, se propicia una “mayor interacción entre ambos, sin intermediarios... [con] el establecimiento de vínculos directos de carácter individual entre algunos productores y consumidores”, en el tercero, “productores y/o consumidores se agrupan de forma cooperativa y coordinada, estableciendo a partir de ahí sus interrelaciones... lo que incrementa la conectividad de la red y fortalece vínculos más estables entre sus integrantes”; y en el cuarto, “los propios consumidores o usuarios participan en las tareas de producción (prosumo), lo que puede relacionarse en unos casos con la sustitución del pago de esos bienes y servicios por la aportación de trabajo y en otros con la búsqueda de mayor implicación y compromiso colectivo” (Méndez, 2015, p. 13).

ciones para patrocinar a cadenas locales de suministro de alimentos (Hobbs, 2020), por lo que prevemos el aumento y fortalecimiento de las RAA locales.

Además, la poca atención que desde los gobiernos federal y estatales se pone en fortalecer los sistemas agro-alimentarios locales, no ha alterado la dependencia alimentaria de las exportaciones de productos básicos ni la expansión de la agro-industria. El riesgo que la “comida chatarra” o ultra-procesada plantea a la salud pública sigue latente. Los contrapesos que se han ido construyendo surgen de la sociedad organizada en todos los eslabones de las RAA que responden a las necesidades de venta de quienes producen y de demanda de quienes consumen, en las medidas de sus posibilidades.

Aunado a esto observamos la fragmentación de dietas en un lugar que se ha reconocido por su riqueza gastronómica. Si bien se mantienen hábitos arraigados en una tradición alimentaria que se basa sobre todo en el maíz, los frijoles, los lácteos y la carne y en menor medida las verduras, también se perciben alteraciones sobre todo en quienes han migrado a la ciudad de Oaxaca y buscan alternativas a una dieta tradicional basada en carbohidratos y proteína de origen animal y al acceso indiscriminado que se tiene de productos ultra-procesados. El consumo alimentario en las RAA en la que se ofrecen sobre todo frutas y verduras de temporada y legumbres de la región, así como productos de elaboración artesanal o casera, manifiestan que, como señala Fonte (2002), estamos frente a la transición del modelo al estilo alimentario, uno que a partir de la pandemia se fue configurando en torno a preocupaciones sobre la relación entre la salud personal, bienestar familiar, un consumo alimentario que excluya productos ultraprocesados y la valoración de riesgos individuales, como fue la posibilidad del contagio de SARS-COV 2. La densidad que adquirieron las RAA en el ámbito alimentario en la ciudad de Oaxaca estaría proveyendo una expresión de que la individualización reflexiva se concibe en términos de redes e interacción (Beck *et al.*, 2003).

## 34

### Reflexiones finales

Los imperios alimentarios que controlan los flujos y los puntos de entrada, salida y transformación hacen cada vez más difícil “organizar o replicar cualquier actividad relativa a la alimentación (ya sea relacionada con la producción, el procesamiento o la distribución) sin estar subordinado a las reglas y dinámicas impuestas por [ellos]...sin aceptar [sus] controles externos e internalizar sus reglas” (Ploeg, 2019, p. 167). Es en esa concentración de poder en donde radica su vulnerabilidad, una que se vio profundizada desde principios de 2020.

En cambio, las modalidades locales de abastecimiento resultaron en este periodo una alternativa viable. No obstante, cuando se declaró pandemia la COVID-19 se previó que, si bien la crisis podía dar un impulso al movimiento local de alimentos en el corto y mediano

plazo, había pocos cambios en la economía fundamental del sector. Otros análisis mostraron que, durante los primeros meses de la pandemia, las RAA fueron menos vulnerables a las interrupciones de las importaciones entre países o a fallas sistémicas en puntos clave de la cadena alimentaria (como el procesamiento) (Hobbs, 2020; Nemes *et al.*, 2021) y que las ciudades con mayor diversidad de cadenas de suministro de alimentos resistieron mejor los efectos de la crisis profundizada por la pandemia en el sistema alimentario global.

En virtud de la tendencia mundial a que emerjan “desiertos de comida” (Belik, 2020; Sonnino, 2009) prestar atención en las cadenas locales de abastecimiento de alimentos en ámbitos urbanos es imperativo porque “los sobresaltos de las cadenas de suministro son más dañinas para las poblaciones vulnerables de las ciudades”; “impulsar la resiliencia del suministro en las ciudades -especialmente en los barrios más vulnerables de las ciudades- es una importante meta política” (Gómez *et al.*, 2021, p. 253). Por otro lado, observar el comportamiento en el consumo como una expresión de la reflexión que individuos hacen sobre los riesgos que enfrentan, ayuda a prever que “los ciudadanos y consumidores no se suscribirán al fetiche del mercado, como autoridad superior a la política” (McMichael, 2000, p. 31).

El caso oaxaqueño muestra que la política pública aún no considera con seriedad estas problemáticas y no tiene tampoco opciones para fortalecer las cadenas locales de suministro de alimentos hacia las ciudades. No hay señales de que el Estado mexicano esté considerando tener un papel más activo para generar estrategias que mejoren el acceso a alimentos locales, frescos y de temporada.

En este sentido el incremento y consolidación de las RAA parece ser una vía para diversificar las alternativas locales de abastecimiento y prevenir impactos al suministro en condiciones de crisis como la que se profundizó con la pandemia. Queda por verse si esto derivará en la consolidación de los vínculos entre los participantes, hacia modelos de corresponsabilidad y riesgo compartido que permitan mayor sostén y resiliencia para la producción y abasto de los alimentos que ofrecen.

Por otro lado, nuestros resultados tampoco indican que el consumidor promedio de productos locales se torne un *prosumidor*, como sujeto social que afirma los compromisos más amplios con la sustentabilidad desde el prisma ambiental, económico y social que encarne una forma de consumir basada en otros valores, como la reciprocidad, la confianza y la solidaridad (Baptista, 2014 en Anjos *et al.*, 2019). Como señalan Beck *et al.*, (2003) el proceso de individualización no sólo multiplica los efectos colaterales sino las asimetrías. Así, la democratización de las alternativas alimentarias para que el grueso de la población se beneficie de dietas culturalmente adecuadas e inocuas que contribuyan a su bienestar, es un reto que hay que considerar para prevenir futuros escenarios de riesgo por desabasto

alimentario y catástrofes sanitarias derivadas también de nuestra deprimida salud pública.

## Referencias

Alfie, M. y Méndez, L.

(2000). La sociedad de riesgo: amenaza y promesa. *Sociológica*, 15(43), 173-201. <https://www.redalyc.org/pdf/3050/305026539006.pdf>.

Anjos, F., Caldas, N, y Sivini, S.

(2019). Redes agroalimentarias alternativas: el caso Campagna Amica. *Revista Mexicana de Sociología*, 81(1), 63-87. <http://revistamexicanadesociologia.unam.mx/index.php/rms/article/view/57827>.

Beck, U.

(1998). La Política de la sociedad de riesgo. *Estudios demográficos y urbanos*, 13(3), 501-516. <https://doi.org/10.24201/edu.v13i3.1025>.

Beck, U.; Bonss, W y Lau Christophe

(2003). The Theory of Reflexive Modernization. Problematic, Hypothesis and Research Programme. *Theory, Culture y Society*, 20(1), 1-33. <https://doi.org/10.1177/0263276403020002001>.

Belik, W.

(2020). Sustainability and food security after COVID-19: relocalizing food systems? *Agricultural and Food Economics*, 8(23), 1-4.

Bellows, A. y Hamm M.

(2001). Local autonomy and sustainable development: testing import substitution and localizing food systems. *Agriculture and Human Values*, 18(3), 271-284. <https://agrifoodecon.springeropen.com/articles/10.1186/s40100-020-00167-z>.

Blanco, G.; van Gastel, J. y Lagarrigue, A.

(2017). Assembling alternative food markets. The Case of Cooperative La Manzana in Southern Chile. En S. Sherwood, A. Arce y M. (Eds.), *Food, Agriculture and Social Change. The Everyday Vitality of Latin America* (pp. 184-197). Inglaterra: Routledge.

Carolan, M.

(2015). Affective sustainable landscapes and care ecologies: getting a real feel for alternative food communities. *Sustainability Science*, 10(2), 317-329. <https://link.springer.com/article/10.1007/s11625-014-0280-6>.

Clapp, J. y Moseley, W.

(2020). This food crisis is different: COVID-19 and the fragility of the neoliberal food security order. *The Journal of Peasant Studies*, 47(7), 1393-1417. <https://doi.org/10.1080/03066150.2020.1823838>

Coraggio, J.

(2015). Para pensar las nuevas economías: conceptos y experiencias en América Latina. En B. de Sousa y T. Cunha (Eds.), *Colóquio Internacional Epistemologias do Sul: aprendizagens globais Sul-Sul, Sul-Norte e Norte-Sul* (Vol. 3), *Outras economías* (pp. 71-90). Brasil: Centro de Estudos Sociais, Universidad de Coimbra.

Crivits, M. y Paredis, E.

(2013). Designing an explanatory practice framework: Local food systems as a case. *Journal of Consumer Culture*, 13(3), 306-336. <https://doi.org/10.1177/1469540513484321>.

Curiel, C.

(2017). Deepening relationships through bio-intensive food: AgroSanO in Oaxaca. En S. Sherwood, A. Arce y M. Paredes (Eds.), *Food, Agriculture and Social Change. The Everyday Vitality of Latin America* (141-152). Nueva York: Routledge. doi:10.4324/9781315440088.

(2019). Prácticas localizadas de producción y consumo en la ciudad. Relaciones sociales a través de la alimentación no convencional en Oaxaca, México. *Sociedad y Ambiente*, 21, 227-251. <https://revistas.ecosur.mx/sociedadambiente/index.php/sya/article/view/2047>.

Darolt, M., Lamine, C., Brandenburg, A., Faggion, M. y Santiago, L.

(2016). Alternative food networks and new producer-consumer relations in France and in Brazil. *Ambiente & Sociedade*, 19(2), 1-22. <https://www.scielo.br/j/asoc/a/KgSQNgpc5gF5Tx65N9H7DGd/?lang=en>.

de Gortari, R.

(2012). Xochimilco como alternativa de competitividad para los orgánicos: el caso de Invernaderos Tepexomulco. *Nueva Antropología*, 25(77), 59-78. [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0185-06362012000200004&script=sci\\_abstract](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0185-06362012000200004&script=sci_abstract).

Díaz, C. y García, I.

(2014). La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. *Política y Sociedad*, 51(1), 15-49. <https://revistas.ucm.es/index.php/POSO/article/view/42472>.

FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF

(2020). *Versión resumida de El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2020. Transformación de los sistemas alimentarios para que promuevan dietas asequibles y saludables*. Roma: FAO.

(2021). *Versión resumida de El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2021. Transformación de los sistemas alimentarios en aras de la seguridad alimentaria, una mejor nutrición y dietas asequibles y saludables para todos*. Roma: FAO.

Feenstra, G.

(2002). Creating spaces for sustainable food systems: Lessons from the field. *Agriculture and Human Values*, 19(2), 99-106. <https://link.springer.com/article/10.1023/A:1016095421310>.

Finnis, E.

(2012) Introduction. En E. Finnis, *Reimagining Marginalized Foods. Global Processes, Local Places* (pp. 1-14). Arizona: University of Arizona Press.

38

Fischler, C.

(2010). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis bio-cultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología*, 26(1), 1-19. [https://www.ugr.es/~pwlac/G26\\_09Claude\\_Fischler.html](https://www.ugr.es/~pwlac/G26_09Claude_Fischler.html).

Fonte, M.

(2002). Food systems, consumption models and risk perception in late modernity. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 10(1), 13-21.

Giuca, S.

(2013). Understanding the short chain. En F. Giaré y S. Giuca (Ed.), *Farmers and short chain: Legal profiles and socio-economic dynamics* (pp. 11-27). Roma: Istituto Nazionale di Economia Agraria (INEA).

Gracia, M.

(2010). Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social. *Physis Revista de Saúde Coletiva*, 20(2), 357-386. <https://www.scielo.br/j/physis/a/bpLcJw5MM93PcXgXxBcX57M/?lang=es&format=pdf>.

Gravante, T.

(2018). Activismo alimentario y prácticas de autonomía en la Ciudad de México. En J. Ruiz y G. Urbina (Coords.), *Acción colectiva, movimientos sociales, sociedad civil y participación* (Vol. 2), de J. Cadena, M. Aguilar y D. Vázquez (Coords.), *Las ciencias sociales y la agenda nacional. Reflexiones y propuestas desde las Ciencias Sociales* (391-405). México: COMECOSO.

Gross, J.

(2011). Constructing a Community Food Economy. *Food and Foodways*, 19(3), 181-200.

Gómez, M., Mejía, A., Rudell, B. y Rushford, R.

(2021). Supply chain diversity buffers cities against food shocks. *Nature*, 595(7866), 250-268. <https://www.nature.com/articles/s41586-021-03621-0>.

Goodman, D., DuPuis, M. y Goodman, M.

(2012). *Alternative Food Networks: Knowledge, Practice and Politics*. New York: Routledge.

Gutiérrez-Pérez, C., Morales, H. y Limón-Aguirre, F.

(2013). Valoraciones de calidad en alimentos orgánicos y de origen local entre consumidores de la red Comida Sana y Cercana en Chiapas. *Revista LiminaR*, 11(1), 104-117.

H. Ayuntamiento de Oaxaca de Juárez

(2019). *Plan Municipal de Desarrollo de Oaxaca de Juárez 2019-2021*.

Hinrichs, C.



(2000). Embeddedness and local food systems: note on two types of direct agricultural market. *Journal of Rural Studies*, 16(3), 295-303.

Hernández, C. y Renard, M.

(2018). Análisis comparativo de tres redes agroalimentarias alternativas en México y Canadá. *Revista Latinoamericana de Estudios Rurales*, 3(6), 40-68. <http://www.ceil-conicet.gov.ar/ojs/index.php/revistaalasru/article/view/455>.

Hobbs, J.

(2020). Food supply chains during the COVID Pandemic. *Canadian Journal of Agricultural Economics*, 68(2), 171-176.

INEGI

(2021a). *Censo de Población y Vivienda (2020). Panorama sociodemográfico de Oaxaca*. México: Instituto Nacional de Estadística y Geografía. Versión electrónica disponible en: [https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod\\_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva\\_estruc/702825197933.pdf](https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/702825197933.pdf)

(2021b). *Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares 2020. Presentación de resultados*. México: Instituto Nacional de Estadística y Geografía. Versión en línea del 28 de julio de 2021 disponible en: [https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/enigh/nc/2020/doc/enigh2020\\_ns\\_presentacion\\_resultados.pdf](https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/enigh/nc/2020/doc/enigh2020_ns_presentacion_resultados.pdf)

Littaye, A.

(2016). The multifunctionality of heritage food: The example of pinole, a Mexican sweet. *Geoforum*, 76, 11-19. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2016.08.008>.

McCune, N., Luna, Y., Vandemeer, J., Perfecto, I.

(2021). Cuestiones agrarias y transformaciones agroecológicas. En M. Benítez, T. Rivera-Núñez y L. García (Comps.), *Agroecología y sistemas complejos. Planteamientos epistémicos, casos de estudio y enfoques metodológicos* (pp. 27-50). México: CopIt-arXives, SOCLA- México.

McMichael, P.

(2000). The power of food. *Agriculture and Human Values*, 17(1), 21-33.

Méndez, R.

(2015). Redes de colaboración y economía alternativa para la resiliencia urbana: una agenda de investigación. *Biblio 3w: Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales*, 20(1,139), 1–24. <https://revistes.ub.edu/index.php/b3w/article/view/26128>.

Mintz, S. y Du Bois, C.

(2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99-119.

Moustier, P. y Renting, H.

(2015). Urban agriculture and short chain food marketing in developing countries. En H. de Zeeuw y P. Drechsel (Eds.), *Cities and Agriculture. Developing resilient urban food systems* (121-138). Nueva York: Routledge. doi:10.4324/9781315716312. Disponible en: <https://ruaf.org/document/cities-and-agriculture-developing-resilient-urban-food-systems/>

Nemes, G., Chiffoleau, Y., Zollet, S., Collison, M., Benedek, Z., Colantuono, F., Dulsrud, A., Fiore, M., Holtkamp, C., Kim, T., Korzun, M., Mesa-Manzano, R., Reckinger, R., Ruiz-Martínez, I., Smith, K., Tamura, N., Viteri, L. y Orbán, É.

(2021). The impact of COVID-19 on alternative food local systems and the potential for the sustainability transition: Insight from 13 countries. *Sustainable Production and Consumption*, 28, 591-599. <https://doi.org/10.1016/j.spc.2021.06.022>.

ONU

(2015). *Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Resolución A/RES/70/1 aprobada por la Asamblea General el 25 de septiembre de 2015*. Disponible en: [https://unctad.org/system/files/official-document/ares70d1\\_es.pdf](https://unctad.org/system/files/official-document/ares70d1_es.pdf)

Philipps, L.

(2006). Food and Globalization. *Annual Review of Anthropology*, 35, 37-57.

Ploeg, J.

(2019). Imperios alimentarios, soberanía alimentaria y luchas sociales. *Revista Latinoamericana de Estudios Rurales*, 4 (7), 165-187. [https://www.iis.unam.mx/wp-content/uploads/2020/11/Jan-Douwe\\_Imperios-alimentarios-soberania-alimentaria.pdf](https://www.iis.unam.mx/wp-content/uploads/2020/11/Jan-Douwe_Imperios-alimentarios-soberania-alimentaria.pdf).

Ritzer, G.

(2006). *La McDonaldización de la Sociedad*. Madrid: Editorial Popular.

Shamah-Levy, T., Romero-Martínez M., Barrientos-Gutiérrez T., Cuevas-Nasu L., Bautista-Arredondo S., Colchero M., Gaona-Pineda E., Lazcano-Ponce E., Martínez-Barnetche J., Alpuche-Arana C. y Rivera-Dommarco J.

(2021). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2020 sobre Covid-19. Resultados nacionales*. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública.

Sonnino, R.

(2009). Feeding the city: Towards a New Research and Planning Agenda. *International Planning Studies*, 14, 425-435.

## Anexos

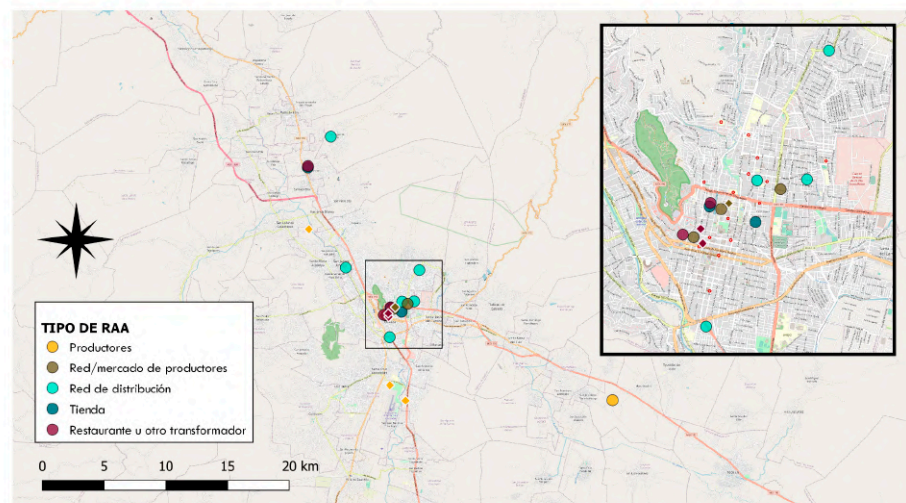
### Anexo 1. Descripción de las 23 RAA consideradas para la investigación.

Nombre de la RAA	Descripción	
314 Punto Natural - Abasto orgánico	Familia que trabaja todos los días en campo produciendo hortalizas libres de agroquímicos, lácteos y proteína de origen animal de producción amigable, envasados, panadería, etc.	Productores. Venta directa productor- consumidor
Biohuacal	Empresa familiar que se dedica a la producción de alimentos sanos, sembrados sin agroquímicos ni pesticidas, ocupando abonos naturales.	
La Noria Huerto Orgánico	Producción peri-urbana de alimentos con manejo orgánico (certificado por certimex)	
Tierra del Sol villa agroecológica	Centro de intercambio de experiencias y foro para investigar, poner en práctica y difundir alternativas de vida sostenible, como la agricultura regenerativa, la construcción natural y la salud integral de las personas. Trabajan a partir de los tres principios éticos de la permacultura: el cuidado de la tierra, el cuidado de las personas y compartir con equidad los excedentes.	
La Cosecha	Mercado orgánico y de artesanías en la Cd de Oaxaca. Espacio cultural, artístico y de convivencia familiar.	Mercados y redes de productores organizados. Venta directa productor- consumo
Pochote-Xochimilco	Mercado orgánico y artesanal conformado de familias de diferentes regiones del estado para ofrecer productos locales, como comida, artesanías y hortalizas.	
Grupo Agroecológico San Pablo	Red de comercialización de excedentes de un grupo de productores, principalmente de San Pablo Huitzo	
Club de los Tomates	Red de comercialización de pan de Dulce Peligro y hortalizas de Miriam Jiménez como parte del Grupo Agroecológico San Pablo (productores de San Pablo Huitzo)	Redes de distribución. Relación productor-intermediario- consumidor
Del Surco a tu Mesa	Red Agroecológica de SURCO AC. que distribuye canastas alimentos para promover la producción agroecológica y el comercio justo en Oaxaca.	
Grupo de hortalizas agroecológicas Ma' Tierra	Grupo de consumo local y solidario.	
La Arriera	Distribuidora en apoyo mutuo que se basa en la economía solidaria, procurando una red de intercambio justo y digno.	
Red de consumo responsable y justa (Sn Agustín Etla)	Red de consumo que ofrece localmente, alimentos que han sido producidos agroecológicamente y de forma artesanal por pequeños productores de Oaxaca como una estrategia de impulso a la economía local y al derecho a una alimentación sana.	
Xúb-Maíz	Red de consumo solidario que distribuye despensas semanales de productos locales. Tortillería de maíz criollo, venta de masa y tortilla. Cursos y talleres de producción de alimentos saludables y amigables con el medio ambiente. Barra de café, comida y postres.	
La Pitaya	Tienda que ofrece productos naturales, orgánicos y artesanales, alimenticios, de higiene personal y para el hogar.	Tiendas. Relación productor- intermediario- consumidor
La Pizcachita Colectivo	Tienda de productos y alimentos naturales.	
LOQAL	Proyecto de comercialización de semillas básicas y productos elaborados en Oaxaca con calidad, alma y valor nutricional, haciendo sinergias con productores locales.	
Xíguela	Tienda local de productos orgánicos que promueve el comercio de mujeres y pequeños productores.	Restaurantes y otros transformadores. Relación productor-intermediario- transformador-consumidor
Boulenc	Panadería artesanal y restaurante que usa insumos locales.	
Café Caracol Púrpura	Tostaduría, expendio y barra de café. Trabajan directamente con productores en distintas partes del estado de Oaxaca.	
Calabacitas Tiernas	Restaurant y espacio de talleres con enfoque vegetariano que ofrece platillos elaborados con cosechas de temporada y de productores locales del estado de Oaxaca.	
Casa de Adobe	Proyecto/restaurante que busca hacer comunidad en San Sebastian Etla Oaxaca con y para productores, artistas y creadores de la zona.	
La Sazón del Sol	Proyecto dedicado al diseño y procesamiento de súper alimentos elaborados con energía solar, asesoría, capacitación y construcción de tecnología solar. Utiliza insumos de temporada provenientes de pequeños productores locales que utilizan técnicas de cultivo amable.	
Suculenta	Tienda de conservas, fermentos, hongos e ingredientes de temporada.	

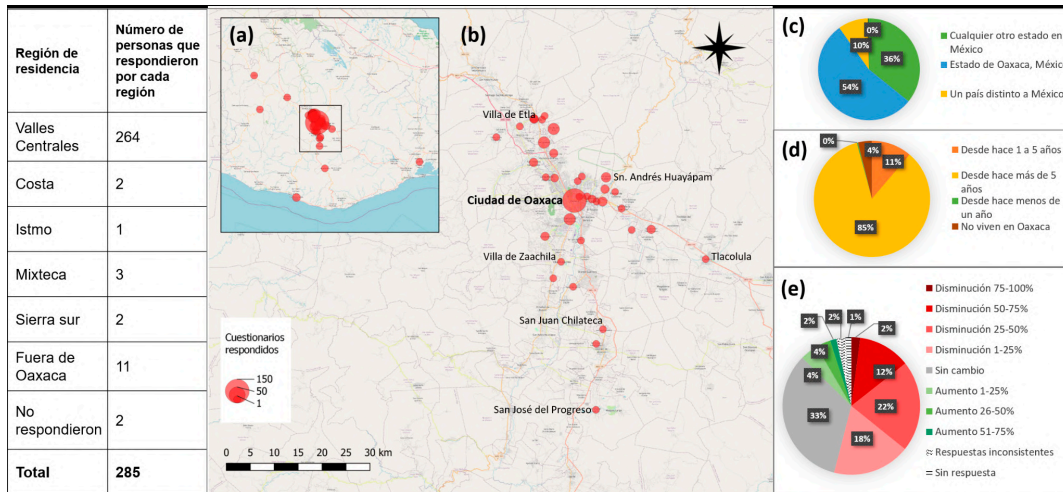
**Anexo 2.** Representación de las RAA entrevistadas y/o consideradas en la encuesta de consumidores. Los colores indican el tipo de RAA: productores (amarillo), mercados o redes de productores organizados (café), redes de comercialización (turquesa), tiendas (azul) y restaurantes u otros transformadores (púrpura). El apartado “En operación” indica si el proyecto estaba funcionando antes de la pandemia, durante la pandemia y al cierre de esta investigación en octubre de 2021. Los guiones (-) indican que no se hizo un cuestionario particular para los consumidores de esa RAA.

RAA	En operación			¿La RAA fue entrevistada?	¿Cómo se distribuyó el cuestionario de consumo?	Respuestas al cuestionario de consumidores de las RAA entrevistadas	Respuestas al cuestionario general de consumidores	Total de respuestas de consumidores
	Pre-COVID-19 (feb.20)	Durante COVID-19 (ene.21)	OCT 2021					
314 Punto Natural	Sí	Sí	Sí	No	En línea	-	5	5
Biohuacal	Sí	Sí	Sí	No	En línea	-	9	9
La Noria	Sí	Sí	Sí	Sí	En línea	7	3	10
Tierra del Sol	Sí	Sí	Sí	Sí	En línea	3	1	4
Club de los Tomates	Sí	Sí	Sí	Sí	En línea	4	6	10
La Cosecha	Sí	Sí	Sí	Sí	En persona	4	15	19
Pochote-Xochimilco	Sí	Sí	Sí	Sí	En persona	6	22	28
Grupo de hortalizas Ma' Tierra	Sí	Sí	Sí	Sí	En línea	8	1	9
La Arriera	No	Sí	No	Sí	En línea	0	0	0
Red de consumo responsable y justa	No	Sí	Sí	Sí	En línea	13	6	19
Xúb-Maíz	Sí	Sí	Sí	Sí	En línea	14	11	25
La Pitaya	Sí	Sí	Sí	Sí	En línea	7	3	10
La Pizcachita	No	Sí	Sí	Sí	En línea	11	3	14
LOQAL	No	Sí	Sí	Sí	En línea	4	0	4
Xiguela	Sí	Sí	Sí	Sí	En línea	0	4	4
Boulenc	Sí	Sí	Sí	No	En línea	-	18	18
Café Caracol Púrpura	Sí	Sí	Sí	Sí	En línea	12	4	16
Calabacitas Tiernas	Sí	Sí	Sí	Sí	En línea	7	6	13
Casa de Adobe	Sí	Sí	Sí	Sí	En línea	1	3	4
La Sazón del Sol	Sí	Sí	Sí	No	En línea	-	3	3
Suculenta	Sí	Sí	Sí	No	En línea	-	2	2
Ninguno de los anteriores	-	-	-	-	En línea	-	59	59
<b>Total</b>	<b>17</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>16</b>		<b>101</b>	<b>184</b>	<b>285</b>

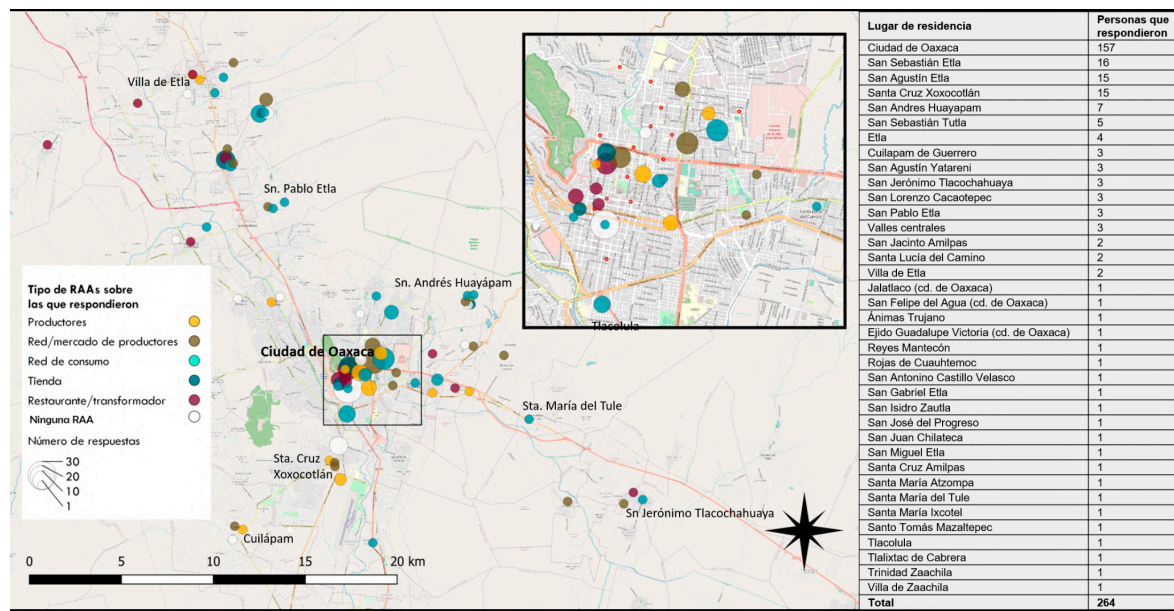
**Figura 1.** Ubicación de los puntos de distribución y/o producción de las 16 RAA cuyos representantes fueron entrevistados (círculos) y siete RAA incluidas en la encuesta de consumidores pero que a cuyos representantes no entrevistamos (rombos). Las 23 RAA se clasificaron en cinco categorías representadas con colores distintos: productores que de forma independiente venden directamente a consumidores (amarillo); redes o mercados de productores organizados (café), redes de distribución (turquesa), tiendas (azul) y restaurantes u otros transformadores (púrpura). Para propósitos de claridad, sólo se muestra un punto por RAA, pero algunas de las RAA tienen múltiples puntos de distribución que se pueden consultar en el enlace [aquí](#).



**Figura 2.** Lugar de residencia (a y b), lugar de origen (c), tiempo de residencia en Oaxaca (d) e impacto de la pandemia de COVID-19 sobre los ingresos familiares (e) de las 285 personas que respondieron el cuestionario de consumo usado en la investigación. La tabla de la izquierda indica cuántos cuestionarios fueron recibidos por región de residencia, representando las 272 respuestas de residentes del estado en el recuadro (a) con puntos rojos cuyo tamaño es proporcional al número de personas que respondieron en cada punto. En (b), se muestra un acercamiento de (a) a la región de los valles centrales, donde reside la gran mayoría de las personas que respondieron (264). En (c) se muestra la proporción de personas que son originarias de Oaxaca (54%) y de otros lugares mientras que en (d) se deja ver que 85% de las personas que respondieron llevan más de 5 años residiendo en Oaxaca y (e) indica que 54% de las personas percibieron disminución de sus ingresos a partir del inicio de la pandemia.



**Figura 3.** Lugar de residencia de las personas que respondieron el cuestionario de consumo por cada una de las 21 RAA consideradas en el cuestionario de consumo (sólo se muestran los resultados de las 264 respuestas correspondiente a los valles centrales). A diferencia de la figura 1b, en este caso cada punto indica respuesta(s) al cuestionario sobre una RAA específica, colocado en el lugar de residencia de la persona que contestó. El tamaño del punto es proporcional al número de personas que respondieron sobre una misma RAA y que reportaron residir en el mismo lugar. Los colores indican el tipo de RAA sobre el cuál respondió cada persona: productores independientes que venden directamente a los consumidores (amarillo); redes o mercados de productores organizados (café); redes de distribución/consumo (turquesa); tiendas (azul) o restaurantes u otros transformadores (púrpura). Los círculos blancos indican respuestas de personas que no consumen ni han consumido en ninguna de las RAA consideradas. El recuadro de la parte superior derecha muestra un acercamiento a la zona central de la ciudad de Oaxaca. La tabla de la derecha indica el número de respuestas recibidas por cada lugar de residencia reportado en los valles centrales (ver figura 1 para los resultados totales).



# La producción de mezcal, actividad agroecológica y agroalimentaria, patrimonio biocultural de México: el caso del mezcal ixcateco, Santa María Ixcatlán, Oaxaca

Ana Beatriz Serrano Zamago

Elena Nieva Sánchez

Víctor Hugo Romero Aranda

**Resumen.** El mezcal es una bebida alcohólica que, como parte de la cultura alimentaria, se considera dentro del patrimonio biocultural de los pobladores de Santa María Ixcatlán, porque tanto la bebida como las prácticas socioculturales alrededor de su elaboración están en peligro de desaparecer; esto se debe a la demanda que actualmente existe, la cual va acompañada de una sobreexplotación de los magueyes y pocos esfuerzos por revertir el daño ya causado. Nuestra experiencia como cooperativa nos ha hecho tomar la decisión de colaborar con los pobladores de esta comunidad para, en primer lugar, dignificar el trabajo agropecuario por medio de la revaloración de la labor que hacen los productores de mezcal, y, en segundo lugar, contribuir con el rescate y la conservación del maguey *papalomé-potatórum* en esta región.

**Palabras clave:** mezcal, agave, maguey, alimentario, biocultural

**Abstract.** Mezcal is an alcoholic beverage that, as part of the food culture, is considered within the biocultural heritage of the inhabitants of Santa María Ixcatlán, since both itself and the socio-cultural practices that revolve around its preparation are in danger of disappearing due to the demand that currently exists, which is accompanied by an overexploitation of the magueys, before which there is a lack of efforts to reverse the damage already caused. Our experience as a cooperative has made us take the responsibility of collaborating with the inhabitants of this community to, firstly, re-signify agricultural labor through the revaluation of the mezcal producers's work, and secondly, contribute in the rescue and conservation of the maguey *papalomé-potatórum* in this region.

**Keywords:** mezcal, agave, maguey, food, biocultural

47

Ana Beatriz Serrano Zamago  
Doctorado en Bioética  
UNAM  
serrana.ana@gmail.com

Elena Nieva Sánchez  
ENAH  
elena.nieva@hotmail.com

Víctor Hugo Romero Aranda  
ENAH  
hugo\_roar@yahoo.com.mx



## Introducción

Una de las bebidas alcohólicas que actualmente se consumen a gran escala es el mezcal, el cual, desde hace muchos años, probablemente desde la época prehispánica, como lo han establecido Serra y Lazcano (2011, 2016), se ha elaborado para beberse en distintos espacios y momentos rituales, festivos, de cooperación, entre otros. Este puede considerarse como parte del patrimonio cultural, donde se inserta la cultura alimentaria del patrimonio biocultural de los pobladores del municipio de Santa María Ixcatlán, Oaxaca.

Uno de los proyectos que actualmente nos ocupan como cooperativa es la preservación de todo lo relacionado con la producción del mezcal ixcateco en dicho municipio, con la variedad del maguey silvestre generalmente conocido como tobalá, cuya especie es el *Agave potatorum*, denominado *papalomé* en el municipio, y al que para fines de este artículo nos referiremos como *papalomé-potatórum* (figura 1). Dicha variedad está en peligro de desaparecer como resultado de la sobreexplotación, que, cabe señalar, se debe a la gran demanda de mezcal y a la necesidad de subsistencia de la gente. Lo anterior, además de poner en riesgo el equilibrio ecológico, también atenta contra el patrimonio cultural ixcateco, ya que muchas otras actividades, tanto económicas como culturales, giran en torno a la elaboración de esta bebida.



**Figura 1.** Maguey *papalomé-potatórum*. Fotografía: Victor Hugo Romero Aranda, 2018.

48

Actualmente estamos colaborando con la comunidad, después de varios años de trabajo antropológico y de relación comercial, en el rescate del maguey *papalomé-potatórum*. A esta colaboración se suman especialistas mediante asesorías científicas y técnicas, y principalmente los conocimientos y los saberes de nuestros compañeros campesinos y productores. Este trabajo conjunto ha implicado una planeación a corto, mediano y largo plazo, que incluye investigaciones, capacitaciones y talleres, en donde los pobladores, sobre todo los jóvenes, así como los visitantes, conozcan el proceso de elaboración de esta bebida y valoren lo que implica

Con base en el planteamiento de que la elaboración y el consumo de bebidas alcohólicas, específicamente el mezcal, forman parte de la cultura alimentaria de los grupos indígenas y no indígenas de México, pensamos que su estudio también puede ser abordado

desde la perspectiva del concepto de patrimonio biocultural, debido a que su preparación y consumo muestran las interrelaciones que entablan las sociedades que habitan en las diferentes regiones de México con su entorno biológico y cultural, por lo que nuestro objetivo en este trabajo consiste en exponer la problemática y las consecuencias del peligro de desaparición en la que se encuentra actualmente el maguey con el que elaboran su mezcal los habitantes de Santa María Ixcatlán, así como las medidas que han implementado para protegerlo y conservarlo y sus resultados.

### **El patrimonio biocultural y la alimentación en el caso del mezcal**

El patrimonio cultural es un acuerdo social sobre aquellos aspectos de una cultura que la identifican y diferencian de otras y constituyen la identidad colectiva y que, por este mismo motivo, según Medina, “son susceptibles de ser conservados y legados a las próximas generaciones. Puede ser contemplado como nexo entre pasado y presente (e incluso parte del futuro)” (Medina, 2017, p. 106), porque opera como la base de un programa integral de vida comunitaria cuyas acciones están encaminadas a proteger y preservar lo propio de todo aquello que pueda llegar a representar una amenaza a los objetivos de dicho programa de vida.

Por ello, el patrimonio está íntimamente relacionado con las identidades colectivas y, en el caso de los grupos indígenas, con la etnicidad; forma parte de la producción y del devenir que da sentido y originalidad a los grupos como tales. Sin embargo, todo lo anterior supone un nivel de conciencia étnica que se traduzca en acciones que vayan encaminadas a la protección y la preservación de lo que se considera valioso para el grupo social, y para ello es necesario haber transitado por procesos particulares que cuestionen qué son y hacia dónde quieren llegar. Este ha sido el caso de los habitantes de la localidad de Santa María Ixcatlán, situada en la región Cañada Oaxaqueña, dentro del estado de Oaxaca.

Actualmente, para ciertos sectores una parte del patrimonio cultural se considera un “recurso turístico de gran potencial” (Medina, 2017, p. 106), dentro del cual se inserta la cultura alimentaria (cultura gastronómica), cuya patrimonialización va más allá de lo meramente alimenticio y representa una oportunidad de ganancia económica para aquel sector que promueve este concepto. Así mismo, Medina comenta que:

varios ingredientes, alimentos y bebidas históricamente menospreciados y poco valorados se han convertido en objeto de orgullo, de reivindicación e incluso de explotación económica, debido a una política reivindicativa sustentada en la lógica económica de la competitividad, todo esto a través del valor añadido que supone la patrimonialización (Medina, 2017, p. 110)

Así, más allá de que lo que plantea Medina como una propuesta antropológica del patrimonio de la cultura alimentaria, parece más una apología del quehacer de la industria

turística y gastronómica, y que con ello busca justificar sus prácticas de apropiación e, incluso, de biopiratería del patrimonio alimentario de los grupos campesinos. Todo lo anterior hace imposible que los distintos grupos sociales puedan vivir dignamente de sus actividades económicas y sus prácticas culturales.

Esta llamada *cultura alimentaria* está sujeta a la disponibilidad de los recursos naturales que han estado presentes en ciertas regiones del país y a disposición de los grupos sociales que habitan en ellas, principalmente indígenas, en una continua interrelación práctica o activa que ha coadyuvado en la conformación y dispersión de especies fitogenéticas. Además, se desarrolla todo un corpus de elementos significativos que le dan sentido a la tradición histórico-particular de las culturas. En este sentido, es más adecuado analizar la situación desde la perspectiva del patrimonio biocultural, cuya definición establece la conexión entre la diversidad biológica y la diversidad cultural de los pueblos indígenas y no indígenas en relación con el entorno.

Abarca desde el conocimiento y el uso tradicional de la biodiversidad (innovaciones y prácticas, desde los recursos genéticos desarrollados, hasta la conformación de entornos y territorios para la subsistencia) hasta los valores espirituales (que operan inextricablemente ligados en la práctica diaria y la cosmovisión de los pueblos indígenas), aspectos y saberes que son transmitidos de generación en generación mediante la actividad cotidiana y la tradición oral. Todo esto se integra en un acervo ancestral que permite orientar un proyecto propio de vida comunitaria.

Por otro lado, cabe agregar que para Fred Eggan (Aguilar Piña, 2014, p. 14), a mediados del siglo XX, la alimentación humana era un proceso continuo de producción, distribución y consumo, es decir, no se encontraba asociada únicamente con la nutrición. Para Eggan la alimentación no debería entenderse como algo meramente biológico, sino que también involucra una dimensión sociocultural. Para nosotros, la alimentación obedece a una necesidad de subsistencia, que en un primer momento las sociedades determinan, y posteriormente son determinantes para su desarrollo comunitario y de sus correspondientes prácticas socioculturales.

Relacionado con lo mencionado por Eggan, podemos decir que las materias primas que se utilizan en la preparación de alimentos (y bebidas) se obtienen de sistemas agroalimentarios, los cuales se definen como “todas las actividades relacionadas con la producción y distribución de productos alimentarios y, en consecuencia, al cumplimiento de la función de la alimentación humana en una sociedad determinada” (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2021).

Estos sistemas forman parte del patrimonio biocultural porque las materias primas vegetales (tanto silvestres como semicultivadas y cultivadas) y animales con los que se

elaboran son endémicas de las regiones donde se producen, y porque son el resultado de la experiencia humana acumulada, del ensayo y el error. Es así como quienes históricamente los han preparado y consumido han establecido procesos de identificación simbólica que refieren a una identidad colectiva, reforzada por la tradición histórico-particular de las comunidades, por lo cual “tienen una relación indisoluble con el medio geográfico en el que se inscriben ecológica y productivamente” (López-Rosas *et al.*, 2020, p. 219).

Las bebidas también son parte de la dieta alimentaria de las sociedades, ya que se han consumido y se consumen generalmente alrededor de los alimentos en todas las culturas en situaciones diversas: rituales, festivas, de cooperación, de curación e incluso, de negociación. Además, la elaboración y el consumo de las bebidas se encuentran regulados y sancionados por la tradición, independientemente de su valor nutritivo.

Las bebidas alcohólicas no tienen valor nutrimental, independientemente de su calidad. En el caso del mezcal, por ejemplo, se escogen magueyes maduros y en una temporada del año cuando los niveles de azúcar de la planta están en su punto óptimo para ser utilizados, proceso que, en la actualidad, por la sobredemanda que existe, ya casi no se lleva a cabo.

En general los mezcales, tanto artesanales como industriales, ya no cuentan con las características mínimas para ser considerados destilados de alta calidad: baja riqueza alcohólica, sabor aguado, poco perlado, poco aroma. Sin embargo, se consideran parte de la dieta alimentaria porque además de que se consumen en torno a la comida, también se utilizan para causar placer o para alterar los sentidos y lograr la comunicación con entidades sobrenaturales, o para predecir eventos climáticos y sociales que puedan incidir en el devenir de la comunidad.

Específicamente el mezcal, en las comunidades campesinas, destaca por su alto valor cultural y simbólico, ya que tiene un lugar importante en convites ceremoniales, tertulias, tequios, etcétera. Como elemento cultural y desde una perspectiva funcional, sirve como herramienta en el establecimiento y fortalecimiento de relaciones humanas entre los integrantes de la sociedad y la comunidad, y las entidades sobrenaturales encargadas, según sus creencias, de llevar por buen camino el devenir de la comunidad.

Un ejemplo de lo anterior lo observamos hace 10 años en la Sierra Norte de Puebla con los otomíes de San Pablito, en Pahuatlán, Puebla. La noche del 24 y la madrugada del 25 de diciembre tuvimos la oportunidad de participar en una comida ritual que cada año se le ofrece al Señor del Monte y a su Señora Esposa, así como a las demás entidades que constituyen las esencias de las especies silvestres y vegetales que forman parte de la dieta básica de los otomíes de esta localidad, convite que forma parte del proceso ritual en agradecimiento por el ciclo que está por concluir y de petición por el ciclo que está por iniciar.

En dicha comida, el refino —destilado o aguardiente de caña con más de 60 grados de volumen alcohólico— además de las danzas en círculos de las mujeres y la música repetitiva de los violines, tiene un papel fundamental como herramienta de comunicación, ya que es consumido en ayunas y en grandes cantidades por los *pahti* —curanderos-magos de la comunidad— para poder establecer comunicación con las entidades del monte y así contar con la fuerza suficiente para limpiar o purificar a todos los asistentes en la ceremonia, en frente de las imágenes del Señor y la Señora del Monte y de las demás entidades de la naturaleza. Cabe señalar que dicho proceso ritual se inicia cada año alrededor del 15 de diciembre y concluye entre el 28 y el 30 de diciembre, según el día de inicio que establezca el *pahti* con mayor experiencia y rango de la comunidad.

A pesar de que el mezcal no se considere una bebida nutritiva, cabe mencionar que los magueyes tienen un alto valor nutricional y que, por lo mismo, han sido utilizados con la finalidad de elaborar bebidas alcohólicas fermentadas y, hasta donde la información arqueológica sugiere, para la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas. Así mismo, es primordial destacar que existen variedades del mezcal en función de la región —tipos de suelos, topografías, relieves, vegetación y clima característicos— en donde crece cierta especie de maguey o alguna planta emparentada con este. A ello se suman, para dar características particulares al mezcal, los artilugios empleados en su elaboración. También es importante aclarar que hay mezcales producidos con magueyes cultivados, como es el caso del *angustifolia*, mejor conocido como espadín o espadilla, y mezcales elaborados con magueyes silvestres.

El valor del mezcal ixcateco como patrimonio biocultural no solo reside en que forma parte de la tradición cultural de la población que lo elabora, sino porque esta bebida y la variedad del agave (nombrado así más comúnmente por los especialistas) o maguey con la que se prepara es una especie endémica de la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán, declarada por la UNESCO-Patrimonio Mixto de la Humanidad, lo cual evidencia una estrecha interrelación entre los grupos humanos y la biodiversidad de la región.

Es aún incierto hasta qué punto la actividad humana ha favorecido el desarrollo de esta variedad del *Agave potatorum* y su esparcimiento en la región que, con toda seguridad, se remonta a etapas muy antiguas antes del desarrollo de las civilizaciones mesoamericanas, cuya importancia queda por conocerse en futuras investigaciones antropológicas y arqueológicas. Por esta razón hay que destacar el carácter único de la manera como se aprovecha el recurso vegetal y la forma como se prepara la bebida y el lugar que ocupa como elemento cultural en la comunidad.

## Contexto geográfico, social e histórico de Santa María Ixcatlán

El pueblo de Santa María Ixcatlán, que pertenece al municipio que lleva el mismo nombre, al norte de Oaxaca, se encuentra dentro del valle de Tehuacán-Cuicatlán, en la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán (RBTC), que, como ya dijimos, fue declarada Patrimonio Mixto de la Humanidad por la UNESCO desde 2018, por ser un centro de origen y de diversificación biológica y cultural:

En cuanto a su valor natural es una zona con mayor riqueza biológica, tiene una gran diversidad florística, así como muchos endemismos. Cuenta con la mayor diversidad de cactus columnares: 45 de las 70 especies que hay en México se encuentran aquí (Mariana Rojas, conferencia, 2021).

Las investigaciones etnobotánicas calculan que de “un total de 3,000 especies de plantas vasculares en la zona, poco más de 1,600 son conocidas y aprovechadas para distintos fines por los pobladores” (Torres *et al.*, 2013, p. 93). Así mismo, cabe señalar que su valor radica en los servicios ecosistémicos que prestan no solo al país, sino a la humanidad, por ejemplo, como reservorio de agua, por la conservación de la diversidad biológica o captura de carbono y mantenimiento de los suelos, por solo mencionar algunos: “Su valor cultural radica en su gran diversidad, la cual está representada por ocho grupos étnicos —mixtecos, cuicatecos, ixcatecos, nahuas, chocholtecos, popolocas, chinantecos, mazatecos— y cientos de comunidades campesinas” (Torres *et al.*, 2013, p. 93). En cuanto a información lingüística, cabe mencionar que las lenguas popoloca, mazateca, chocholteca e ixcateca pertenecen a la familia otomangue y a la subfamilia popolocana (Sistema de Información Cultural, 2020).

Si “México es considerado uno de los 12 países megadiversos del mundo que albergan entre 60 % y 70 % de la biodiversidad total del planeta” (Boege, 2008, p. 17), la reserva es clave para entender el origen y el desarrollo de la agricultura en Mesoamérica, ya que se han encontrado evidencias arqueológicas de prácticas agrícolas, silvícolas y de domesticación de plantas, las cuales han proporcionado información sobre uno de los posibles orígenes de la domesticación del maíz e incluso de la calabaza, el amaranto y el chile.

Por si fuera poco, la Reserva de la Biósfera de Tehuacán-Cuicatlán es uno de los reservorios más importantes de la diversidad de agave o maguey en México, así como uno de los posibles centros de su origen. “En México existen 42 especies de agave para producir mezcal (Torres *et al.*, 2013, p. 95) y la RBTC alberga 34 especies de este género con 12 categorías de usos diferentes, algunos desde la época prehispánica.

Se dice que la RBTC es el asentamiento de los ixcatecos desde la época prehispánica, quienes se autodenominan *xhwani* (Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas, 2019). Sin embargo, solo futuras investigaciones lingüísticas, etnohistóricas, antropológicas

y arqueológicas podrán corroborar, de manera hipotética, esta afirmación. Los indígenas que habitan ahí hablan principalmente el español, y quedan aproximadamente 10 hablantes del idioma ixcatéco o *xwja*. Para 2020 se tiene registro de una población total de 461 habitantes —48.6 % hombres y 51.4 % mujeres— (Data México, n.d.). Cabe destacar que desde hace unos años en la comunidad se ha incorporado la enseñanza de la lengua ixcatéca en las escuelas de los niveles preescolar, básico y medio como medida para preservar la lengua.

La actividad económica principal es la agricultura, seguida de la elaboración de artesanías de palma y de producción de mezcal; también se dedican al comercio en tiendas. Sin embargo, las estadísticas de 2015 muestran que el 59.4 % de la población se encontraba en situación de pobreza moderada y 31.4 % en situación de pobreza extrema (Data México, n.d.), lo que los ha obligado a emplearse como albañiles y repartidores en las ciudades, principalmente en la Ciudad de México.

Con respecto a la organización política, el poblado se rige a través de un sistema mixto, según el cual las comunidades establecen su propio cuerpo de autoridades, amalgamados con los cargos religiosos, agrarios y del ayuntamiento constitucional; de lo anterior resultan esquemas complejos de articulación político-territorial del municipio (Burguete y Mayor, 2008, p. 77). En este sentido, la autoridad municipal se constituye por los siguientes integrantes: presidente municipal, síndico municipal y 3 regidores —Hacienda, Educación y Policía—; además los habitantes pueden participar directamente en la discusión de asuntos de interés para la comunidad a través del comisariado (H. Ayuntamiento de Santa María Ixcatlán, n.d.).

### **Elaboración del mezcal en Santa María Ixcatlán**

En este municipio se elabora un mezcal para el cual se utiliza el maguey *papalomé* en un 90 %, mientras que el 10 % restante consiste en *Agave angustifolia*, también de origen silvestre, que se ha mantenido con un sistema de producción artesanal que se conserva desde la selección del maguey hasta su destilación. Según la NOM 070 se clasificaría como ancestral, debido a que en la elaboración de estos mezcales se emplean ollas de barro como destiladores, así como el uso de piel de res para la fermentación de los mostos; sin embargo, no queda clara la diferencia entre ancestral y artesanal.

A continuación, describimos las etapas del proceso de obtención del mezcal, que en su conjunto dan identidad al mezcal que se produce en Santa María Ixcatlán.

#### ***Recolección de las piñas del maguey***

El maguey, la materia prima para la elaboración del mezcal, se busca y recolecta en los montes. Aunque tradicionalmente la recolección estaba ligada a ciertos momentos rituales, en la actualidad se lleva a cabo durante todo el año en el territorio de la comunidad.

Después, el maguey se corta y se limpia con machetes y hachas para obtener las piñas, que son transportadas al palenque —se le llama así en Santa María Ixcatlán al espacio donde se lleva a cabo la producción de mezcal— con ayuda de caballos o burros para que después se lleve el proceso de cocimiento.

### ***Cocimiento de las piñas del maguey***

En este proceso se prepara el horno, caracterizado por su forma cónica. En la parte baja del horno se acomodan hojas de palma seca y ramas pequeñas secas, las cuales cumplirán la función de mechas para iniciar el fuego (figura 2). Después se coloca leña verde de encino amarillo, posteriormente se enciman las piedras y finalmente se prende fuego al horno. Una vez encendido el horno, se debe esperar aproximadamente cinco horas para que esté en su punto. Posteriormente se coloca el maguey sobre las piedras, después se cubre de palmas y se coloca tierra encima; de esta manera se inicia el proceso de cocimiento del maguey, que dura unos tres días y dos noches. Pasado este proceso se destapa el horno para que el maguey cocido sea molido.



**Figura 2.** Horno excavado en el tepetate para la cocción de piñas de maguey *papalomé-potatórum*. Fotografía: Victor Hugo Romero Aranda, 2018.

### ***Molienda del maguey***

Una vez efectuada la cocción, las piñas se extraen del horno y se pican en pequeños trozos para después depositarlos en un hoyo excavado en el suelo de forma rectangular y forrado de piedras calizas de la región llamado “canao”, en donde se prosigue a moler los trozos de maguey “a brazo” con la ayuda de mazos de madera que pesan entre 15 y 20 kilos cada uno.



### ***Fermentación***

Una vez molidos los trozos de maguey en la canoa, el siguiente paso consiste en fermentar los jugos extraídos en la molienda, los cuales se vacían en pieles —cueros— de res, donde posteriormente son mezclados con agua. La fermentación dura en promedio cinco días, dependiendo de factores como la temperatura y el clima, pero sobre todo de que los mostos o jugos están en su punto óptimo de fermentación, aspecto que únicamente sabe determinar el artesano (figura 3).



**Figura 3.** Tina hecha con cuero de res para fermentar los mostos obtenidos al triturar las piñas cocidas de maguey *papalomé-potatórum*. Fotografía: Victor Hugo Romero Aranda, 2018.

### ***Destilación***

Se lleva a cabo en un destilador que consiste en dos ollas de barro superpuestas; la que se ubica en la parte inferior es la que se expone directamente al fuego al interior de una hornalla hecha de piedras calizas (figura 4). Sobre esta se coloca otra olla cortada —unidas y selladas con una especie de pasta de fibras para que no se salgan los vapores y asegurar que no haya filtraciones—, dentro de la cual se pone una penca de maguey, que los pobladores denominan “paleta”, que es la que funge como receptáculo de los vapores que se condensan al contacto con el cazo por donde fluye el agua fría (figura 5). Esta “paleta” cuelga sobre dos tiras de fibra y está conectada, por medio de un orificio hecho en la olla, con un carrizo, por donde saldrá el destilado. Sobre la boca de la olla superior se coloca un cazo de cobre sobre una base de enrollado de palma con mostos. Al conjunto de la olla cortada, la paleta, el carrizo y el cazo se le llama “montera”. El licor que se obtiene de la primera destilación es llamado “llanito” por los ixcatecos, caracterizado por ser de baja calidad y tener impurezas. Para refinarlo se pasa por el mismo proceso, es decir, segunda destilación, y, para obtener un mezcal de mayor calidad, se le pueden añadir más mostos e, incluso, trozos de maguey cocido.

Para lograr el proceso de condensación se utiliza agua de manantial, que se capta con una manguera que, a su vez, se dispone sobre un sistema de canaletas hechas con troncos ahuecados de quiote de maguey cimarrón, que son soportados por horcones que son conducidos hasta verter el agua en el cazo de cobre, y luego esa agua sale por otra canaleta, y así se desecha a una cisterna para reciclar el agua (figuras 6 y 7 y diagrama 1).



**Figura 4.** Destiladores ixcatecos. Fotografía: Victor Hugo Romero Aranda, 2018.



**Figura 5.** Detalle del trozo de penca de maguey que se coloca al interior del destilador que se utiliza como “cuchara” en donde cae el licor al condensarse los vapores de los mostos hervidos. Fotografía: Victor Hugo Romero Aranda, 2020.



**Figura 6.** Canaletas sostenidas por horcones por donde corre el agua para enfriar la montera de los destiladores. Fotografía: Victor Hugo Romero Aranda, 2018.



**Figura 7.** Detalle de las pencas de maguey y los troncos usados como canaletas para transportar el agua de manantial que enfriará las monteras de los destiladores. Fotografía: Victor Hugo Romero Aranda, 2018.



**Diagrama 1.** Proceso de elaboración del mezcal ixcateco. Elaborado por Ana Beatriz Serrano Zamago

## **Participantes en la elaboración de la bebida**

Aparentemente la elaboración del mezcal es una actividad productiva en la que únicamente participan los hombres. Sin embargo, en Ixcatlán es una actividad familiar que involucra a todos sus miembros, sobre todo en el proceso de destilación, tarea de sumo cuidado que mantiene a los hombres mezcaleros completamente ocupados para que se desarrolle adecuadamente, ya que cualquier descuido puede echar a perder el trabajo de varias semanas. Por ello, las mujeres son las encargadas de preparar y llevar comida a sus hijos y esposos, además de velar junto con ellos a lo largo del proceso, el cual puede durar hasta tres días continuos, durante los cuales muchas veces se dedican a tejer sombreros y otras artesanías de palma e, incluso, llegan a aconsejar a sus esposos, ya que ellas son hijas de artesanos mezcaleros de quienes aprendieron el oficio al acompañarlos mientras destilaban.

Es así que mientras sus esposos o hijos descansan un poco, las esposas y madres son las encargadas de cuidar que la destilación se desarrolle de manera óptima o adecuada. Por lo anterior afirmamos que las mujeres desempeñan un papel fundamental en el proceso de elaboración de la bebida como agentes activos, lo cual muestra que en Ixcatlán no existen prejuicios ni restricciones para que ellas participen o tengan acceso al palenque; su actividad es reconocida por la comunidad, a diferencia de otros lugares del país, en donde la sola presencia de las mujeres cerca del área de producción de mezcal es mal visto y sancionado, porque se piensa que puede echar a perder el mezcal.

## **Espacios, momentos y situaciones de consumo de la bebida**

Con respecto a la recolección de las piñas, como se mencionó en el apartado dedicado a la producción del mezcal, actualmente se realiza durante todo el año, pero tradicionalmente se hacía durante la segunda quincena del mes de febrero y en la primera quincena de marzo, ya que el cuarto viernes de cuaresma se celebra la fiesta del Señor de las Tres Caídas, quién es el santo de la localidad, y con ello la feria del pueblo, la cual goza de gran prestigio e importancia en la región debido a los favores y milagros que realiza este santo. Esto ha propiciado que grandes cantidades de gente proveniente de diferentes estados de la república, principalmente de la Ciudad de México, el estado de México, Puebla, Guerrero y Oaxaca, asistan a la feria. Esta ocasión es aprovechada por los pobladores del lugar para vender su mezcal, que tiene mucho prestigio entre los asistentes debido a sus características organolépticas y a su calidad. Además, se elabora para ofrecer a los familiares y a los amigos que han migrado y regresan para estas fechas.

El mezcal también se ofrece el Día de Muertos, en bodas, bautizos y al término de un tequio, así como cuando se concluyen actividades que involucran la colaboración con comunidades pertenecientes a distintos municipios o distritos, como en el caso de la limpieza y pintura que se lleva a cabo cada año en las escuelas primaria y secundaria en Coixtlahuaca,

o en alguna obra de construcción, apertura y limpieza de algún camino que comunica a diferentes comunidades, por poner algunos ejemplos.

Al final de los trabajos siempre se solicita el “ixcateco”, por lo que el presidente del comisariado está obligado a llevar cuando menos una o dos botellas de mezcal para ofrecer a los compañeros, lo cual coadyuva a estrechar las relaciones intra e intercomunitarias, y que con ello existan relaciones de cordialidad con las comunidades de la región. Incluso se fortalecen las relaciones que se tejen en torno a las actividades religiosas: cuando las autoridades de Santa María Ixcatlán tienen reuniones con el sacerdote de la parroquia en Coixtlahuaca, parroquia a la que pertenece la iglesia de Ixcatlán, llevan consigo una o dos botellas de ixcateco. Así, desde la perspectiva antropológica, el conocimiento de las situaciones en que se utiliza el mezcal tiene gran relevancia para la comprensión de aspectos de la organización social tanto al interior como al exterior de la comunidad, así como los procesos de identificación ideológica mediante los cuales los habitantes de la región construyen, a partir de una actividad productiva como la elaboración de la bebida del mezcal ixcateco, sus identidades.

### **Problematización en torno al mezcal**

La importancia cultural y social del mezcal está desapareciendo, principalmente debido a que ha trascendido fronteras locales, lo cual ha provocado que actualmente su producción y su consumo se hayan resignificado en México y en otros lugares del mundo. En esta resignificación la mercadotecnia hecha por grandes capitales nacionales y extranjeros ha tenido un papel fundamental, ya que han visto en la industria del mezcal oportunidades para incrementar sus ganancias; han sabido aprovechar las modas impuestas por ciertos sectores de las grandes ciudades de nuestro país. Lo anterior ha generado varios problemas que involucran a todas aquellas regiones y comunidades en donde se elabora esta bebida, derivados de la alta demanda de mezcales silvestres y cultivados, que se ha incrementado en los últimos 14 años, aproximadamente.

Como se mencionó anteriormente, en México se utilizan 42 especies para la elaboración de mezcal, algunas cultivadas, pero la mayoría silvestres. En estudios reportados por el Consejo Regulador del Mezcal se menciona que ha habido un incremento de la producción en los últimos ocho años del 520 %, y de la exportación, un 399 %. Los principales mercados de exportación son EUA, España, Inglaterra, Alemania, Francia y Australia. Esta demanda global ha puesto en riesgo la existencia de plantas y animales endémicos de México, las relaciones ecológicas que mantienen y el sistema económico del que viven estas comunidades, así como su identidad cultural.

No obstante la gravedad de este problema, también la implementación del sello Denominación de Origen (DO) como supuesta garantía de autenticidad o proceso de le-

gitimación o puesta en valor de productos ha sido cuestionada por varios productores de la bebida, distribuidores, consumidores e investigadores, debido a los problemas ambientales, ecológicos, sociales, económicos y culturales que se han generado a partir de que comenzó a implementarse. Hay normas, aparejadas a este sello, de las que se excluye a varios productores y algunas regiones con cultura mezcalera, “desigualdad derivada de la lucha del poder y un acceso inequitativo al valor agregado”. Y lo más grave de ello es que “mercancías con una tipicidad y valor cultural único se están reconfigurando para cumplir los estándares globales” para satisfacer al mercado (López-Rosas *et al.*, 2020, p. 221).

Otro problema de la DO es que, así como con el tequila, se está buscando una “pureza varietal que no toma en cuenta la diversidad de variedades y especies [biológicas] y empobrece todos los mezcales” (López-Rosas *et al.*, 2020, p. 223), lo que puede propiciar, de la misma manera que con el tequila, erosión genética de las especies de agaves mezcaleros, lo que las hace más proclives al ataque de plagas y enfermedades, con lo cual corren el riesgo de desaparecer. Por si pareciera poca cosa decir que hay una pérdida de la biodiversidad de especies primarias —silvestres—, también hay una pérdida de la agrobiodiversidad, porque hasta ahora no sabemos en qué medida las sociedades han favorecido la creación de estas especies de agaves mezcaleros “relativamente silvestres”, sino también su dispersión por las regiones.

La implementación de la DO ha pretendido hacer a un lado o modificar los atributos que le confieren su identidad al proceso productivo del mezcal y sobre los cuales recae su valor cultural. Este proceso ha sido conformado y perpetuado a través de la experiencia, y reforzado por la tradición histórico-particular de las comunidades campesinas indígenas y no indígenas, que han establecido las características organolépticas alrededor de la bebida y dicho proceso. “Lo anterior puede considerarse un atentado directo sobre los recursos patrimoniales y la anulación identitaria de las comunidades, consumidores y otros actores que históricamente han mantenido un vínculo con la bebida” (López-Rosas *et al.*, 2020, p. 238).

Aunado al auge del consumo de la bebida, la implementación de supuestas garantías de autenticidad, como la DO, y la poca claridad de las normas, se ha provocado la sobreexplotación de recursos vegetales de la RBTC, lo cual ha determinado riesgos en la permanencia de las poblaciones de una o varias especies, así como de los servicios, en cuanto a receptáculos y reservorios de agua y contención de suelos, que la reserva le proporciona a la región y al país.

Uno de los fenómenos a los cuales se ha prestado poca atención es el proceso de erosión genética generado por la agricultura industrial, el acaparamiento y el otorgamiento de patentes (por ejemplo, la DO) a empresas nacionales y transnacionales. Esto amenaza o pone en peligro la diversidad biológica y la agrobiodiversidad de la RBTC, lo que a su vez contribuye al problema del cambio climático. En específico, para los ixcatecos esto

representa la pérdida de la agrobiodiversidad del maguey *papalomé-potatorum* y con ello las posibilidades de que futuras generaciones puedan utilizarlo. Así se dilapida la tradición histórico-particular ixcateca acumulada y se pone en riesgo su patrimonio y su comunidad.

El patrimonio biocultural ixcateco se encuentra en peligro, ya que muchas otras actividades, tanto económicas como culturales, giran en torno a la elaboración de esta bebida. Aspectos del patrimonio biocultural se traducen en “bancos genéticos, de plantas y animales domesticados, semi domesticados, agroecosistemas, plantas medicinales, conocimientos, rituales y formas simbólicas de apropiación de los territorios” (Boege, 2008, p. 23).

De esta manera, la propuesta de Boege bien puede complementarse con la disciplina de la agroecología, la cual estudia la interacción de los componentes de los agroecosistemas, y su objetivo consiste en que sean sustentables o sostenibles, que optimice y establezca la producción. Como movimiento social busca que la agricultura sea multifuncional, promueve la justicia social, nutre la identidad y la cultura, y refuerza la viabilidad económica de las zonas rurales. Asimismo, establece que quienes cuentan con las herramientas para practicar la agroecología son los agricultores (campesinos indígenas y no indígenas), ya que “son los guardianes reales del conocimiento y la sabiduría necesaria para esta disciplina” (FAO, 2020).

Rojas señala que el maguey *papalomé-potatorum* ha sido identificado:

como una de las especies con más alto índice de riesgo debido principalmente a su elevada extracción y a los pocos o nulos esfuerzos para regular este riesgo, así como a la falta de técnicas de manejo adecuado basadas incluso en su modo particular de reproducción, sexual, es decir, a través de semillas (Mariana Rojas, conferencia, 2021).

La importancia de este agave radica además en que es:

una especie multipropósito que, aparte de utilizarse para elaborar mezcal de alta calidad organoléptica y muy apreciado tanto culturalmente como económicamente, se aprovecha como alimento (botones florales hervidos, escapo tierno, pencas y piña o corazón horneados), material de construcción (escapo seco), medicina (hojas crudas o cocidas), combustible, forraje (el ganado bovino consume escapos tiernos), cerca viva, ornamental y ceremonial, y control de la erosión de suelos (Mariana Rojas, conferencia, 2021).

En la región hay una sobreexplotación para producir esa bebida específicamente, ya que se extraen agaves silvestres y leña de diversos árboles que se utiliza para el proceso mezcalero. En este sentido cabe recordar que, si algunas plantas se extinguen, no solo se afecta a esa especie, sino la polinización de otras plantas y a los animales polinizadores. Por

ello, “cuando se remueve alrededor de 70 por ciento de las plantas, en algún punto hay un corte de extinción y el sistema se colapsa, es decir, ya no hay capacidad de regeneración” (UNAM, 2019, p. 1). Por ejemplo, los agaves mantienen relaciones de polinización con los murciélagos, que a su vez tienen una red de dispersión de semillas. En el caso del tequila se optó por el monocultivo y se destruyó el ecosistema agavero en el estado de Jalisco, “Hoy se usan clones del *Agave tequilana*, que desapareció de la vida silvestre, con toda su red de interacciones” (UNAM, 2019, p. 1).

Para la producción de mezcal se requieren de 6 kg a 20 kg de maguey —piña, tallo y base de hojas de la planta adulta— por litro de mezcal producido, el cual tarda de 8 a 12 años en florecer. Ya que se extraen los individuos adultos completos justo antes de su reproducción, entonces se cancela completamente la producción de semillas, y con ello la regeneración natural de la especie. Cabe destacar que cada individuo en edad reproductiva puede producir entre 2000 y 9500 semillas. Hay que recordar que el *Agave potatorum* se reproduce únicamente de manera sexual.

El problema visto por los productores de mezcal de Santa María Ixcatlan, como Andrés Herrera, es que la escasez del maguey ha ido en aumento por el corte excesivo —como lo mencionamos en la etapa de la recolección, actualmente la extracción de este maguey se realiza durante todo del año, incluso en temporada de lluvias, lo cual merma la calidad del mezcal—, así como por plagas como la gallina blanca y el escarabajo conocido como “picudo”, entre otras, que acaban con la planta. En los últimos años han comenzado a proliferar otro tipo de plagas que antes no se conocían, que los pobladores del lugar atribuyen al cambio climático —sequías intensas y prolongadas acompañadas de intervalos de lluvias excesivas— y a la pérdida de la planta y de la biodiversidad que esto acarrea. Antes se podía encontrar maguey en los alrededores de la comunidad, y ahora deben caminar de 3 a 4 horas para encontrar las plantas del maguey.

### **Nuestra experiencia como cooperativa en Santa María Ixcatlán**

La sociedad cooperativa Cuezcomate se constituyó en el año 2016, con el propósito de comercializar lo que definimos como productos mexicanos agroartesanales genuinos, elaborados tanto por grupos indígenas como no indígenas, de nuestro país. Este interés surgió por la necesidad de generar nuestra propia fuente de empleo, y porque algunos de los integrantes de la cooperativa tenemos una formación académica antropológica, la cual, en un primer momento, nos permitió tener un acercamiento a las condiciones de precariedad, marginación, desigualdad y falta de oportunidades de desarrollo humano en las que se encuentran la gran mayoría de las comunidades campesinas, sobre todo de origen indígena, de nuestro país.



Posteriormente hemos podido profundizar en estas problemáticas a partir de nuestra labor como promotores y distribuidores de lo que denominamos productos mexicanos agroartesanales genuinos. Entre los factores que han acentuado la precarización del trabajo agropecuario están el acaparamiento de los productos y la monopolización de los mercados por parte de intermediarios comúnmente conocidos como “coyotes”, aunados a la escasez de servicios básicos e infraestructura, lo que se traduce en falta de oportunidades para acceder a mercados alternos para ofrecer sus productos, así como para acceder a servicios de salud, educación, alimentación, vías de comunicación y recreación. El papel que juegan los intermediarios es clave, y son de dos tipos: aquellos que agudizan estos problemas en beneficio propio, y los que enfocan sus esfuerzos en reivindicar y revalorizar el trabajo agropecuario y artesanal, así como en fomentar la protección el patrimonio biocultural; este último es uno de los objetivos principales de nuestra cooperativa.

La particularidad de las sociedades cooperativas es que son una forma de organización social integrada por personas físicas, con intereses comunes y cuya actividad se orienta partiendo de los principios de solidaridad, esfuerzo propio y ayuda mutua, así como la economía social y solidaria. En nuestro caso particular, además, empleamos las técnicas y estrategias de investigación etnográfica, con lo que hemos logrado acercarnos a los productores y ganarnos su confianza, lo que nos ha permitido entablar un diálogo abierto y horizontal, y así poder involucrarnos a profundidad cuando nos han pedido ayuda y asesoramiento en las problemáticas que los aquejan. En el caso que aquí tratamos, no solo participamos en la cadena productiva, sino también en la conservación del patrimonio biocultural de nuestro país (Luque y Ortiz Espejel, 2019, p. 10-12), del cual todos y cada uno de nosotros somos responsables. Con base en lo anterior hemos logrado configurar un primer diagnóstico acerca de la ausencia de conciencia étnica en la comunidad, y un aspecto de su cultura que resulta sintomático de esta ausencia es la desaparición de la lengua ixcateca, que hasta la fecha cuenta con aproximadamente 10 hablantes.

64

Como anteriormente se mencionó, una de las líneas estratégicas para el manejo agroecológico de los recursos naturales —biodiversidad, suelos, recursos hídricos y los servicios ambientales— que se proponen es el reconocimiento de los pueblos indígenas como sujetos centrales para la conservación y el desarrollo a nivel nacional. Lo anterior ya no es suficiente sin la intervención directa y activa tanto del Estado, que actualmente ya está presente, como de las organizaciones sociales y las sociedades cooperativas, sobre todo estas últimas, principalmente por los principios que fomentan desde su formación.

Como cooperativa, Cuezcomate se dedica a la comercialización, promoción y difusión de bebidas y alimentos mexicanos agroartesanales genuinos, producidos por campesinos indígenas y no indígenas. Para nosotros la comercialización implica distribuir productos elaborados de manera inocua, sustentable, así como dignificar el trabajo agro-

pecuario y artesanal a través de la promoción del comercio justo. Asimismo, mediante la difusión pretendemos sensibilizar a los consumidores acerca de todo lo que implica ser productor, particularmente indígena, del campo en México, con base en conocimientos de primera mano acerca de los modos de vida de los productores mediante conferencias, pláticas informativas, talleres, degustaciones, y en la venta directa con los clientes.

Derivado de lo anterior, una parte sustancial del trabajo que desarrollamos consiste en comprometernos con los productores con el objetivo de contribuir a la protección y a la conservación de los saberes involucrados en sus actividades agroartesanales, los cuales incluyen los artilugios empleados, las materias primas aprovechadas y las tradiciones histórico-particulares; lo anterior con la finalidad de impactar directamente en el mejoramiento de sus condiciones económicas, ya que pensamos que si todo lo anterior se plantea de una forma ética y honesta como estrategia de mercado puede darle un mayor valor agregado al trabajo de los productores.

Uno de los proyectos que actualmente nos ocupa es la preservación de todo lo relacionado con la producción del mezcal ixcateco en el municipio de Santa María Ixcatlán, Oaxaca, con la variedad del maguey silvestre *papalomé-potatorum*. El problema, como ya se planteó, pone en riesgo el equilibrio ecológico, así como el patrimonio biocultural ixcateco, ya que muchas otras actividades, tanto económicas como culturales, giran en torno a la elaboración de esta bebida, cuya tradición, con toda probabilidad, se remonta hasta la época prehispánica.

Nuestro primer acercamiento con la tradición mezcalera de Ixcatlán surgió debido a la red de contactos y de confianza que hemos establecido con diversos productores, no solo en torno al mezcal, específicamente con el maestro Andrés Herrera. Si bien en un principio nuestra relación se tejió como una de tipo comercial, la conjunción de nuestros intereses permitió estrechar lazos incluso de amistad. Hay que destacar que en Ixcatlán existe un amplio sector de la comunidad interesada en mejorar sus condiciones laborales a través de la promoción del desarrollo de su entorno ambiental, lo cual incluye incorporar un conocimiento diferente hasta al ahora utilizado para la siembra y cultivo de las tierras, así como el uso medido de recursos y la renovación de estos por medio de la reforestación.

En esta aproximación, en la cual fuimos profundizando poco a poco, parte de nuestro trabajo, tanto antropológico como cooperativa, implicó conocer las regulaciones e instituciones de autoridad en la localidad y entender la racionalidad de la producción del mezcal en la comunidad, para así proponer un trabajo conjunto enfocado en la mejora de las prácticas con respecto al uso de recursos naturales para la producción del mezcal.

Todo el trabajo anterior ha tenido como propósito contribuir a la preservación del patrimonio biocultural que engloba a la elaboración del mezcal ixcateco, mediante trabajo

de investigación y capacitaciones para que los pobladores, sobre todo los jóvenes de la región, así como los consumidores, conozcan el proceso de elaboración de esta bebida y valoren lo que implica.

Se plantea además, a corto plazo, la construcción de un centro de trabajo para contribuir a la preservación del patrimonio biocultural de Santa María Ixcatlán. De este modo los habitantes contarán con el espacio adecuado para la selección de semillas y para la creación de un banco de semillas que resguarde la variabilidad genética del maguey *papalomé-potatorum*, así como un palenque para elaborar el mezcal y transformar este oficio en una actividad primordial que sea agroecológica y económicamente segura, lo cual estamos seguros que dignificará el trabajo agroartesanal y el cooperativismo, a la vez que promoverá la economía social y solidaria.

### **Acciones emprendidas y propuesta de solución a la problemática a través de la colaboración**

La solución a la gran problemática planteada a lo largo de las páginas de este artículo no es posible que provenga de un actor en solitario; es necesaria la colaboración entre diferentes sectores y ámbitos, como académicos y científicos comprometidos, cooperativas, organizaciones sociales, instancias de gobierno, consumidores, pero, sobre todo, los directamente involucrados: los pobladores de la región. La suma de esfuerzos, recursos y proyectos resulta fundamental. Es así que dividimos la propuesta a partir del trabajo de tres actores básicos, cuyas acciones están dirigidas hacia un objetivo en común, la preservación del maguey *papalomé-potatorum* como patrimonio biocultural de México.

El trabajo y la propuesta de los biólogos es que permanezcan los policultivos y hacer con los pobladores locales una red de producción de agaves, donde del 100 % de las plantas que se siembren, 30 % se quede en el campo para alimentar en términos ecológicos, y 70 % se use para producir mezcal. “Queremos llegar a una producción tecnológica y hacer siembras en el campo de manera natural” (UNAM, 2019, p. 1). De esta forma, los productores campesinos serían los dueños, el campo cuida su ecosistema y el mezcal se puede producir de forma controlada y ecológicamente responsable, trabajo que, como se comentó anteriormente, hemos venido desarrollando desde hace 6 años.

Las acciones que debido a la escasez del maguey ha encabezado el productor de mezcal Andrés Herrera, junto con otros pobladores, son que han optado por recolectar semillas en estado silvestre para germinarlas en traspatio, y cuidar las plántulas germinadas hasta que alcanzan un estado de madurez que permita trasplantarlas en parcelas de cultivo destinadas únicamente para ello (figura 8). Lo primero es recolectar las semillas del maguey y tener plenamente identificado el lugar de la recolección para posteriormente clasificar las semillas con base en esa referencia, ya que Andrés Herrera ha identificado diferencias morfológicas

y en el desarrollo de crecimiento de las plántulas germinadas, las que provienen de las áreas altas aledañas —zonas frías— de las que provienen de los llanos y las áreas bajas —zonas calientes—, hallazgo de consideración porque podrían tratarse de dos subvariedades de la variedad de maguey *papalomé-potatorum* (figura 9).



**Figura 8.** Becario del programa Jóvenes Construyendo el Futuro clasificando y pesando semillas de maguey *papalomé-potatorum*. Fotografía: Víctor Hugo Romero Aranda, 2021.



**Figura 9.** Joven ixcateco del programa “Jóvenes Construyendo el Futuro” recolectando semillas de maguey *papalomé-potatorum* silvestre. Fotografía: Everardo Herrera, 2021.

Enseguida se preparan palanganas grandes con una mezcla de tierra negra y sedimento proveniente de las parcelas de cultivo en donde por voleo se esparcen las semillas en las palanganas para que germinen. A los seis u ocho meses de su germinación las plántulas son embolsadas individualmente durante aproximadamente un año con una mezcla de tierra negra, sedimento proveniente de las parcelas y abono de chivo y de borrego para que su desarrollo sea el óptimo (figura 10). Después de que las plantas alcanzan cierto desarrollo, “las llevamos al campo para plantarlas, cuidarlas y dejar que la tierra las ayude a continuar desarrollándose, y así estén listas para ser cortadas y posteriormente transformarlas en esa bebida maravillosa que es el mezcal” (Herrera, 2020) (figuras 11 y 12.)



**Figura10.** Becaria ixcateca del programa “Jóvenes Construyendo el Futuro” regando plántulas de maguey *papalomé-potatorum*. Fotografía: Everardo Herrera, 2021.



**Figura 11.** Magueyes *papalomé-potatorum* listos para ser trasplantados en las parcelas destinadas para ello. Fotografía: Everardo Herrera, 2020.



**Figura 12.** Magueyes *papalomé-potatorum* cultivados. Fotografía: Victor Hugo Romero Aranda, 2018.

Por nuestra parte, la cooperativa Cuezcomate ha aportado en las acciones antes descritas trabajo de investigación y difusión y, en el último año, por medio del Programa Jóvenes Construyendo el Futuro, con el que estamos integrando a jóvenes interesados tanto de la localidad de Santa María Ixcatlán como de la Ciudad de México, en donde los capacitamos tanto teórica como prácticamente para que colaboren en las actividades de investigación, germinación de semillas y trasplante de plantas jóvenes en las parcelas de cultivo, pero en donde sobre todo se les enseña a reconocer el valor que tiene para los ixcatecos y para todos los mexicanos la conservación y la protección del maguey papalomé-potatorum, y por qué vale la pena emprender acciones para contribuir a dicha finalidad, partiendo de los principios que el cooperativismo establece.

### **Consideraciones finales**

Es un derecho que consumidores y distribuidores habitantes de las grandes ciudades nacionales y extranjeras tengan la oportunidad de conocer y disfrutar mediante el consumo de la bebida del mezcal, uno de los elementos constitutivos de la cultura alimentaria de las comunidades indígenas y no indígenas que habitan en las diferentes regiones de México. Sin embargo, consideramos que el consumo de mezcal debe hacerse de manera informada para que se consideren las vicisitudes por las que pasan las comunidades en las diferentes regiones mezcaleras del país y así haya un reconocimiento de su situación y, con ello, una valoración de su trabajo agroartesanal y de su cultura que los grandes capitales, la mercadotecnia y las modas impuestas en torno a la bebida tienden a dejar de lado.

Por ello, pensamos que debe haber regulaciones en cuya elaboración participen académicos comprometidos, organizaciones sociales, el sector empresarial, representantes de la sociedad y el Estado, pero sobre todo que los productores y sus comunidades de origen sean

tomados en cuenta para que en esas regulaciones se privilegien las diferentes necesidades por atender, el respeto a sus culturas y la justicia social, así como que fomenten la protección, la difusión, la divulgación y la conservación del patrimonio biocultural que históricamente han constituido y transmitido de generación en generación.

Para ello, estimamos que la labor de los biólogos, ingenieros agrónomos, geólogos e historiadores es fundamental, pero sobre todo, la de los antropólogos, ya que estos son quienes cuentan con las herramientas metodológicas suficientes para acercarse a las diferentes comunidades involucradas para la elaboración de la bebida del mezcal, y con ello generar la información que dé cuenta de su realidad y para poner a la disposición de los distintos sectores implicados aquellos conocimientos generados de primera mano, así como para crear diferentes puentes de comunicación entre unos y otros.

Pensamos que el caso del municipio de Santa María Ixcatlán puede ser un referente de participación, por un lado multidisciplinaria, en donde científicos comprometidos continúen involucrándose en las tareas de investigación, asesoramiento, difusión y divulgación; y por otro, multisectorial, en donde empresas de la economía social y solidaria, consumidores informados e instancias gubernamentales, pero sobre todo que participen activamente con sus posibilidades los habitantes y productores indígenas y no indígenas de las regiones mezcaleras de nuestro país.

Por todo lo anterior, estamos satisfechos con esta primera etapa, porque después de casi 6 años de trabajo comenzamos a obtener los primeros resultados, ya que hemos logrado cortar nuestras primeras plantas cultivadas de maguey *papalomé-potatórum* para la elaboración de mezcal. Del 100 % de las plantas utilizadas en febrero de 2022 en una destilada de mezcal, el 35 % ya provino de las parcelas cultivadas con estos magueyes; y con 1500 magueyes germinados ya se llevó a cabo la primera jornada de reforestación mediante tequio.

Estamos muy sorprendidos porque con los cuidados mínimos también hemos logrado que los magueyes cultivados maduren en 6 años, cuando en estado silvestre el maguey *papalomé-potatórum* llega a madurar hasta en 12 años; es decir, hemos reducido el tiempo de maduración a la mitad del tiempo requerido. Asimismo, algunos de los pobladores, tanto hombres como mujeres, del municipio han comenzado a replicar la misma actividad de germinación y cultivo de magueyes.

A pesar de esos logros, debido a la falta de recursos económicos, la mayoría de los pobladores de Ixcatlán día con día salen a buscar a los cerros los pocos magueyes que quedan. De hecho, el problema comienza a expandirse a los territorios de otros municipios de la región en donde también existen comunidades de maguey *papalomé-potatórum*, como Tepelmeme Villa de Morelos y Teotitlán de Flores Magón, ya que debido a su escasez y a la alta demanda para elaborar el mezcal en el municipio, varios de los campesinos de las

localidades aledañas han comenzado a ofrecerles los magueyes que se encuentran ahí, debido a que se han percatado del valor económico que estas plantas representan, lo que pone en riesgo el patrimonio biocultural y el equilibrio ecológico de la región, ya no solamente del municipio de Santa María Ixcatlán. Es por ello que consideramos urgente la presencia de antropólogos que comiencen a abordar el problema y que, mediante espacios de difusión como el de la presente publicación, se llame la atención a científicos de otras disciplinas y de organizaciones sociales y empresas para que se involucren en la protección y conservación del patrimonio biocultural de nuestro país.

### **Agradecimientos**

Nuestras primeras palabras de agradecimiento sin lugar a dudas deben estar dirigidas a los pobladores de Santa María Ixcatlán, que a pesar de las condiciones desfavorables en las que viven, como discriminación, marginación, falta de oportunidades, comunicaciones, infraestructura, servicios, entre otras, comienzan a tomar en sus manos la conservación de su patrimonio, y por permitirnos acercarnos y entablar con ellos una relación de cooperación en la que sobre todo la amistad y el conocimiento mutuo se fortalecen día con día. Gracias a Andrés Herrera y a su familia por acogernos en cada estancia de trabajo. También queremos agradecer al productor de mezcal Guillermo Abad Hernández y a su familia, de la localidad de Santiago Matatlán, Oaxaca, por todos sus conocimientos compartidos y por contagiarnos las ganas de luchar por preservar el patrimonio biocultural de los grupos mezcaleros de Oaxaca.

También a los investigadores del Instituto de Ecología, en especial a Mariana Rojas, por compartir sus ideas, su trabajo y su tiempo para que llevemos la teoría al campo. Y finalmente, gracias al programa Jóvenes Construyendo el Futuro, que nos ha permitido compartir y extender nuestros intereses y preocupaciones con las nuevas generaciones, como Carlos David Ortiz Negrete, Everardo Herrera Jiménez y Gloria Hernández Ojeda, que nos conmueven con su pasión e involucramiento por querer aportar al proyecto de conservación del maguey *papalomé-potatorum*. Finalmente, queremos agradecerle a Arturo Nieva, socio de la cooperativa Cuezcomate, que siempre nos ha apoyado para realizar nuestros propósitos.

### **Referencias**

Aguilar Piña, P.

(2014). Cultura y alimentación. aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), 11–31. [https://doi.org/10.1016/s0185-1225\(14\)70487-4](https://doi.org/10.1016/s0185-1225(14)70487-4)



Boege, E.

(2008). El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas. In C. INAH (Ed.), *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9). [https://idegeo.centrogeo.org.mx/uploaded/documents/El\\_patrimonio\\_biocultural-Eckart\\_Boege.pdf](https://idegeo.centrogeo.org.mx/uploaded/documents/El_patrimonio_biocultural-Eckart_Boege.pdf)

Burguete, A., y Mayor, C. Y.

(2008). Municipios indígenas: por un régimen multimunicipal en México\*. *ALTERIDADES*, 18(35), 67–83. [www.cesem.org.mx/](http://www.cesem.org.mx/)

Data México, S. de M.

(n.d.). *Santa María Ixcatlán. Municipio de Oaxaca*. <https://datamexico.org/es/profile/geo/santa-maria-ixcatlan>

FAO

(2020). *Agroecología | Plataforma de conocimientos sobre agricultura familiar | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. FAO. <https://www.fao.org/family-farming/themes/agroecology/es/>

H. Ayuntamiento de Santa María Ixcatlán.

(n.d.). *Santa María Ixcatlán*. Enciclopedia de Los Municipios y Delegaciones de México Estado de Oaxaca. <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EM-M20oaxaca/municipios/20416a.html>

Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas.

(2019). *Aprende Ixcateco de Santa María Ixcatlán, Oaxaca*.

López-Rosas, C., Espinoza-Ortega, A., y Amaya-Corchuelo, S.

(2020). El mezcal como activo patrimonial y el papel del consumidor en su preservación. In J. O. Vázquez Herrera y P. Martínez Lira (Eds.), *Patrimonio cultural de Oaxaca: investigaciones recientes* (pp. 219–244). Secretaría de Cultura-Instituto Nacional de Antropología e Historia. <https://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/libro:765>

Luque, D., y Ortiz Espejel, B.

(2019). Hacia una política de bienestar comunitario de pueblos indígenas y comunidades equiparables en regiones de alta densidad biocultural de México. In D. Luque

y B. Ortiz Espejel (Eds.), *Red Temática del CONACYT sobre el Patrimonio Biocultural de México (RTPB)*. CONACYT. [https://patrimoniobiocultural.com/archivos/docs/Patrimonio Biocultural de Mexico.pdf](https://patrimoniobiocultural.com/archivos/docs/Patrimonio_Biocultural_de_Mexico.pdf)

Medina, F. X.

(2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2), 106–113. <https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001>

Rojas, M.

(2021). *Generalidades sobre el Valle de Tehuacán-Cuicatlán y biología y conservación de Agave potatorum*. Conferencia dentro de Dentro de los planes de capacitación “Cuezcomate 1” y “Cuezcomate 3 proyecto de destilados de agave” que reciben los becarios del programa Jóvenes Construyendo el Futuro de la Secretaría del Trabajo, Cuezcomate SC de RL de CV. Cooperativa.

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

(2021). *Sistema agroalimentario de {México}, un desafío de bienestar*. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/sistema-agroalimentario-de-mexico-un-desafio-de-bienestar>

Serra Puche, M. C., y Lazcano Arce, J. C.

(2011). *Vida cotidiana. Xochitecatl-Cacaxtla. Días, años, milenios* (Primera ed). IIA-UNAM. <http://ru.iiia.unam.mx:8080/bitstream/10684/32/1/386.pdf>

Serra Puche, M. C., y Lazcano Arce, J. C.

(2016). *El mezcal, una bebida prehispánica: estudios etnoarqueológicos*. IIA-UNAM. [https://www.worldcat.org/title/mezcal-una-bebida-prehispanica-estudios-etnoarqueologicos/oclc/962798973&referer=brief\\_results](https://www.worldcat.org/title/mezcal-una-bebida-prehispanica-estudios-etnoarqueologicos/oclc/962798973&referer=brief_results)

Sistema de Información Cultural

(2020). *Popoloca : Lenguas indígenas México*. Secretaría de Cultura. [http://sic.gob.mx/ficha.php?table=inali\\_li&table\\_id=13](http://sic.gob.mx/ficha.php?table=inali_li&table_id=13)

Torres, I., Casas, A., Delgado-Lemus, A., y Rangel-Landa, S.

(2013). Aprovechamiento, demografía y establecimiento de *Agave potatorum* en el Valle de Tehuacán, México: Aportes etnobiológicos y ecológicos para su manejo sustentable. *Zonas Áridas*, 15(1), 92–109. [https://www.researchgate.net/publication/266855067\\_Aprovechamiento\\_demografia\\_y\\_establecimiento\\_de\\_Agave\\_po](https://www.researchgate.net/publication/266855067_Aprovechamiento_demografia_y_establecimiento_de_Agave_po)

tatorum en el Valle de Tehuacan Mexico Aportes ecologicos y etnobiologicos para su manejo sustentable

UNAM, D. G. de C. S.

(2019). *Combinan producción de mezcal con desarrollo rural y mantenimiento de la biodiversidad*. Boletín UNAM-DGCS-271. [https://www.dgcs.unam.mx/boletin/bdboletin/2019\\_271.html](https://www.dgcs.unam.mx/boletin/bdboletin/2019_271.html)

# Cultura alimentaria y políticas públicas en América latina. Un diálogo pospuesto

Yuribia Velázquez Galindo

**Resumen.** El objetivo de este artículo es situar a las culturas alimentarias como parte integral de los diversos mundos culturales que conforman el paisaje pluriétnico de América Latina y de reconocerlas como valiosos arsenales de conocimiento indispensables para la sobrevivencia humana. Y reflexionar —utilizando un estudio de caso mexicano— sobre los impactos que han tenido en las culturas alimentarias de origen indígena durante los veinte años (1998-2018) de intervención alimentaria de los Programas de Transferencias Monetarias Condicionadas con el fin de argumentar -en apego a los derechos culturales de los pueblos originarios- la importancia de promover la integración de los saberes asociados a la alimentación en la elaboración de estas políticas alimentarias, asumiendo estos conocimientos como estrategias viables para solucionar las problemáticas alimentaria actuales.

**Palabras clave:** cultura alimentaria, políticas alimentarias, pueblos indígenas, transferencias monetarias condicionadas

**Abstract.** The objective of this paper is to place food cultures as an integral part of the diverse cultural worlds that form the Latin America's multiethnic landscape and to recognize them as valuable knowledge arsenals indispensable for human survival. Also, to think - using a Mexican case study - about the impacts on indigenous food cultures during the twenty years (1998-2018) of food intervention of the Conditional Cash Transfer Programs in order to argue - in accordance with the cultural rights of the native peoples - the importance of promoting the integration of knowledge associated with food in the development of these food policies, assuming this knowledge as viable strategies to solve current food problems.

**Keywords:** food culture, food policies, indigenous peoples, conditional cash transfers

75

Yuribia Velázquez Galindo  
IA-UV  
yovelazquez@uv.mx

Recibido: 10 de enero del 2022.  
Aceptado: 6 de mayo del 2022.

Actualmente, la FAO reconoce el importante papel de los pueblos indígenas en la domesticación de la agrobiodiversidad que hoy nos alimenta y que sus sistemas alimentarios tradicionales han provisto de dietas variadas, equilibradas y sanas a su población durante milenios. Hoy, los ambientes en que se han desarrollado estos sistemas, como las poblaciones indígenas mismas que llevan a cabo las prácticas sociales que los sostienen, están gravemente amenazadas ante los complejos procesos de cambio de los últimos dos siglos: la expansión de la agroindustria, los tratados de libre comercio y la globalización imperante han modificado las formas en que se producen, distribuyen y consumen los alimentos. En sus efectos positivos, estos cambios han diversificado y masificado las opciones alimentarias, a través de la implementación de nuevas prácticas productivas transnacionales altamente tecnificadas que hacen posible contar con alimentos estacionales durante todo el año —a través del cultivo y comercio de productos en diferentes partes del mundo—.

En sus efectos negativos, a través de estos cambios globales, paulatinamente está ganando terreno un sistema de producción de alimentos devastador con el ambiente, un sistema de intercambio que promueve la desigualdad y un modelo consumo que integra patrones de alimentación poco saludable, generadores de basura y con una estética particular que fomenta un exagerado desperdicio de alimentos.

En este trabajo busco generar una reflexión que nos lleve a valorar a las culturas alimentarias de los pueblos de origen indígena no sólo como expresiones de mundos culturales diversos, que poseen valor en sí mismos y que deben ser salvaguardados como expresiones estéticas únicas, sino, más bien, enfatizar el poder intrínseco que éstas poseen como alternativas viables, perfectamente adaptadas a las necesidades locales en contextos específicos, que pueden hacer frente a la crisis alimentaria global que enfrentamos y que se expresa en la expansión de la malnutrición por carencia —desnutrición— o en la malnutrición por exceso como reflejo de una nueva forma de hambre.

76

El escrito se encuentra dividido en cuatro apartados. En el primero abordo teóricamente el concepto de cultura, su función y sus principales procesos de reproducción y cambio, para luego definir lo que es la cultura alimentaria y su diferencia con el concepto de *cocina* o *cuisine*; en un segundo apartado argumento la existencia de culturas alimentarias étnicas en América Latina, su coexistencia con complejas cocinas regionales y algunos efectos de la modernidad alimentaria. En un siguiente apartado, señalo el papel de los Programas de Transferencia Condicionadas que actualmente son tan populares en los países de la región, para continuar con los efectos de éstas en las culturas alimentarias locales a partir de un ejemplo mexicano. Finalizo el escrito con algunas reflexiones sobre la importancia de integrar las culturas alimentarias a la planeación de las políticas alimentarias como estrategias viables para alcanzar la seguridad y soberanía alimentaria a nivel familiar y local.

## Cultura y cultura alimentaria. Un acercamiento

El ser humano, a nivel biológico, posee características que lo hacen único y que lo han llevado a crear entornos en los cuales desarrolla y da sentido a su vida. El *Homo sapiens*, nos dice Berger (1984), ha aprendido durante su lento proceso de hominización a crear mundos para habitar en ellos y, afirma, la necesidad de crearlos se encuentra arraigada en su estructura biológica. Leroi-Gouran (1975) explica cómo dicha estructura fue afinándose paulatinamente a través del tiempo, generando estructuras nuevas y funciones cada vez más complejas.<sup>1</sup> Señala, por ejemplo, que la postura erguida que determina el desplazamiento bípedo le permitió liberar sus manos de esta función y emplearlas en fabricar artefactos cada vez más elaborados, conforme el dedo pulgar se modificaba hasta convertirse en oponible; tales acciones apoyaron la generación de un cerebro mucho más desarrollado que otros mamíferos, capaz de realizar operaciones mentales cada vez más complejas y el desarrollo de cuerdas vocales —sin otra función aparente que generar sonidos— que, asociados a conceptos, dieron origen al lenguaje.

La necesidad del cuidado durante los primeros años de vida, debido a la prolongada indefensión durante la infancia, intensificaron los vínculos sociales y la necesidad de comunicación. La ampliación de la vida social, más allá de las actividades de sobrevivencia, colaboró a que la creación de mundos significados y dotados de sentido<sup>2</sup> se hiciese cada vez más compleja.

Los mundos generados colectivamente por el ser humano son cultura, pero la cultura no es sólo un conglomerado de objetivaciones<sup>3</sup> —materiales e inmateriales—, integra también los procesos por los cuales las objetivaciones son creadas, interiorizadas y transformadas a lo largo del tiempo en la práctica social. En estos términos, si lo general humano es crear mundos culturales, lo particular humano corresponde a la transformación y la significación específica de sus entornos, a la organización de su práctica social para la conservación de ese mundo y a la generación de explicaciones que engarzan los significados del mismo en un todo pleno de sentido.

---

1 Quizá el modelo del rizoma podría ayudar a comprender de qué manera cada una de las distintas modificaciones estructurales incidían en el desarrollo de nuevas funciones en el organismo y, de manera inversa, el desarrollo de las funciones modificaba paulatinamente las estructuras del mismo.

2 Berger (1984) afirma que la búsqueda de sentido es lo único en el ser humano que parece tener la fuerza de un instinto.

3 Las objetivaciones son resultado de la necesidad humana de exteriorizarse, es decir, de llevar “afuera de sí mismos” las construcciones mentales que generan, utilizando todo lo que les rodea como material para sus creativas manifestaciones ya sean materiales o inmateriales.

La característica fundamental de los mundos culturales socialmente construidos es que son reales,<sup>4</sup> porque su estatus de realidad se lo confiere la experiencia compartida que sostiene que las cosas son de cierta manera y no de otra. Y, por otra parte, porque la práctica social total de la colectividad tiende a configurarse para validar el mundo tal como ha sido definido. En el marco de estas creativas construcciones sociales totalizantes e integradoras, se definen las formas en que se debe vivir, también como se significa y se relaciona una colectividad con su entorno y sus diversos componentes. Para sobrevivir, el vínculo que han establecido las colectividades humanas con los diversos entornos ha sido fundamental, pues éstas han existido en espacios territoriales biodiversos con los cuales han interactuado y coevolucionado.<sup>5</sup>

Cuando las relaciones particulares que el ser humano establece con su entorno son de relacionalidad débil (Escobar, 2017), se rige por la oposición entre cultura-naturaleza; éstas son entendidas como procesos de domesticación e interiorizadas como relaciones de dominio y control sobre las características que considera útiles del ente en cuestión. Si las relaciones que los seres humanos establecen con su entorno se rigen por un modelo de relacionalidad fuerte (Escobar, 2017), existe una continuidad o, incluso, una unidad profunda entre los diferentes seres que habitan el entorno bajo formas variables. Desde esta perspectiva, todos los seres se articulan en conjunto para que el mundo continúe su existencia generando una profunda interacción que integra al ser humano con un territorio vivo. Y los vínculos entre los diferentes seres son entendidos como crianzas compartidas o como sistemas de ayuda: nosotros les cuidamos y protegemos, los otros seres que co-habitan con nosotros este espacio compartido también nos cuidan y nos protegen.<sup>6</sup>

Actualmente, los saberes indígenas —conocimientos y prácticas— que permiten el uso adecuado del entorno —y fomentan su conservación ecológica— han sido reconocidos como patrimonios bioculturales; estos saberes se derivan de los modelos ontológicos de relacionalidad fuerte. Desde estos marcos, la realidad cultural funciona mediada por interacciones relacionales pautadas —como la realización de intercambios ritualizados, generalmente de alimentos— con las diversas presencias que habitan en mundo que les rodea: el agua, el sol, la tierra, el viento, por solo mencionar algunas. Estos conocimientos que

---

4 En este punto cabe aclarar que los mundos culturales reales, generalmente están afianzados en lenguas propias es decir corresponde a definiciones de “lo étnico” no de “lo nacional”.

5 Desde el ámbito de la biología, se le añade el prefijo co- a la palabra evolución para definir un cambio evolutivo recíproco en especies que interactúan y que surge, precisamente, derivado de esa interacción.

6 El caso de la coevolución del maíz con las diversas poblaciones en México es un excelente ejemplo, dependiendo del ámbito geográfico, los grupos humanos han desarrollado modificaciones genéticas adaptadas a distintas alturas, tipos de suelo y humedad. Sin embargo, la relación que se establece con este ser personificado es de crianza mutua. Entre los nahuas es cuidado amorosamente porque gracias a él se vive.

descansan sobre lógicas propias<sup>7</sup> que consideran el ser humano como parte integral de su entorno, son complementarios al conocimiento científico, en tanto que integran diferentes facetas de la misma verdad que compartimos.

A lo largo del tiempo ha sido cada vez más evidente que las formas de integración-adaptación-conservación que lograron las poblaciones indígenas a través de sus creativas adaptaciones a los sistemas alimentarios<sup>8</sup> de origen ancestral han sido benéficas con el ambiente, generando espacios productivos biodiversos<sup>9</sup> que han sido afectados por la expansión del sistema alimentario moderno que se apoya en la agroindustria, considera al alimento como mercancía y tiene como finalidad la ganancia monetaria.

Actualmente, la FAO (Mireles, 2021) reconoce que los sistemas alimentarios indígenas preservan la biodiversidad mundial, que proporcionan alimento y dietas saludables, que estos sistemas son resilientes y que son capaces de hacer frente al cambio climático y a choques ambientales. Es decir, que estos sistemas son una opción viable ante el sistema alimentario global surgido desde la monocultura hegemónica que plantea, a nivel ontológico, una separación tajante entre el hombre y su entorno, desde los cuales se define la naturaleza como un espacio —ajeno al ser humano— que existe para ser dominado y aprovechado en su beneficio.

Los mundos culturales indígenas —al igual que todo mundo cultural— no son productos acabados, sino procesos en constante construcción. La realidad de esos mundos debe ser sostenida mediante la práctica social y su vigencia dependerá —en gran parte— del uso de la lengua autóctona, de la continuidad de la organización social. Pero, fundamentalmente, de la interiorización de las definiciones de la realidad que se otorgan durante la infancia —en la fase de socialización/enculturación primaria— y, posteriormente, mediante el diálogo de la experiencia compartida durante la fase de la socialización/enculturación secundaria en edades posteriores.

Sin embargo, los mundos culturales humanos son esencialmente dinámicos porque su perpetuación radica en la transmisión intergeneracional de los saberes generados colectivamente y éstos —aún en espacios aislados— presentan variaciones a través del tiempo, precisamente porque la creatividad humana requiere expresarse como forma de manifestar

---

7 No son invenciones prelógicas, ni modelos incipientes de conocimiento científico. Son teorías sobre el mundo que nos muestran ángulos distintos de la realidad que compartimos todos como seres humanos.

8 Un sistema alimentario refiere a los procesos articulados de producción, distribución, almacenamiento, preparación y consumo de alimentos.

9 El cultivo de la milpa, en Mesomérica, es un modelo de policultivo que integra el maíz, frijol, calabaza y chile y una gran cantidad de especies asociadas que producen una sinergia particular que impide el desgaste de la tierra de cultivo.



su existencia. Los cambios son mayores cuando existen interacciones con grupos humanos que habitan en distintas realidades o mundos culturales, en estos casos, ambos grupos integrarán a su matriz cultural elementos periféricos que se adapten a sus modelos cognitivos de significado. El tipo de elementos y la intensidad de la integración dependerá de las características del contacto cultural, ya sea bajo la forma de una imposición violenta o un encuentro pacífico y consensuado.

En nuestra América han sido frecuentes, desde mediados del siglo pasado, los estudios que analizan los impactos de los procesos de colonización sobre indígenas y negros (Fanon, 1951; Bonfil, 1984; Mignolo, 2005; Teun Van Dijk, *et al.* 2007, entre otros). Afros e indígenas han sufrido esclavismo, exterminio, servidumbre y explotación a lo largo de los últimos siglos. Situaciones denigrantes que se refuerzan con el etnocidio real y simbólico a que han sido sujetos, derivados de una sistemática invisibilización de su existencia, en tanto que, señala Castro (2008), rastrear su presencia a través de los censos nacionales es un proceso complejo:

La negación de su existencia fue reforzada por una información censal de América Latina y el Caribe que ocultó la diversidad, la realidad de la población indígena y de los pueblos afrodescendientes; en el mejor de los casos se le otorgó un trato insuficiente. Esta invisibilidad censal estadística constituye para estos pueblos un etnocidio estadístico, producto de la discriminación y el racismo (Castro, 2008, p. 19).

Actualmente, según datos otorgados por la CEPAL (2020), se estima que en América Latina viven —aproximadamente— 58 millones de personas pertenecientes a 800 pueblos indígenas, que representan el 9,8% de la población regional. Si su propia existencia ha sido negada o construida como ausente por parte de la sociedad hegemónica, es todo un reto lograr el reconocimiento de sus sabidurías ancestrales, las cuales han sido desvaloradas históricamente como saberes inferiores, producto de la ignorancia, del atraso y, por tanto, improductivos e inadecuados (De Souza, 2010) —porque descansan sobre bases ontológicas distintas al modelo dominante— a pesar del innegable valor que éstos han representado para la sobrevivencia de la especie humana .

De allí la insistencia en situar a las culturas alimentarias como parte de una realidad cultural integral que articula en un todo con sentido los significados que configuran, tanto aquello que una sociedad considera comestible, como los significados con los cuales se fundamentan las diversas clasificaciones y taxonomías de los alimentos, sus vínculos con la salud, la enfermedad, el cuerpo, las emociones, las dinámicas sociales y familiares, la organización social, la organización productiva, las técnicas y tecnologías de producción, preparación y conservación, las relaciones con las distintas presencias que habitan el entorno y sus necesidades de existencia, entre múltiples aspectos más que nos aportan elementos para comprender como se expresa el fenómeno alimentario desde una realidad ajena.

La práctica de comer o no comer ciertos alimentos durante la etapa posparto, la dentición o la menstruación, por ejemplo, no es expresión de ignorancia o superstición. Corresponde a lógicas que articulan las características —y definiciones— del cuerpo humano y a aquellas de los alimentos para mantener la salud. Lo que es fundamental conocer, sobre todo, si lo que nos interesa es abordar ese análisis desde con una mirada antropológica, es decir, tomando en cuenta la perspectiva de los actores sobre su propia práctica social, pero lejos de la mirada condescendiente de las “creencias” indígenas, sino bajo el reconocimiento de que éstos conocimientos reflejan una realidad social construida históricamente y altamente efectiva.

Aguilar (2014) ha señalado, desde hace algunos años, que la cultura alimentaria forma parte de la cultura total de un grupo humano; por ello, el fenómeno alimentario ha sido abordado por la disciplina antropológica utilizando metodologías etnográficas. Sin embargo, añade, cuando analizamos la alimentación de manera diacrónica o bien en el marco de las actuales sociedades complejas, es necesario generar enfoques intradisciplinarios, interdisciplinarios o transdisciplinarios que nos permitan analizar este complejo fenómeno multifactorial. Y, yo añadiría, siempre considerando las relaciones de poder desigual que inciden en la alimentación derivadas de las jerarquías mundiales.

En los estudios de alimentación el primer aspecto a considerar es el hecho mismo de que el término *alimento* es un concepto biológico que se refiere a cualquier sustancia capaz de aportar nutrimentos al organismo, mientras que el término de comida<sup>10</sup> se refiere a una construcción socialmente generada y aceptada por una colectividad. Desde el marco de las ontologías de relacionalidad fuerte, el tipo de comida no solo define las características de los seres sociales presentes en el entorno, sino que se convierte en una vía de comunicación entre ellos. A través de la comida o de su transformación en comida, humanos y no humanos, pueden expresar manifestar emociones y afectos tanto negativos —como el desprecio y el repudio— o positivos, como el respeto, el amor, la amistad, entre otras, que sólo son comprensibles dentro del marco de la realidad cultural en que se integra.

Cuando consideramos las culturas alimentarias, en el marco de la cultura total en la cual se inserta, es posible abrir la mirada para analizar los sistemas alimentarios como procesos de producción, distribución, procesamiento y consumo que no reflejan el punto de vista del investigador —formado en el marco de la ontología moderna— sino que se articulan con sentidos y significados propios que se proyectan en el universo total de la realidad cultural en cuestión.

---

10 Lo que es comida o “bueno para comer”, como le llama Harris (1997), es ya una construcción social, pues no todo lo que existe en el entorno biológico en que habita cierto grupo humano, aunque puede ser considerado alimento, no es valorado como “bueno para comer”.

Ante las extensas posibilidades que abre el concepto de cultura alimentaria para analizar la práctica social de los pueblos indígenas de América, encontramos el concepto de *cocina* (Rozin y Rozin, 1981; Fishler, 1985, Pilcher, 2001; Mintz, 2003) que es más reducido, pero que se encuentra en boga porque ha sido útil para analizar la producción de comida —en sí misma, desligada de sus contextos ecológicos y socioculturales— como una construcción histórica en movimiento, un proceso en marcha que se construye y reinventa de manera constante que manifiesta, en los procesos culinarios que la integran, diversas influencias étnicas, de género, raza y clase que conforman las *cocinas* particulares.

El término *cocina* o *cuisine* lo utiliza Mintz (2003) para referirse al conjunto de prácticas culinarias<sup>11</sup> que tiene un colectivo social en relación a la comida, quien nos dice que:

Una legítima cocina [*cuisine*] tiene raíces sociales comunes, es la comida de una comunidad... [de] personas que usan de modo regular ingredientes, métodos y recetas para producir su comida de cada día, así como alimentos festivos, comiendo más o menos consistentemente la misma dieta y compartiendo lo que cocinan con los demás (Mintz, 2003, pp.136-137).

Mintz (2003) afirma que una *cocina* sólo puede existir si existe una producción vigente y activa de comida por parte de una población y un flujo de opiniones acerca de ella en torno a la cual la gente se comunica mutuamente articulando sentidos y significados, propios o internos y ajenos o externos. El gran aporte de este autor es integrar las relaciones de poder desigual que operan a nivel simbólico dando elementos para comprender que los significados internos sobre la comida, generados por los miembros de las culturas subalternas, se enfrentan a los significados externos, es decir, aquellos generados por el macro sistema global de la modernidad en expansión.

Al hablar de América Latina, no podemos ni debemos hablar de cocinas nacionales, sino de distintas cocinas regionales que se han desarrollado en profundo vínculo con los diversos entornos ecológicos en que habitan los grupos de origen indígena desde épocas anteriores a la invasión europea. A las diversas matrices culinarias ancestrales formadas por ciertos alimentos básicos se integran los productos estacionales variados —que dependen de las características ambientales particulares— a los cuales se articularon de manera creativa y dinámica nuevos ingredientes, sabores y procesos de elaboración generados desde otros marcos culturales que dieron pie al actual mestizaje alimentario que es producto de apropiación, reformulación o pérdida de ingredientes y procesos alimentarios; como de la imposición, resistencia o negociación de significados asociados a la comida, por otra.

---

11 Las prácticas culinarias se refieren a las recetas, ingredientes y procedimientos particulares que son necesarios para preparar un platillo particular.

En el marco de la actual modernidad alimentaria, incluso se han transformado los espacios culinarios con la introducción de nuevos artefactos —introducción de la estufa de gas, por ejemplo—, procesos de preparación —el freír los alimentos en abundante aceite industrializado— y la integración de diversos ingredientes procesados que modifican las características nutricionales de los alimentos, además de la integración de bebidas hipercaradas y otros productos ultraprocesados al consumo diario.

En este sentido, considero que el concepto de *cocina* permite explicar generalidades gastronómicas al enfatizar la existencia de una población con raíces culturales diversas, enfocada en la producción de comida a través de ciertas prácticas culinarias comunes; sin embargo, para abordar los saberes y prácticas alimentarias de los pueblos indígenas de América Latina resulta más adecuado el término *cultura alimentaria*, porque evidencia no sólo la existencia de vastos y útiles sistemas de conocimientos alimentarios de origen ancestral, sino su integración en horizontes de sentido abarcativos que denotan prácticas y saberes asociados con significados vinculados con el territorio, nociones particulares del mundo, del hombre y de las diversas presencias que existen en su entorno; que han sido construidos históricamente, transmitidos intergeneracionalmente y fijados en la memoria mediante diversas estrategias.

Muchas de las culturas alimentarias ancestrales desaparecieron con el exterminio de los agentes que las mantenían vigentes, mediante su acción social, a consecuencia de la invasión europea; otras, sobre todo en localidades alejadas de los centros urbanos, han subsistido a la modernidad alimentaria, es decir a la expansión de un modelo alimentario que, sostenido por el sistema económico dominante significa a los alimentos como simples mercancías intercambiables por dinero y que olvida que el fin último de la alimentación es garantizar la vida humana al proveer de nutrientes al organismo, produciendo —tanto a través de la agroindustria como del ultra procesamiento— alimentos de baja calidad nutritiva que han generado estados poco saludables derivados de la malnutrición como la desnutrición y la obesidad.

El modelo alimentario generado desde la monocultura del poder (Santos, 2010) y que se impone a nivel global como *la* forma adecuada de alimentarse tiene su base en la proteína de origen animal, en el consumo de lácteos y de huevo y el sistema alimentario global que lo sostiene:

Se rige cada vez más por las exigencias marcadas por los ciclos económicos capitalistas de gran escala, los cuales han supuesto, entre otras cosas, la intensificación de la producción agrícola, la orientación de la oferta y la demanda en torno a determinados alimentos, la concentración del negocio en corporaciones transnacionales, y la ampliación y especialización de la distribución alimentaria a través de unas redes comerciales cada vez más omnipresentes (Gracia-Arnaiz *et al.*, 2021, p. 93).

Este modelo alimentario establece formas de producción, distribución, almacenamiento, procesamiento y consumo que tienen un gran margen de desperdicio y un alto costo ambiental, a diferencia de otros modelos alimentarios que, al formar parte de culturas ancestrales totales, dependen de y han sido adaptados a través del tiempo a espacios territoriales y ámbitos ecológicos específicos, los cuales han sido conservados y/o modificados de maneras parciales por parte de sus herederos, los actuales grupos de origen indígena.

### **Patrimonios alimentarios y políticas alimentarias en México y América Latina**

A lo largo del primer apartado he intentado argumentar porqué la cultura alimentaria debe ser vista como un patrimonio cultural que debe ser “puesto en valor” por los gobiernos locales más allá de la lógica mercantil que se inclina por patrimonializar,<sup>12</sup> lo que es susceptible de convertirse en bien turístico-mercantil. Elegir platillos *representativos* para el consumo turístico no debe ser visto como un valor agregado, en tanto que el proceso invisibiliza y niega la cultura alimentaria de los grupos subalternos, priorizando preferencias culinarias mestizas “de alto estatus” para la sociedad dominante cuya rentabilidad agudiza las desigualdades económicas y sociales, beneficiando sólo a sectores privilegiados.

La perspectiva de la patrimonialización rentable deja de lado el reconocimiento del aporte a la humanidad que cada cultura alimentaria ha hecho históricamente a la sobrevivencia de la especie, porque son alternativas viables para alcanzar la seguridad y soberanía alimentaria con alimentos altamente nutritivos de producción propia y culturalmente pertinentes que han sido probados a lo largo del tiempo.

El problema principal para lograr este reconocimiento parte de la construcción que se ha hecho desde la monocultura de occidente hacia los grupos con culturas distintas a la hegemónica, que descansa en prejuicios de superioridad étnica y racial que han sido naturalizados históricamente. A esta problemática se suma el hecho de que, desde los años 80 del siglo pasado, los organismos internacionales como la CEPAL los han caracterizado no como pueblos poseedores de una cultura alimentaria propia, respetable y arraigada en el manejo de sus entornos ecológicos particulares, sino como grupos marginales, hambrientos, desposeídos y carentes.<sup>13</sup>

Estos prejuicios han permeado la planeación de los Programas de Transferencias Condicionadas (PTC) que fueron continuidad de las políticas de protección<sup>14</sup> implementadas

12 El resultado efectivo de los procesos de patrimonialización consiste en la selección de mercancías rentables bajo el nombre de “platillos nacionales” que pueden ser ofertados en restaurantes ligados al turismo internacional.

13 Investigadores del Instituto de Nutriología demostraron que la sistemática desnutrición de la población indígena no se debía a una baja calidad de sus alimentos sino a problemas estructurales de índole social, como el despojo de tierras, la discriminación y la explotación.

14 La introducción de las políticas sociales surge como una necesidad del sistema económico para

como respuesta a la crisis económica que devastó al país y a América Latina en su conjunto durante la década de 1980, en la cual el producto interno bruto (PIB) era negativo o nulo en todos los países de la región, lo que llevó a aplicar reformas que incluyeron la liberalización y la privatización del mercado y el comercio internacional.

Los PTC se consideran centrales en las políticas de reducción de la pobreza de los países considerados *en desarrollo*. Los objetivos centrales de estos programas han sido aumentar los recursos disponibles para el consumo con el fin satisfacer las necesidades básicas de las familias de bajos ingresos, fomentar el desarrollo humano y las capacidades con el fin de interrumpir la transmisión intergeneracional de la pobreza. Los programas buscan brindar una atención integral, por ello, proporcionan recursos monetarios y no monetarios, así como un paquete de servicios sociales a las familias que viven en situación de pobreza, a condición de que cumplan ciertos compromisos en las áreas de educación, salud y nutrición. Los PTC también integran un aspecto de corresponsabilidad que se refiere a lo siguiente:

El recurso a la corresponsabilidad no se limita a que las familias cumplan con las condiciones planteadas por los PTC, sino también alude a que los beneficiarios sean protagonistas de las acciones que les permitan mejorar sus condiciones de vida y alcanzar puertas de salida de los programas en el menor tiempo posible (CEPAL, 2007, p. 5).

El primer país en participar de estos programas integrales fue México, en 1997 con el Programa Educación, Salud y Alimentación (PROGRESA). En 1998 surge el Programa de Asignación Familiar PRAF II en Honduras; luego Brasil en 2001 con el Programa Beca alimentación y posteriormente con el Programa Bolsa Familia. En Colombia inició con el programa Familias en Acción en 2001, en Paraguay el programa TEKOPORA, inició en 2005; en Perú inició en el 2005 el Programa Juntos; el programa Superémonos inició en el 2000 en Costa Rica; el programa Red Solidaria surge en 2004 en El Salvador; Tarjeta Solidaridad surge en República Dominicana en 2005; Programa de Avance mediante la salud y la educación PATH se implementa en Jamaica en 2001 y la Red de Protección Social Mi Familia se implementa en Nicaragua en 2000. (CEPAL, 2017, p. 7). Para 2010 eran 16 países de Latinoamérica y el Caribe que contaban con este tipo de ayudas sociales y en 2015 ya se tenía a 121 millones de participantes en dichos programas.

En todos los casos, la gran mayoría de los PTC instrumentados en América Latina han utilizado la entrega de recursos en efectivo porque, de acuerdo a la CEPAL,

---

disminuir la pobreza y la desigualdad que acompaña los altos niveles de crecimiento económico generados por el libre mercado.

[...] la entrega de dinero preserva la libertad de elección de las familias (maximiza el efecto ingreso de la transferencia condicionada), tiene menores costos que la prestación de bienes alimentarios (la transferencia de alimentos implica fuertes requerimientos logísticos, como el transporte, almacenamiento y distribución, y puede desincentivar la producción local) y se ajusta mejor a la composición de los hogares (CEPAL, 2007, p. 10).

Sin embargo, la condición para la entrega de recursos monetarios se presenta acompañada de una intervención educativa nutricional que no promueve ni otorga valor a las culturas alimentarias locales, sino que busca imponer un modelo alimentario moderno y global que prioriza el consumo de alimentos ajenos, muchas veces, industrializados y ultra-procesados, sobre los alimentos producidos localmente y culturalmente apropiados.

Los resultados publicados por la CEPAL en 2007 señalan que no hubo efectos significativos en la mayoría de los rubros que buscaban impactar impulsar un desarrollo en términos modernos: eliminar el trabajo infantil y fomentar la escolarización,<sup>15</sup> una mejor salud y nutrición, efectos en los ingresos monetarios<sup>16</sup> y en la participación de los adultos en el mercado de trabajo; efectos en la familia y en la participación laboral de la mujer.

En la evaluación realizada en 2014, en relación a la salud y la nutrición en América Latina, se encontraron cambios positivos en el acceso a los controles preventivos de salud y cobertura de inmunización. Mientras que los efectos en los resultados antropométricos y nutricionales, así como en el estado de salud, fueron variados según cada indicador, país, programa, área de residencia y edad de los beneficiarios. Cabe señalar que para el 2014, según Ceccini y Veras (2014), los resultados señalan que los PTC en América Latina habían tenido un efecto positivo en la promoción del acceso a los servicios de salud —inmunización y cuidados prenatales— por parte de grupos de la población tradicionalmente excluidos,<sup>17</sup> así como en los resultados de salud y nutrición, cuando se disponía de servicios suficientes, tanto en términos de cantidad como de calidad.

Los autores señalan un aspecto relevante para este trabajo cuando establecen las influencias de los PTC, en relación al cambio en las preferencias alimentarias y de actitudes de las familias-objetivo, y en tanto que se reconoce que a través de los talleres está ocurriendo una transformación masiva en los modelos alimentarios locales a nivel América Latina.

---

15 En el caso de México, de acuerdo a la CEPAL mediante el programa de Oportunidades se reportó una disminución del trabajo infantil del 25%.

16 Con relación a los ingresos monetarios, el recurso implicó un leve alivio a la pobreza en el corto plazo particularmente en los programas Oportunidades (México) y Bolsa Familia (Brasil).

17 El uso de los servicios médicos y prenatales en poblaciones indígenas es una condición para la entrega de recursos. Esta “obligatoriedad”, a riesgo de perder el apoyo monetario, tiene también implicaciones serias, como la destrucción del sistema médico tradicional y de las prácticas posparto que están orientadas a la conservación de la leche materna.

## Cultura alimentaria y Programas de Transferencias Condicionadas (PTC) en México

Desde el marco anterior, es importante difundir los resultados de la aplicación de los PTC en México, ya que tuvieron una continuidad durante veinte años (1998 a 2019). A través de tres sexenios continuos, los programas fueron cambiando de nombre —Progresá, Oportunidades y Prospera (POP)— pero mantuvieron como estrategia central la entrega de recursos condicionados. Si bien hubo cifras positivas en relación al aumento de talla y peso en los niños a través de los veinte años de los PTC y POP, esto no puede considerarse como un reflejo una buena nutrición, pero sí de un cambio alimentario de grandes proporciones.

El cambio alimentario terminó encendiendo un foco rojo cuando en el 2006 la Encuesta Nacional de Salud reveló que el sobrepeso y la obesidad<sup>18</sup> aumentaban afectando a todos los grupos etarios, regiones y grupos socioeconómicos de México lo que llevó a declarar una epidemia que ha colocado a México en el primer lugar en obesidad en América Latina. La epidemia ha llegado a afectar, incluso a aquellos grupos que históricamente habían padecido malnutrición por desnutrición, como es el caso de los pueblos indígenas.<sup>19</sup>

Actualmente se reconoce que del total de la población indígena en el país que, dichos sea de paso, ha sido históricamente población objetivo de los PTC y que rondaba en 2014 en los 14.1 millones, el 41% padece de sobrepeso, mientras que un 36.5% sufre obesidad. A este respecto, la asociación civil El Poder del Consumidor aseguraba que la epidemia de obesidad se había expandido en este sector de la población debido a que el 60% de los subsidios que recibía eran destinados a la compra de alimentos chatarra, que con el tiempo ocasionan diversos problemas en la salud.

Sin embargo, asumir esta explicación podría hacer pensar que la problemática desencadenada es producto de decisiones individuales equivocadas, no de procesos históricos de control cultural ejercido desde el estado que han desprovisto de recursos culturales a estas poblaciones mediante la desindianización obligada a la cual han sido sometidos, a la sistemática desarticulación de los sistemas alimentarios tradicionales —operados mediante el despojo de sus territorios— y a la invisibilización-negación de sus culturas alimentarias indígenas; procesos que poseen un trasfondo histórico<sup>20</sup> de larga data y que se vieron agudizadas a través de la operación de los PTC durante las últimas dos décadas.

En México, y particularmente en el estado de Veracruz, se ha realizado diversas

---

18 Desde 1999 se declaró la existencia de la obesidad como un problema grave de salud derivado de la malnutrición, que se gestó de forma lenta y paulatina desde los años 60 del siglo XX y que afectaba principalmente a los grupos con mayores ingresos.

19 Es muy importante señalar que la desnutrición indígena no es resultado de carencia nutricional de sus alimentos, sino del despojo de territorios y la discriminación social a que han sido sometidos históricamente Ver: Velázquez-Galindo y Gabriel-Peralta (2019).

20 Para conocer el proceso de desvalorización del modelo alimentario tradicional ver Velázquez-Galindo (2021).



investigaciones sobre estos temas, en particular me interesa mostrar brevemente algunos resultados de una investigación enfocada en conocer los efectos cualitativos que tuvo esta intervención sobre la cultura alimentaria en población de origen indígena perteneciente a dos municipios del centro de Veracruz: la cabecera municipal de Jilotepec y San Marcos Atexquilpan, Naolinco. En estas poblaciones de origen totonaco, herederas de una cultura alimentaria ancestral, los cambios alimentarios han sido determinantes durante los últimos veinte años.

Los resultados coinciden, aunque se presentan con diferencias de gradación en cada una de las poblaciones analizadas: ambos presentan patrones alimentarios diferenciados por grupos etarios, lo que también se refleja en diferentes estados de salud de la población consumidora: los ancianos —entre 70 y 102 años— continúan alimentándose con base en sus modelos ancestrales y gozan de una buena salud. Los pobladores entre los 40 y 69 años, continúan teniendo como base *la comida de los abuelos*, pero, sobre todo las mujeres, ya presentan obesidad y enfermedades asociadas. Ellas y sus familias reciben la influencia de las propagandas televisivas y estuvieron sujetas a la intervención gubernamental que promovía un patrón alimentario “moderno” e integraron a su dieta alimentos ultraprocesados considerados “saludables”. La siguiente generación, entre los 20 y los 39 años, consume de manera prioritaria los alimentos mencionados, pero han integrado a la dieta infantil alimentos ultraprocesados. Desde edades muy tempranas algunas niñas y niños ya presentan obesidad. De acuerdo a lo registrado por una madre de familia:

Los abuelitos no comen lo mismo que nosotras hemos aprendido a preparar en las pláticas del centro de salud, como la ensalada de atún enlatado o el ceviche de soya. Pero tampoco les gusta el refresco, ni el azúcar o las cosas fritas...ellos siguen comiendo lo mismo que cuando eran niños: comen sus tortillas y atoles de maíz criollo y su frijol, también comen muchas cosas del monte como los quelites y los hongos, mi abuelo tiene 97 años y todavía va al campo y de vez en cuando trae conejos o armadillos, para que la abuela se lo prepare, ya nadie come eso, a nadie le gusta... ellos saben muchas preparaciones que nosotras ya no comemos y tampoco aprendimos a preparar porque no nos gusta y a los niños, menos.

En el caso de Jilotepec, las generaciones jóvenes casi no cultivan sus propios alimentos; en el segundo caso, en San Marcos Atexquilpan —si bien la mayoría de las familias se dedican a la agricultura— algunas familias están dejando de cultivar sus alimentos. En ambos casos, solo las personas mayores a los 70 años —quienes se mantuvieron al margen de la intervención alimentaria, ejercida por el estado— aún cultivan sus alimentos vinculados a la milpa —maíz, frijol, calabaza, chile— crían cerdos y gallinas y recurren a los productos de recolección estacionales como los quelites, los hongos y diversos frutos y flores comestibles, e incluso cazan de vez en cuando; en caso de que no produzcan los alimentos

directamente se abastecen de ellos mediante cadenas cortas de distribución y los consumen en preparaciones tradicionales. Estas personas tienen un envejecimiento saludable.

En ambos casos, la siguiente generación de adultos con edades comprendidas entre los 69 y los 40 años que participaron de los PTC durante los veinte años de su implementación, si bien continúan alimentándose de los productos básicos como el maíz, el frijol, la calabaza y el chile y ciertos productos de temporada, han integrado una gran cantidad de productos industrializados y sobreprocesados a sus dietas, han modificado sus prácticas culinarias integrando el consumo de alimentos fritos y de alimentos y bebidas hiperazucarados con un consecuente aumento de problemas de obesidad, hipertensión y diabetes. Este segmento etario, que es el más afectado por los cambios alimentarios, coincide con lo encontrado por Herrera-Huerta y García-Montalvo et al (2012) quienes reportan que el grupo de 41 a 50 años tuvo la mayor frecuencia de obesidad (53,7%) en comparación a los demás grupos de edad.

No es posible responsabilizar únicamente a las prácticas nutricionales sobre el plato del buen comer que las madres de familia estaban obligadas a recibir, en el marco de las condicionantes requeridas para tener acceso a los apoyos monetarios, pero es un hecho comprobado que estas prácticas sirvieron no sólo para acotar la variabilidad de alimentos con los que se podía contar como posibilidad alimentaria en el marco de sus recursos locales sino para introducir alimentos sobreprocesados a los consumos locales —el yogur industrializado, los cereales de cajita, entre otros— al ser valorados como *buena comida* alimentos promocionados en los medios masivos de comunicación que proveen calorías de baja calidad nutritiva, generando estados de obesidad con desnutrición en las generaciones de adultos y niños.

Si bien, estos son resultados de investigaciones localizadas en Veracruz, Sordini (2019), a través de su estudio en América del Sur, encuentra que entre los resultados obtenidos se destaca que el problema alimentario se cristaliza en el aumento de la obesidad en general, y en particular en las mujeres de bajos ingresos las que se encuentran en riesgos mayores de desarrollar enfermedades no transmisibles como la diabetes e hipertensión. Lo anterior ha llevado a reflexionar sobre la importancia de la valoración de las culturas alimentarias locales, como base para el desarrollo de las políticas alimentarias no sólo en México, sino en toda América Latina y el Caribe.

Calderón-Martínez, Taboada-Gaytán et al (2017) señalan la necesidad de generar diagnósticos particulares que permitan identificar los modelos productivos alimentarios ya existentes, así como los recursos accesibles, lo cual es fundamental para la planeación de las políticas públicas. Desde la experiencia que brinda la antropología de la alimentación con-

sidero prioritario identificar y revalorar las características totales de la cultura alimentaria, con el fin de activar —en colaboración con los actores— el reconocimiento de la misma como un conocimiento complejo construido históricamente que les permitió, durante mucho tiempo, el mantenimiento de la seguridad y soberanía alimentaria a nivel familiar y comunitario. La importancia de estos conocimientos se vuelve fundamental en épocas de crisis como la actual y pueden ser alternativas viables para las problemáticas alimentarias contemporáneas.

## Reflexiones finales

Desde la mirada *otra*, que proponemos, asumimos que las personas con culturas distintas a la hegemónica —como señalan Villaseñor-Alonso y Guerrero-Baca (2014)— no son objetos “portadores de cultura” o “medios” para garantizar la continuidad de la tradición, son agentes creadores, sujetos de derechos humanos y colectivos que con su hacer cotidiano conservan y transforman sus mundos culturales. Los mundos culturales contienen una gran riqueza de recursos generados históricamente que les han permitido sobrevivir y los agentes, como herederos de ese arsenal de conocimientos, tienen el derecho de gozar de sus propios recursos culturales, como lo es la cultura alimentaria que se encuentra arraigada a sus prácticas sociales y a su territorio. Por ello, en cumplimiento de sus derechos culturales, todos los programas de intervención deben situarse en un pleno respeto a sus diversos patrimonios.

El patrimonio cultural es el arsenal de significados, saberes y prácticas heredadas del pasado que conservan, transforman o reelaboran con su hacer; es el marco en el cual los agentes desarrollan, dan sentido a sus vidas y generan una continuidad histórica de sí mismos como un grupo diferenciado. Esta definición de patrimonio se separa de aquel turístico-mercantil que promueven los organismos internacionales, proponemos más bien el reconocimiento de los patrimonios de vida, porque gracias a ellos se trazan los lineamientos con los cuales los agentes, con base en sus propios valores, establecen sus proyectos particulares de existencia. Pero también proponemos que estos patrimonios sean reconocidos en función de su aporte para la vida porque han brindado históricamente las estrategias básicas de sobrevivencia para toda la humanidad, no sólo para los grupos sociales que con su hacer los conservan, con base en sistemas alimentarios sostenibles y resilientes.

Finalmente, reitero la importancia de investigar, proteger, conocer y difundir los diversos patrimonios que subyacen a todos los mundos culturales desde una perspectiva integral y de pugnar porque éstos sean tomados en cuenta en la planeación de las políticas públicas. La perspectiva decolonial propuesta por Santos (2010) parte de generar estudios que permitan la visibilización de esos saberes que han sido históricamente construidos como no existentes y negados como alternativas viables para afrontar los problemas actuales y del futuro. Que este escrito sirva para fomentar el conocimiento sobre las sabidurías de los

pueblos indígenas, originarios y afrodescendientes y en particular, sobre las culturas alimentarias de Nuestra América.

## Referencias

Aguilar, P.

(2014). Cultura y Alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), 11-31. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0185122514704874>.

Berger, P.

(1984). *Para una teoría sociológica de la religión*. Barcelona: Editorial Akal.

Bonfil Batalla, G.

(1988). La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. En *Anuario Antropológico*, (86), Brasilia: Universidad de Brasilia, 13-53. <http://www.ciesas.edu.mx/wp-content/uploads/2021/06/Binder3-A.pdf>.

Calderón-Martínez M.E., Taboada-Gaytán O.R., Argumedo-Macías A., Ortiz-Torres E., López, P.A. y Jacinto-Hernández C.

(2017). Cultura alimentaria: clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, Abril-Junio 303-320 <http://www.scielo.org.mx/pdf/asd/v14n2/1870-5472-asd-14-02-00303-en.pdf>

Cecchini S, Veras Soares F.

(2015). Las transferencias monetarias condicionadas y la salud en América Latina. *MEDICC Review*, 2015;17 Suppl: S8-9. <https://www.medigraphic.com/pdfs/medicreview/mrv-2015/mrws151d.pdf>

Castro Lucic, M.

(2008). América Latina y la diversidad cultural del siglo XXI. *Revista del CESLA*, (11), 2008, 19-33. Varsovia, Polonia: Uniwersytet Warszawski. <https://www.redalyc.org/pdf/2433/243316550003.pdf>.

CEPAL (Comisión Económica para América Latina y el Caribe)

(2020). *Los pueblos indígenas de América Latina – Abya Yala y la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible: tensiones y desafíos desde una perspectiva territorial* (LC/TS.2020/47), Santiago de Chile: CEPAL.

(2010). *Panorama Social de América Latina 2010*. Santiago de Chile: CEPAL. [https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/1236/4/S2011800\\_es.pdf](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/1236/4/S2011800_es.pdf).

(2007). *Las Transferencias Condicionadas en América Latina: Luces y Sombras*, Brasil, CEPAL y el Instituto de Investigación Económica Aplicada (IPEA) del Gobierno de Brasil. [https://www.cepal.org/sites/default/files/events/files/2007-nov-cepal\\_pablovillatoro\\_ptc.pdf](https://www.cepal.org/sites/default/files/events/files/2007-nov-cepal_pablovillatoro_ptc.pdf).

Escobar, A.

(2017). *Autonomía y diseño. La realización de lo comunal*, Buenos Aires, Tinta Limón.

Fanon, F.

(1951) *Piel negra, máscaras blancas*, España, Akal.

Fischler, C.

(1985). Alimentation, cuisine et d'identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur. *Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie* 6: 171-192.

Gracia-Arnaiz, M.; Casadó, L.; Campanera, M.

(2021). Antropologías del hambre: La (in)seguridad alimentaria en contextos de precarización. *Revista Antropología Social*. 30(2) 2021: 93-108. <https://revistas.ucm.es/index.php/RASO/article/view/77892>.

Harris, M.

(1997). *Bueno para comer*, Madrid, Alianza Editorial.

Herrera-Huerta EV, García-Montalvo EA, Méndez-Bolaina E, López-López JG, Valenzuela OL.

(2012). Sobrepeso y obesidad en indígenas Nahuas de Ixtaczoquitlán, Veracruz, México. *Revista Peru Med Exp Salud Publica*. 29(3): 345-349. <https://www.scielo.org/pdf/rpmesp/2012.v29n3/345-349/es>.

Leroi-Gouran, A.

(1975). *El gesto y la palabra*, Venezuela, Ediciones de la Universidad Central de Venezuela.

Mignolo, W.

(2005). *La idea de América Latina*. Barcelona: Gedisa.

Mintz, S.

(2003). *Sabor a Comida, sabor a libertad*. Ciudad de México: Editorial Reina Roja

Marín G. A., M. C. Álvarez, y J. Rosique.

(2004). Cultura alimentaria en el municipio de Acandí. *Boletín de Antropología Universidad de Antioquía*. 18 (35), 51-72 <https://www.redalyc.org/pdf/557/55703503.pdf>.

Pilcher, J.

(2001). ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana. México: CIESAS / Ediciones de la Reina Roja / Conaculta.

Rozin, E. y P. Rozin.

(1981). Culinary themes and variations. *Natural History*, 90(2).

Santos, B.

(2010). *Descolonizar el saber. Reinventar el poder*. Uruguay: Trilce.

Sordini, M. V.

(2019). Una lectura sociológica sobre los programas alimentarios en América del Sur. *Revista de Sociología*, 34(2), 1-19 <https://revistadesociologia.uchile.cl/index.php/RDS/article/download/54255/57846>.

Van Dijk, T.; Polo, M. y Fleishman L. (Orgs.).

(2007). *Racismo y discurso en América Latina*. Barcelona: Gedisa.

Velázquez-Galindo, Y.

(2021). La comida de pobre. Relaciones de poder, memoria, emociones y cambio alimentario en una población del origen indígenas. *Contribuciones desde Coatepec. Revista de Humanidades. Publicación semestral de la Facultad de Humanidades de la Universidad Autónoma del Estado de México*, México. Nueva época (34), enero-junio 2021, 26-42. <https://revistacoatepec.uaemex.mx/article/view/16095>.

(2020). Transferencias monetarias condicionadas, colonialidad y cambio alimentario en pueblos de origen indígena. *Graffylia Revista de la Facultad de Filosofía y Letras*, 8(4), enero-junio: 80-94. <http://rd.buap.mx/ojs-dm/index.php/graffylia/article/>

view/482

Velázquez-Galindo, Y. y Gabriel-Peralta, T.C.

(2019). Alimentación tradicional indígena y nutrición. Un estudio de caso. *Mirada Antropológica*, 14(17), 101-118. <http://rd.buap.mx/ojs-dm/index.php/mirant/article/view/307>

Villaseñor-Alonso, I. y Guerrero-Baca, L. F.

(2014). La salvaguardia del patrimonio y los derechos culturales. *Diseño y Sociedad* (37),4-13. <https://disenoysociedad.ojs.xoc.uam.mx/index.php/disenoysoiedad/article/view/384/381>.

# La cultura alimentaria como eje de análisis alimentario

Pedro Rodríguez Ruíz

**Resumen.** El problema alimentario se ha abordado como un inconveniente de la producción de alimentos y de salud nutricional. Este, asimismo, debe contemplar los valores, las prácticas y los consumos alimentarios; es decir, la cultura alimentaria. Desde la antropología de la alimentación se han desarrollado posibles acercamientos al fenómeno alimentario en el sentido teórico y metodológico: sistema alimentario, modelo de consumo alimentario, patrón de consumo alimentario, sistema culinario. Si bien, se han tomado en cuenta aspectos relevantes de la alimentación en función de lo material y lo simbólico, destacan el predominio de las variables socioeconómicas, dejando los aspectos históricos, culturales y sociales como simples agregados. Por lo que la cultura de la alimentación como eje de análisis del fenómeno alimentario unifica los acercamientos mencionados.

**Palabras clave:** antropología, alimentación, cultura alimentaria, cultura, eje de análisis

**Abstract.** The food problem has been approached as a problem of food production and nutritional health. This in itself must contemplate the values, practices and food consumption, that is to say, the food culture. From the anthropology of food, possible approaches to the food phenomenon have been developed in the theoretical and methodological sense: food system, food consumption model, food consumption pattern, culinary system. Although relevant aspects of food have been taken into account in terms of the material and the symbolic, the predominance of socioeconomic variables has been emphasized, leaving the historical, cultural and social aspects as mere aggregates. Thus, food culture as the axis of analysis of the food phenomenon unifies the approaches.

**Keywords:** anthropology, feeding, food culture, culture, axis of analysis

Pedro Rodríguez Ruíz  
UACM  
pedro.rodriguez.ruiz@uacm.edu.mx



## Introducción

En México, el problema de la alimentación se ha abordado como un inconveniente de la producción de alimentos y de salud nutricional. Si se trata de la alimentación de grupos vulnerables lo que ha predominado es la idea de que el atraso en que se encuentran tiene su origen en los alimentos que consumen, llegando a pensar en la factibilidad de promover un cambio en sus patrones tradicionales de alimentación.

En los años 20 del siglo pasado se sugería que el cambio debía empezar con la sustitución progresiva de los alimentos nativos. En la historia de la antropología mexicana está documentada la supuesta insuficiencia nutritiva del maíz misma que llevó a que Manuel Gamio propusiera en la dieta de la población indígena del Valle de Teotihuacán la incorporación de otros alimentos, por ejemplo, el frijol de soya, como alternativa a los graves problemas de nutrición en la región (Peláez, 1997, p. 7). La mala condición de salud nutricional de las poblaciones indígenas insistía Gamio, sólo podía ser atendida recurriendo a los más recientes descubrimientos de la ciencia nutricional.

El presente artículo es parte de mi tesis doctoral, donde se pretende mostrar el proceso de cambio alimentario en una comunidad indígena nahua del sur de Veracruz (Rodríguez, 2012), partiendo de la idea de que los cambios ocurridos en el sistema productivo y sus efectos en el medio ambiente no sólo repercuten en la disponibilidad y diversidad de la dieta reflejada en los niveles de nutrición y de salud de la comunidad, sino que también han tenido efectos en los valores, en las prácticas y los consumos, es decir, en la cultura alimentaria. Noción que me propuse desarrollar como eje de análisis del problema alimentario y que más adelante desarrollo.

Por un lado, es importante la comprensión y la diferencia entre los sistemas alimentarios. Uno de los rasgos más relevantes de la desestructuración del sistema alimentario tradicional hacia uno moderno, consiste en cómo se compone el abasto. Al respecto, señala D'Gariné (1988), los criterios que caracterizan a los sistemas alimentarios tradicionales son la cantidad de alimentos de autoproducción, la cantidad de elaboraciones caseras, las características geográficas y la dimensión temporal —época del año en la que se obtienen ciertos productos—. En contraste con los sistemas alimentarios modernos, en los que el ingreso económico es lo más importante y donde el mercado se convierte en una de las principales fuentes de obtención y abasto de los alimentos, propiciando nuevos significados y prácticas de consumo en las que lo primordial es el valor económico.

Por otro lado, no obstante que en la antropología de la alimentación se han desarrollado posibles acercamientos al fenómeno alimentario en el sentido teórico y metodológico: sistema alimentario, modelo de consumo alimentario, patrón de consumo alimentario, sistema culinario. Si bien han tomado en cuenta aspectos relevantes de la alimentación en función de lo material y lo simbólico, destacan el predominio de las variables socioeconómicas dejando los aspectos históricos, culturales y sociales como simples agregados de éstas. Por lo que, considero que la noción de cultura alimentaria unifica los elementos anteriores. Apenas bosquejada por algunos autores (Oceguera, 2000; Millán, 2000; Gracia, 2002) como un campo problemático y de análisis, esta categoría permite la aproximación a la realidad alimentaria tomando en cuenta su complejidad, que comprende a las prácticas, las representaciones y las relaciones sociales que desarrollan los individuos y las colectividades en un contexto histórico y que se encuentran en constante transformación.

En el sentido metodológico, no son abundantes los trabajos en la antropología de la alimentación que sugieran algún procedimiento específico para la investigación de los procesos alimentarios. En todo caso, lo que las experiencias indican es que son las técnicas de observación directa y participante, así como la entrevista, las que permiten conocer la organización social de los grupos e individuos alrededor de la alimentación.

La alimentación, como un proceso social y cultural, se asocia a los factores de orden cualitativo no verificables mediante procedimientos medibles. El hecho alimentario, como ya se ha mencionado, es atravesado por múltiples aspectos relacionados con los valores, las creencias, el estatus social, la identidad y que, en muchos casos, sólo pueden ser conocidos a partir de las experiencias de los sujetos y en la dinámica de la sociedad en la que viven.

Los diversos acercamientos provienen de la necesidad de contar con un estudio etnográfico, el cual permite abordar el comportamiento alimentario a partir de lo que construyen los propios actores. Es por medio de la oralidad y los discursos contruidos por los informantes que la etnografía expresa el punto de vista de los autores sociales (emic), útil en la comprensión de lo verdaderamente significativo para el grupo, en la forma como organizan el conocimiento y sus experiencias alimentarias (Gracia, 2002, p. 19). Lo importante, señala Gracia, es abordar el *décalage* que pueda existir entre la visión que las personas proporcionan de sus prácticas alimentarias y lo que en realidad hacen, una diferencia no fácil de reconocer y valorar cuando el contacto que se produce entre el interlocutor y el observador se reduce a escasos minutos de diálogo o a supervisar el inventario de registros alimentarios.

El estudio de los cambios en la alimentación tiene un carácter temporal. Las características socioeconómicas, geográficas y culturales son la síntesis de un proceso histórico que está detrás de las prácticas empíricas (Pantin *et al.*, 1998). Metodológicamente, lo anterior implica, por un lado, la reconstrucción de la historia alimentaria de la comunidad de estudio —diacrónico—, lo cual se pretende alcanzar a partir de las historias personales de algunos informantes, ancianos en su mayoría. Y por otro, el aspecto actual —sincrónico— corresponde a las prácticas alimentarias cotidianas de abasto, distribución y consumo que realizan las familias. Dicho lo anterior, es pertinente la revisión de los aportes antropológicos al fenómeno alimentario, para desde ahí comprender la importancia de la *cultura alimentaria* como concepto analítico de esta subdisciplina.

### **Antropología y alimentación: algunas consideraciones teóricas**

La alimentación humana ha suscitado el interés de diversas disciplinas, tanto biológicas como sociales. La diversidad de expresiones culturales en que se manifiesta el hecho alimentario humano refleja a la vez su especificidad. La alimentación humana es un hecho social en el que intervienen representaciones provenientes de la cultura. Es un acto que interesa por su cotidianidad. El ser humano tiene que comer todos los días y ordena muchas de las actividades que realiza en función del consumo de los alimentos. Es a través de ella que se expresan los rasgos más específicos de una determinada cultura. No es difícil entender por qué la alimentación humana se ha considerado objeto de estudio para diversas disciplinas, en particular de la antropología.

El desarrollo de esta subdisciplina, llamada antropología de la alimentación, ha sido mayor en países como Francia, Inglaterra, Estados Unidos y últimamente en España, cuyo estudio se ha dado bajo sus correspondientes tradiciones antropológicas, la europea y norteamericana, respectivamente. En México, el interés en este campo, del que se tratará más adelante, se ha enfocado hacia la antropología nutricional de carácter aplicado (Peláez, 1997).

En sus inicios, la antropología se ocupó de los aspectos rituales y sobrenaturales del consumo: tabúes, totemismo, sacrificio y la comunión. Los primeros antropólogos, interesados por estos temas se enfocaron hacia los aspectos religiosos de las prácticas relacionadas con el consumo de alimentos, haciéndose algunos de los primeros cuestionamientos en relación con lo que comían esas otras sociedades, diferentes a las europeas del siglo XIX. Se subrayó la relación entre sexo y comida, interpretados fundamentalmente en términos místicos o simbólicos.

El propósito inicial era advertir de la evolución de las instituciones sociales, a partir de la búsqueda de explicaciones racionales de costumbres y creencias sobrevivientes rechazadas por el cristianismo (Goody, 1982). El desarrollo posterior de la investigación antropológica en este campo ha tenido la característica de ser discontinuo y disperso. El estudio de la alimentación humana se ha realizado a partir de aproximaciones y orientaciones de carácter general, desde las que todavía no ha sido posible elaborar una propuesta teórica concreta. No se está ante ningún paradigma ni hechos verificables, sino ante una gran variedad de modos de aproximarnos; hablamos más de enfoques que de teorías (Goody, 1982).

Desde el punto de vista metodológico, se continúa trabajando desde enfoques unidisciplinarios y básicamente descriptivos —etnografía, folclore, consumo—, y la colaboración con otras disciplinas es poco frecuente. Al respecto, las contribuciones y los acercamientos entre antropólogos, nutricionistas, biólogos, psicólogos y otros profesionales del comportamiento alimentario, refuerzan la idea de contar con más consideraciones interdisciplinarias sobre los orígenes biológicos y la transmisión cultural de las costumbres alimentarias, así como las pautas del consumo (Messer, 1995).

Los enfoques y aproximaciones antropológicas al estudio de la alimentación humana tienen su sustento en las más importantes corrientes teóricas de la antropología: funcionalismo, estructuralismo y materialismo cultural. Su desarrollo converge y se ha visto influenciado por estas corrientes, desde las que es posible entender su aportación explicativa al fenómeno alimentario. El interés inicial por los aspectos religiosos de ciertos alimentos mantuvo a la indagación antropológica lejos de los vínculos con otros aspectos de la cultura y organización social. La búsqueda de los significados en el contexto de una dimensión moral y social llevó a poner énfasis en las costumbres e ideas relacionadas con la comida, entonces lo que estuvo aislado se contextualizó, las creencias y rituales se fijaron dentro de procesos sociales más amplios. Se fijó la atención en el contexto de los rituales y costumbres; la solidaridad de la comunidad, las relaciones sociales y los lazos de parentesco que se establecen o se refuerzan al momento de comer. En otras palabras, se puso atención a los alimentos en los contextos sociales y culturales.

Como antecedente de los primeros estudios que pudiéramos considerar funcionalistas, está el de Robertson Smith, publicado en 1889 (Goody, 1982, p. 25), que sugiere la significación de la comida sacrificial. En su análisis sobre ciertas costumbres e ideas antiguas sobre el comer y el beber, la comida es vista como un acto social. El *comensalismo*, es decir, el acto de comer juntos, cumple funciones

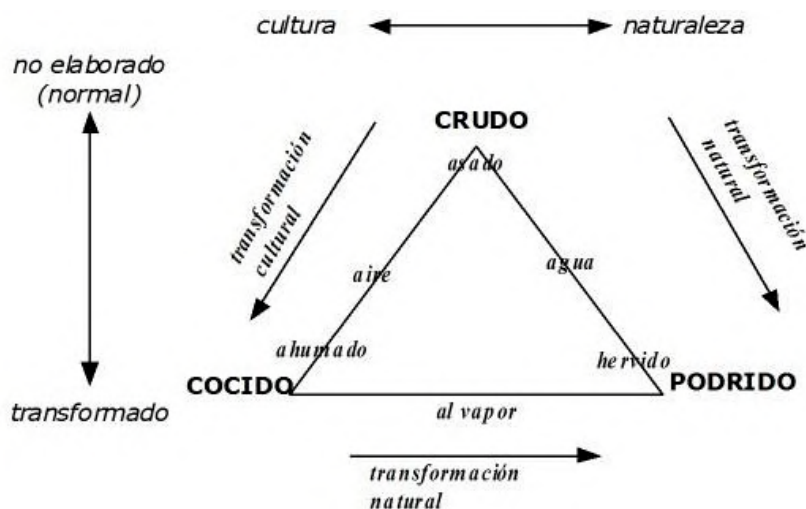
sociales de solidaridad, de moral y comunión. De acuerdo con estas ideas, quienes comen juntos están ligados mediante un lazo de amistad y de obligaciones mutuas. Al comer y beber juntos se establecen lazos de hermandad y se refuerzan los lazos de amistad.

Siguiendo con la idea de la función social del alimento, Radcliffe-Brown (1922) señaló que la obtención del alimento es la actividad social más importante en el sentido de que es a través de los alimentos como se manifiestan los sentimientos. Radcliffe-Brown, quien realizó estudios entre los habitantes de las islas Andamán, en la Bahía de Bengala, observó la función que cumplen los alimentos durante las ceremonias de iniciación; mediante los alimentos el individuo es obligado a sentirse mayor, renunciando a ciertas comidas sabrosas, acto que se confirma con la participación de toda la sociedad. Es este acto ritual en el que los alimentos tienen un significado de valor social más que religioso.

De las contribuciones más importantes en la tradición funcionalista en el análisis de los alimentos se encuentra la de la antropóloga británica Audrey Richards (1939), quien realizó uno de los estudios más completos entre los bembas del norte de Rodhesia —actualmente Zambia—, poco antes de la Segunda Guerra Mundial. No obstante que estaba más preocupada por la significación expresiva del alimento, uno de sus principales focos de atención fue la baja nutrición de los pueblos colonizados, producto de los cambios sociales y culturales impuestos por los británicos en las colonias. En una de sus primeras monografías, *Hunger and Works in a Savage Tribe* (1932), intentó probar que el hambre es el determinante principal de las relaciones humanas en estos grupos. No obstante esta preocupación, Richards orientó su trabajo en la búsqueda de significados de algunas costumbres que no habían sido consideradas importantes dentro de la economía social, como el dar y recibir y la preparación de los alimentos por las mujeres, hechos que simbolizan según Richards una relación legal y económica a la vez que hacen posible expresar sentimientos de parentesco. En la búsqueda de significados y función de los alimentos, su trabajo se orientó al consumo, lo que la obligó a tratarlo en relación con el contexto productivo, asegurando que el sistema alimentario tiene una base primaria asentada en el hogar del grupo de parentesco, donde se practica el reparto y distribución de los alimentos y una extensión secundaria que se refiere al sistema productivo más amplio, es decir, la producción comunitaria de alimentos. Para Richards, alimentarse constituía la satisfacción básica de las necesidades biológicas pero, a su vez, servía para cubrir necesidades sociales, pues insistió que en la búsqueda de los alimentos la sociedad humana requiere de la cooperación.

No obstante, la insistencia en el carácter de la alimentación como símbolo, Richards enfatizó más en las determinantes culturales de la alimentación, afirmando la significación sociológica y la importancia que tenía el estudio de las costumbres alimenticias. Se orientó hacia el estudio del consumo y de forma paralela al estudio de los procesos de producción de alimentos. Con sus trabajos se establecieron las bases para comprender la interrelación entre provisión de alimentos, la organización social y la nutrición, es decir, se estableció el cimiento de lo que más tarde se entendería como *sistema alimentario*. Un proceso integral que comprende desde la producción, distribución, preparación y consumo de los alimentos.

Lo que importaba era validar y aceptar los comportamientos culturales por el sentido que toman en relación con el conjunto de la sociedad. Siendo esta una de las aportaciones más importantes de la explicación funcionalista, la importancia de considerar los comportamientos culturales alimentarios en el contexto donde toman sentido y tienen una función, sin embargo, desde una limitada relación diacrónica y ahistórica. Desde el análisis funcional se intenta atribuir de significado a aquello que supone no lo tiene; comer juntos significa lazos de hermandad o amistad, comer es un símbolo, un símbolo que expresa una estructura, entonces comer juntos expresa una relación entre el símbolo y la estructural (Goody, 1982, p.28).



**Figura 1.** “El triángulo culinario” (Lévi-Strauss, 1975, p. 428)

La crítica a la explicación funcionalista se puede centrar en dos aspectos relevantes: sentido y función; lo que resulta en asociaciones simples —comer y sentimientos, comer y sacrificio— que no implica necesariamente un conocimiento profundo de la sociedad, sino la búsqueda de ciertas constantes definidas y codificadas en forma estructurada, como fue desarrollado por los estudios socioculturales

de la alimentación con base estructuralista a partir de los trabajos de Lévi-Strauss en sus obras *Lo crudo y lo cocido* (1996), *De la miel a las cenizas* (1972) y *El origen de las maneras de mesa* (1975), que dieron un giro a la visión funcionalista. Su planteamiento supone la existencia de una estructura subyacente en el pensamiento humano, posible de ser explicada mediante el análisis de una de las instituciones sociales como la cocina. El análisis estructural parte de que hay una homologación entre las estructuras profundas de la mente humana, *l'esprit humain*, y las estructuras de la sociedad (figura 1).

En un principio, Lévi-Strauss se propuso lograr tal objetivo analizando aquellos problemas de carácter universal como el tabú del incesto y posteriormente lo hizo con el alimento. En este último aspecto desarrollaría el “triángulo culinario” que, de manera equivalente a como explicó el tabú del incesto, centró su atención en el fuego como elemento de transformación del alimento crudo al cocido. Es decir, al fuego lo consideró como factor crítico que separaba naturaleza de cultura, proceso que vio como determinante en el surgimiento de la humanidad.

Mediante operaciones similares a las utilizadas por la lingüística, destacó los rasgos de la cocina en función de unidades mínimas culinarias que llamó “gustemas”. La intención era, a partir de operaciones binarias, comparar en un nivel abstracto los rasgos seleccionados para establecer contrastes. Este método de análisis lo aplicaría comparativamente a la cocina francesa y a la inglesa. En lo que pudiéramos considerar una etapa posterior, Lévi-Strauss utilizó el modelo lingüístico de triángulo culinario sólo que centrado en las preparaciones triángulo de recetas, basado de igual manera en su lógica de oposición, en este caso, entre lo elaborado y lo no elaborado y entre naturaleza y cultura.

102

El análisis estructural de Lévi-Strauss no consideraba diferencias del enfoque funcionalista de Audrey Richard y un conocimiento exhaustivo de la sociedad, por el contrario, su interés se centró en buscar constantes, que representan actitudes inconscientes de la sociedad, reflejo de la mente humana. La aplicación del modelo lingüístico y su constante preocupación por las estructuras profundas de la mente humana, limitaron el análisis de Lévi-Strauss, impidiendo dar cuenta de las causas efectivas que influyen y son determinantes en la transformación de la cultura alimentaria. Sin embargo, sienta las bases para sucesivas aproximaciones que se fijarían más en los comportamientos alimentarios que en cuestiones universales (Gracia, 1997).

En este sentido, una de las más trascendentes contribuciones al análisis sociocultural de los alimentos desde la perspectiva estructural-funcionalista es la de

la antropóloga inglesa Mary Douglas (1979). En *El mundo de los bienes*, enfatizó sobre el carácter expresivo de los alimentos, señalando que constituyen un sistema de comunicación, un protocolo de imágenes y costumbres que simbolizan las relaciones sociales. Posteriormente, centrada en las comidas, propuso en su análisis *Las estructuras de lo culinario* (1995), cómo éstas se encuentran definidas y codificadas culturalmente. Las comidas, como pudo demostrarlo comparando acontecimientos diferenciados (ingredientes, horarios, gustos) de la cocina inglesa, tienen un carácter estructural y sintáctico. Es decir, el acontecimiento social del consumo se da en un contexto organizado, según reglas y fórmulas repetitivas que prescriben una sucesión de actos que las componen, en tiempos y lugares. En el análisis estructural de Douglas se hace diferencia entre los elementos centrales y los periféricos, subrayando que son estos últimos donde pueden introducirse los cambios, debido a que constituyen la parte menos estructurada, mientras los elementos centrales son más renuentes a las innovaciones; ejemplo de ello es la comida preparada en domingo. La observación de la comida, señalaba Douglas, debe darse en el contexto del consumo diario, pues es donde se pueden ponderar los procesos repetitivos y al analizar sistemáticamente contrastes y combinaciones conocer el significado.

La limitante del enfoque estructural radica en su interés de explicar el sistema cultural en función de su propia lógica o estructura, ya sea desde la supuesta homología entre las estructuras profundas de la mente humana y las estructuras de la sociedad propuesta por Lévi-Strauss, o bien, por el análisis de las pautas culturales estructuradas de Mary Douglas. En contraste con los planteamientos de Richards, quien se enfocó más hacia la producción de alimentos, Lévi-Strauss y Douglas limitaron su explicación en las constantes culturales; lo que imposibilita observar diferencias en el interior de las culturas, influencias externas, así como factores históricos y materiales. No obstante, con sus estudios se sentaron las bases tanto teóricas como metodológicas para el análisis antropológico de la alimentación. La observación de la comida en el contexto del consumo diario, así como el análisis estructural a partir de elementos centrales y periféricos, es de suma utilidad para la observación sobre el cambio alimentario propuestos por Douglas. Así como la explicación estructural de la transformación del alimento en comida de Lévi-Strauss, incorporada en una de las más interesantes elucidaciones sobre la evolución de la humanidad del biólogo español Faustino Cordón (1979)<sup>1</sup> donde se destaca el papel del fuego en el proceso de humanización: “cocinar hizo al hombre”. Algunos de los elementos los retomaría la propuesta materialista sobre los alimentos y en la que uno de los más importantes exponentes fue Marvin Harris (1985).

---

1 Faustino Cordón Bonet (1979) destaca en su libro, *Cocinar hizo al hombre*, el papel central del fuego y su domesticación para el cocimiento de los alimentos, la transformación del alimento en comida como una de las funciones específicas de nuestra especie: cocinar.



Del enfoque de los estudios de cultura y personalidad y su traslado hacia los estudios dietéticos, con énfasis en la ecología de la producción, surgieron los análisis del materialismo cultural (Messer, 1995, pp. 34-36). Posteriores a la Segunda Guerra Mundial, los estudios se interesaron por explicar las estrategias dietéticas de los pueblos nativos; tal como fue el caso de los estudios de corte cognitivo como la etnoecología, que buscaban dar cuenta de las clasificaciones que de los recursos del entorno se hacían (suelos, especies o alimentos) —por ejemplo, las clasificaciones hechas por los bosquimanos kung para compararlas con las descripciones científicas—. El objetivo era conocer la gestión que hacían los pueblos nativos de los recursos naturales y los procesos de producción, así como la evolución de los ecosistemas, para lo cual, en muchos casos, se echó mano de la lingüística antropológica. Surgió entonces el interés por comprender las pautas nativas en la adquisición de los alimentos —como la carne— y se desarrollaron hipótesis materialistas sobre el hambre, la escasez y el canibalismo que han sido muy criticadas (Messer, 1995, p.35).

En el análisis detallado entre factores materiales y culturales, que influyen en la elección de los alimentos, está el extenso trabajo de Marvin Harris *Bueno para comer* (1985), donde intentó descifrar los enigmas de las elecciones alimentarias. Harris parte de la premisa de que en la selección de lo que se come hay mucho de arbitrario, pues los hábitos alimentarios pocas veces son prácticos o racionales y, las más de las veces, son inútiles y hasta nocivos. Sin embargo, pueden ser explicados racionalmente. Aludiendo a un relativismo cultural, como una manera de reconocer más que de ridiculizar los gustos culinarios de los diversos pueblos, reconoce que, no obstante que los alimentos puedan transmitir mensajes y posean significados, hay que preguntarse qué aparece antes, si los mensajes los significados, o las preferencias o aversiones. Ampliando una máxima que retoma de Lévi-Strauss, que dice que algunos alimentos son “buenos para pensar y otros malos para pensar”.

Para Harris, el hecho de que sean buenos o malos para pensar depende si son buenos o malos para comer, pues el alimento primero debe nutrir el estómago colectivo antes de alimentar la mente colectiva (Harris, 1985, p. 12). Pensando en la necesidad primaria de nutrirse, esta relación puede ser explicada expresando la relación entre la lógica del costo-beneficio, núcleo central de su tesis materialista; la cual dice que los alimentos preferidos (buenos para comer) presentan una relación favorable costo-beneficio, es decir, vale el esfuerzo para producirlos y prepararlos, mientras que en los alimentos evitados (malos para comer) la relación costo- beneficio es negativa.

Harris pretende demostrar que las grandes diferencias entre las cocinas del mundo pueden tener su explicación entre las oportunidades y limitaciones que ofrece el

medio. Tal afirmación se sustenta en el hecho de que las cocinas donde las elaboraciones cárnicas son abundantes —cocinas carnívoras— están relacionadas con bajas densidades de población y altas posibilidades tecnológicas y ecológicas. Mientras que las cocinas en las que predominan las elaboraciones a partir de vegetales —herbívoras— se asocian con poblaciones numerosas cuya base tecnológica no puede satisfacer al mismo tiempo la cría de animales y el consumo humano, como es el caso de la India en la que la prohibición del sacrificio del ganado debe asegurar primero animales para el trabajo agrícola, el consumo de leche y combustible para cocinar. De este modo, Harris responde a la pretendida explicación religiosa sobre el tabú de las vacas en la India, aludiendo a las razones de orden material.

El punto es que, si bien en la lógica materialista lo desconcertante puede parecer racional, aunque no siempre, para Harris no es cosa fácil calcular los costos y beneficios que subyacen a todas las preferencias. Un ejemplo puede ser una economía de mercado como la de Estados Unidos, donde bueno para comer significa bueno para vender, independientemente de las consecuencias nutritivas (Harris, 1985, p. 13). No obstante su persistente énfasis en lo material, Harris allanó el camino para posteriores puntos de vista relacionados con la importancia de considerar el contexto en el que se dan y desarrollan las elecciones alimentarias. Al mismo tiempo, surgió otra gran faltante, ausente tanto en el análisis funcional como en el estructural y el material, la perspectiva temporal —histórica— para comprender los cambios en las prácticas culturales alimentarias en el contexto de la evolución de las sociedades.

En este sentido apuntan las importantes aportaciones hechas por Fernand Braudel en *Civilización material, economía y capitalismo siglos xv-xviii*, donde aborda el estudio de los alimentos en relación con los procesos de producción y cambio en Europa, desde uno de los enfoques más novedosos. Braudel, trata en una amplia sección sobre los alimentos que llama “vida material”, para designar a esa otra economía de la autosubsistencia y del trueque de los servicios, a partir de un ámbito de observación muy reducido, que es la economía de mercado de los siglos xv-xviii. Misma que opone a la economía mayor del capitalismo (Braudel, 1984, p. 2). En el mismo sentido que lo hace Mintz (1979), como veremos más adelante, Braudel se pregunta sobre el sentido que tiene hacer una historia social del uso de los nuevos alimentos. Que no es otra cosa que introducir la idea de vida cotidiana en el terreno de la historia. Dice Braudel: “Lo cotidiano está marcado por pequeños hechos apenas señalados en el tiempo y en el espacio cuanto más se acorta el espacio de observación, aparece el acontecimiento sucesivo; el acontecimiento al repetirse se convierte en generalidad, o mejor, aún en estructura, invade todos los niveles de la sociedad, caracteriza maneras de ser y de actuar continuamente perpetrados” (Braudel, 1984, p. 7), un ejemplo de lo dicho son las

maneras de la mesa que se practican y son acontecimientos que solo se observan cuando miramos de cerca y que, en la medida en que se repiten, se convierten en generalidades, en estructuras de lo cotidiano. Reconstruir la historia de las cosas que componen la vida material no es trabajo inútil, permite, por el contrario, entender los contrastes entre una sociedad y las demás. Las formas de vestir, de comer, de alojarse, los lujos, los instrumentos monetarios, etc., hablan de lo que son las sociedades.

En la misma perspectiva, están los trabajos de Goody (1982) y de Mintz (1979), quienes se preocuparon por el contexto sociohistórico en que se han desarrollado los alimentos. En su estudio comparativo de las cocinas de Estados jerarquizados característicos de las sociedades euroasiáticas y los Estados hieráticos asociados a las sociedades africanas, sugiere Goody que, a partir de un análisis etnográfico e histórico, los cambios y las continuidades en la cultura alimentaria de estas sociedades sólo se pueden explicar con relación a su sistema social, económico y político en sus vínculos con la sociedad y la economía mundial. El estudio del significado no excluye necesariamente el estudio del cambio, debido a que las estructuras simbólicas no son atemporales o estáticas, van cambiando y se transforman en el tiempo y el espacio. Las diferentes formas del consumo en una sociedad de clases no son simples representaciones de una cultura que es intemporal, en ésta persiste el conflicto y el conflicto puede generar cambio.

En este análisis, la cocina se desarrolla en términos no de gustemas, sino en términos de las estructuras del hogar y la clase. El análisis de los alimentos debe vincularse con los procesos de producción de los bienes materiales y la reproducción de la sociedad, es decir, con la distribución del poder y la autoridad en la esfera económica, social y política. El análisis contextual de Goody no fragmenta el sistema alimentario en una de sus partes —preparaciones, por ejemplo—, por el contrario, la alimentación y sus variaciones sólo pueden comprenderse en su interdependencia con el sistema sociocultural del que forma parte. Las formas en que las sociedades se aprovisionan de alimentos y los transforman para consumirlos se pueden entender como diferentes fases del sistema alimentario: producción, distribución, preparación, consumo y eliminación.

Goody reintroduce la dimensión histórica y comparativa en el estudio de la *cuisine*, la cual es el resultado de cambios e influencias externas e internas donde el conflicto está presente. En un análisis integral, plantea un proceso conformado por cuatro áreas principales, donde dominan los factores económicos orientados a la producción primaria: el trabajo y la tecnología de producción; un segundo orientado al proceso de asignación de los alimentos, fase claramente política; una tercera de preparación y específica de la cocina y de las artes culinarias; y una cuarta fase la del consumo, la del comensalismo. En esta última es donde aparecen los banquetes, las comidas familiares,

las comidas comunitarias, etcétera. Goody intenta vincular la naturaleza de las diferentes *cuisines* a los modos en que el alimento es producido, relaciona el sistema de producción agrícola con la cuestión de los modales que se diferencian por sus estilos de vida. Una tarea nada fácil, sobre todo si se toma en cuenta que es común pensar ambas cosas por separado.

En *Tiempo, azúcar y dulzura*, Mintz (1979) recurre, al igual que Goody, al análisis del contexto alimentario. Demuestra en su estudio sobre el consumo del azúcar en las sociedades industrializadas que éste no puede ser reducido a una explicación sobre una preferencia innata en el ser humano hacia lo dulce; su enfoque histórico y antropológico revela que muchas de las relaciones del sistema alimentario están más allá de ciertos límites geográficos. Considera que el estudio de los sistemas alimentarios implica una dimensión temporal y espacial, así como la dinámica seguida por los diferentes grupos sociales y que en la construcción de una antropología de la vida moderna se debería llevar a cabo una historia social del uso de los nuevos alimentos en las sociedades contemporáneas y no sólo de las culturas marginales.

Con base en las anteriores aproximaciones antropológicas al fenómeno alimentario, el enfoque materialista de Braudel, Goody y Mintz, es de utilidad en la comprensión de la cultura alimentaria. La idea de cultura alimentaria como eje de explicación del cambio alimentario es posible si se consideran los cambios y transformaciones en una dimensión histórica. En el marco de la comprensión alimentaria en su dimensión cambiante y material, es preciso su entendimiento como parte de la cultura.

Hasta aquí he destacado a la alimentación como un hecho social y complejo que, si bien comprende la ingesta de los nutrientes, es antes que nada un proceso mediante el cual seleccionamos, preparamos y consumimos los alimentos, y lo hacemos tomando en cuenta diversos factores económicos, sociales y culturales, así como geográficos y ambientales que nos permiten explicarnos por qué comemos lo que comemos. Enseguida trataré de ubicar la idea de cultura alimentaria en relación con otros aportes y su importancia para explicar el complejo alimentario.

### **La cultura alimentaria**

Como ya lo he mencionado, el tema alimentario ha sido un constante foco de interés en todas las disciplinas antropológicas y de otras como la sociología y psicología. Se ha llegado al consenso de considerar que el fenómeno alimentario, por su complejidad, debiera ser analizado mediante un enfoque multidisciplinario que posibilite el estudio en su totalidad. Existen escasas experiencias cuyo trabajo se ha enfocado a

sistematizar la producción de conocimiento y menos aún las hay en la construcción de un cuerpo teórico en esta área del comportamiento cultural. Sin embargo, aunque escasas, contamos con importantes y valiosas aproximaciones que se han encargado de recoger la producción de estudios socioculturales de la alimentación, en Europa, Estados Unidos y últimamente en México.

Al respecto podemos citar dos trabajos que surgen como parte del Seminario Internacional sobre Estructuras Sociales y Desnutrición en el Mundo, auspiciado por la UNESCO. En 1985, el primero lo realizaron conjuntamente Fischler y De Garine (1988), con el título *Ciencias humanas y alimentación: tendencias actuales de la investigación europea*, en el cual se propusieron clasificar, con base en grandes lineamientos, los enfoques unidisciplinarios y multidisciplinarios de la alimentación propuestos por las ciencias humanas. El otro trabajo, más ligado al campo de la antropología nutricional, es el de Peltó (1988), *Tendencias de la alimentación en antropología nutricional*, que se ocupó de revisar las tendencias de la investigación en antropología nutricional y sobre todo aquellos trabajos que tenían una relación con los temas de la nutrición humana y el hambre mundial.

Con base en la persistente ausencia de una propuesta teórica en el campo antropológico que trata a la alimentación, Goody (1982) ofrece dentro de las principales tradiciones teóricas de la antropología un panorama general sobre el interés que han prestado los antropólogos al estudio del alimento desde el siglo XIX. En este mismo sentido se encuentra el trabajo de Messer (1995), *Perspectivas antropológicas sobre la dieta*, quien, a partir de un análisis de los diferentes problemas abordados por la antropología en relación con la alimentación, presenta el estado de la cuestión, enfocándose a explicar cómo han sido abordados desde las diferentes perspectivas teóricas. No obstante que los trabajos antes citados nos permiten una aproximación sistemática respecto a la antropología de la alimentación, todavía no es posible contar con una teoría general de la alimentación, pues ésta sigue siendo una tarea pendiente (Pantin *et al.*, 1998).

Sin embargo, se puede afirmar que, aunque no estamos ante un enfoque antropológico unitario y opuesto a otros modos de aproximación a la realidad alimentaria, ya se tienen un mínimo de generalizaciones y de hipótesis que se pueden organizar en un programa teórico común, cuyo núcleo consiste en defender la idea de sistema alimentario (Gracia, 1997, p. 15).

Lo que importa es que alrededor de esta idea central se han construido diversas definiciones que han contribuido a la conceptualización que de ella han hecho

diferentes autores (Khare, 1988; Fischler, 1995). Así, el sistema alimentario alude a la alimentación como un sistema de comunicación social, de seguridad alimentaria y de supervivencia colectiva; como un subconjunto del orden económico, también a un conjunto de ingredientes y técnicas a las que son asociadas representaciones, creencias y prácticas o bien como aquel modo de clasificación que prescribe el comportamiento, tanto de las prácticas materiales como las simbólicas relacionadas con la alimentación.

Existen otras aproximaciones, derivadas de la idea de sistema alimentario, como son la construcción de modelos de consumo alimentario y los patrones de consumo alimentario. La primera se refiere al nivel de acceso a los bienes alimentarios a través del abastecimiento, la capacidad de producción y el poder de compra, como condiciones objetivas en el marco de las actividades económicas y de infraestructura (Pantin *et al.*, 1998). En ésta, no obstante que el conjunto de estas variables permiten el conocimiento y la explicación de un modelo alimentario predominante y hacen visible los niveles de diferenciación en el interior de los grupos sociales, la construcción de estos modelos de consumo no contempla los condicionamientos culturales que explican las conductas específicas del consumo, basadas en las preferencias; se enfocan más a destacar el predominio de variables socio-económicas dejando los aspectos culturales como agregados de éstas. Mientras que los patrones de consumo alimentario se basan más en la economía y sugieren que las diferencias en el comportamiento de consumo alimentario de los individuos, de grupos y de familias corresponde más al lugar que ocupan en la escala de ingreso. Es decir, el gasto tope que pueden alcanzar e influye en la elección por lo que se consume en cantidad y calidad, así como en los cambios que se dan posteriormente (Torres y Trápaga, 2001).

Para estos autores los aspectos económicos como el ingreso, el gasto y la oferta en el consumo de alimentos son los principales modeladores en lo que llaman *patrón de consumo alimentario*. Mismo que revela que en realidad es un reducido número de productos que integran un consumo dominante. Este concepto considera que, aunque los rasgos regionales influyen en el patrón de consumo y están presentes en las formas diferenciadas de preparación, de variabilidad y disponibilidad de los productos regionales, éste se moldea de acuerdo a la oferta alimentaria homogénea, presente en el ámbito nacional que influye en los rasgos regionales distintivos, es decir, relega las circunstancias históricas y culturales del consumo alimentario. Sin embargo, al mismo tiempo consideran que los patrones de consumo alimentario expresan unidades territoriales y políticas que permiten señalar las dinámicas y los límites de las conductas culinarias que cambian y se transforman conservando las

pautas originales. Ambos modelos coinciden en que dan prioridad a las variables socioeconómicas que influyen en la alimentación, no obstante que contemplan los condicionamientos y conductas culturales, así como las circunstancias históricas y regionales, al final éstas terminan figurando como agregados, donde los aspectos económicos son los determinantes en lo que se consume.

En la persistente necesidad de explicar la alimentación como un proceso complejo en el que intervienen cultura, economía e historia, González (1998) propone que es necesario eliminar la creencia de que las cocinas son la suma de recetas. En todo caso es necesario entender el *sistema culinario* que las sustenta. Este sistema culinario se construye, según González, a partir de diferentes variables que establecen relaciones dialécticas en función de unidades territoriales y/o políticas como son la clase social, la etnia, cultura del trabajo, género y religión, de manera que entre mayor sea el espectro social habrá una cocina más elaborada y ésta a su vez puede convertirse en una señal de identidad y un marcador de estatus. El concepto de sistema culinario es útil en la medida que permite entender la dimensión social de la alimentación y los rasgos específicos que cada cultura ha desarrollado. Los diferentes esquemas culinarios, dice González, pueden describir mapas alimenticios dinámicos que no tienen mucho que ver con las unidades administrativas sino con la gastronomía<sup>2</sup> de un pueblo o una región.

En lo general, la idea de sistema alimentario alude más a la descripción y funcionamiento de la alimentación como un aspecto aglutinante de la sociedad, un sistema que ordena y que organiza todas las actividades sociales, productivas e ideológicas, pero que lo limita a una explicación sistémica y funcional. Los procesos alimentarios cambian y se transforman, son dinámicos, se inscriben temporal e históricamente en relación con el resto de los componentes sociales la historicidad de estos procesos da cuenta en buena medida de la lógica de los cambios.

El sentido de sistema alimentario también puede incorporar factores eco ambientales y socioculturales, es la propuesta de Adame (1988, p. 62), quien, desde la perspectiva del materialismo histórico, la antropología y la ecología, plantea una perspectiva unitaria que llama *Sistema eco alimentario humano* para el estudio del sistema alimenticio en el México prehispánico. Señala que es creado históricamente, concreto y abierto a las transformaciones económico-sociales con base en las necesidades de la *praxis* humana. Los sujetos sociales producen sus sistemas ali-

---

2 La gastronomía es, ante todo, un discurso en el que se habla, entre otras cosas, de mapas políticos, sociales e ideológicos (Seminario Antropología de la Alimentación, Zaragoza, España, 2002-2003).

menticios a lo largo de la historia: prueban, descubren, seleccionan, unen, aceptan, etc., y los incorporan a su ser social. Así, el sistema eco alimenticio está inserto en el devenir histórico y si las sociedades producidas son limitadas y/o contradictorias igualmente el sistema eco alimenticio tendrá dichas características. Por ejemplo, se escindirá, se enajenará, etc., se crearán dietas privilegiadas según grupos, clase, etc., se volverán sistemas desequilibrados, nocivos y cosificados, etc. Por el contrario, si las sociedades y sus individuos producen armonía en el sentido de dominio, equilibrio comunitario y libre gestión de sus necesidades de consumo y las capacidades de producción y creatividad, entonces se crearán sistemas eco alimenticios y dietas de la misma naturaleza.

Continúa diciendo Adame (1988, p. 63) que la conjunción de los diversos factores con relación a la satisfacción de las necesidades alimenticias y nutricionales colectivas e individuales nos hablan acerca del tipo de sistema en que existe una determinada sociedad, de su calidad de dieta, y por ende nos dará indicadores sobre la calidad de vida humana, por ejemplo, los niveles de salud y energía de los individuos, así como de sus deficiencias y enfermedades. De manera que se necesita una categoría que permita entender a la alimentación en el contexto de sus cambios y transformaciones, que considere tanto los factores biológico-nutricionales, como los socioculturales e históricos y los ecológico-económicos. Por todo lo planteado, se propone trabajar con la noción de cultura alimentaria al considerar que unifica los elementos antes mencionados. Esta noción ha sido apenas esbozada en algunos trabajos, como revisaremos más adelante.

La noción de cultura alimentaria, como se propone desarrollar, comprende a las sociedades humanas como configuraciones histórico-sociales, resultado de determinadas prácticas materiales y simbólicas; y en tanto resultado de una construcción histórico-social la cultura alimentaría es entendida en el contexto de las relaciones sociales. No es que la idea de sistema alimentario se contraponga a la de cultura alimentaria, en todo caso son complementarias. Desde el punto de vista del presente trabajo, el sistema alimentario alude a una explicación sistémica y funcional, si bien incorpora la dimensión sociocultural a partir del reconocimiento de la alimentación como un sistema de comunicación, de representaciones, de creencias y de prácticas —estas últimas tanto simbólicas como materiales e inclusive culinarias— busca un modo de clasificación de tales prácticas. De ahí que sea posible incluir en la idea de sistema alimentario las variables socioeconómicas, patrones de consumo, modelos de consumo, esquemas culinarios, mapas alimenticios, etc., cuyo objetivo es describir el funcionamiento del sistema de la alimentación como un todo que ordena y organiza la vida social por completo. Además, como ya se ha



mencionado, los procesos alimentarios no son estáticos, cambian y se transforman, por lo que considerarlos inmersos en un sistema y con una función determinada es de entrada reducido. Es importante decir que deja fuera la historicidad de dichos procesos y por lo tanto no permite observar las transformaciones de dichas prácticas alimentarias, ni los mecanismos que las impulsan. Se puede decir que se está en una fase de construcción teórica en la que las diferentes aportaciones son importantes y la noción de cultura alimentaria puede ser considerada como tal, como son las que analizaremos enseguida.

La idea de cultura alimentaría ha sido apenas bosquejada por algunos autores (Oceguera, 2000; Millán, 2000; Gracia, 2002), sin ser más que una definición. Para el antropólogo David Oceguera Parra (2000, pp.7-8) la cultura alimentaria es una totalidad concreta que resulta de múltiples determinaciones y en cuya síntesis reúne diversas representaciones, prácticas y relaciones sociales que involucran a un espectro de públicos consumidores construidos históricamente y en procesos continuos de transformación. La cultura alimentaria es entendida como un conjunto de representaciones, prácticas y relaciones sociales. En su trabajo *La cultura alimentaria de Colima*, Oceguera propone que en el estudio de la cultura alimentaria se busca un balance entre el ámbito de las prácticas (o costumbres) que realizan cotidianamente tanto los individuos como las colectividades, las representaciones o aspectos simbólicos, así como entre las relaciones sociales que se producen y reproducen alrededor de la alimentación, todas ellas claves en el conocimiento de una institución cultural de profunda significación.

Para la antropóloga Mabel Gracia Arnaiz (2002, p.17) la cultura alimentaria es el conjunto de actividades establecidas por los grupos humanos para obtener del entorno los alimentos que posibilitan su subsistencia, abarcando desde el aprovisionamiento, la producción, la distribución, el almacenamiento, la conservación y la preparación de los alimentos hasta su consumo, e incluyendo todos los aspectos simbólicos y materiales que acompañan las diferentes fases de este proceso. Para Amado Millán, la cultura alimentaria, o cultura de la alimentación —como la llama—, tiene de base una premisa básica: la necesidad biológica de alimentarse y se expresa socialmente como una respuesta cultural. Millán, aludiendo a Fischler, sostiene que un sistema culinario está vinculado a una cosmovisión. La cultura de la alimentación es por descripción, un concepto interrelacionado y jerarquizado de elementos específicos que generan unas prácticas y unas representaciones relativas a la producción del cuerpo y mantenimiento de la sociedad, que varían en el tiempo y el espacio. De un lado, comprenden sustancias: materias primas, ingredientes —básicos y complementarios—, condimentos, formas de cocción y combustibles,

transformación, procesos de obtención —producción, mercado —, conservación, transporte, elaboración de las preparaciones, consumo y utilización o eliminación de los residuos. Mientras que, por otro lado, la cultura de la alimentación implica a unos organismos biológicos dotados de cultura en interrelación con el ambiente y el entorno sociocultural (Millán, 2000, pp. 72-74).

Desde el punto de vista cognitivo, comporta un orden clasificatorio — comestible, permitido, prohibido, abominable, etc.—, además de sus correlaciones afectivas. Implica un conjunto de saberes que se transmiten socialmente a través del aprendizaje de los roles. La cultura de la alimentación también es una estructuración de procedimientos, normas, combinaciones, representaciones y valores, que determinan la aceptación o el rechazo, la ocasión del consumo, el estatus, los significados y la identidad. Se puede entender a la cultura de la alimentación como las maneras pautadas de percibir, sentir, pensar relativas a la alimentación y que son comunes a un grupo sociocultural.

## **Conclusiones**

Las definiciones anteriores proporcionan los elementos básicos para aproximarse a la realidad alimentaria, tomando en cuenta que ésta es compleja; comprenden un conjunto de prácticas, representaciones y relaciones sociales que desarrollan tanto los individuos como las colectividades y se encuentran en constante transformación, pero que al mismo tiempo definen la cultura alimentaria de un pueblo en un momento y un espacio determinado. Su estudio nos permite conocer las costumbres, valores, estatus, identidad relacionados a la forma de comer. Es una forma de percibir el mundo. La cultura alimentaria comprende, a su vez, la definición del sistema alimentario en su dinámica y en relación con las demás formas del comportamiento alimentario, no es estática, sino histórica y dinámica. En este sentido, la cultura alimentaria permite la inclusión de una doble dimensión, simbólica y material, e incluye todos los aspectos que definen las prácticas cotidianas, no sin perder de vista que la cultura alimentaria forma parte de los procesos mayores y tiene su contraparte en el ámbito local. Es decir, en la cultura de una comunidad o región, donde se dan formas de resistencia y de incorporación que no necesariamente corresponden a tiempos y ritmos de lo ocurrido a nivel más amplio.

La penetración de las relaciones capitalistas en el campo ha significado profundas transformaciones a partir de las cuales pueblos y comunidades indígenas se han integrado a la vida nacional. No se puede negar que la actual situación del medio rural es bastante crítica y contradictoria. Por ejemplo, con el cambio de

régimen de propiedad de la tierra en Pajapan, Veracruz —la comunidad de estudio (Rodríguez, 2012)—, surgió la individualización, y ello se transfirió a los demás ordenes de la vida social manifestándose entre otros en el acceso a los alimentos; afectando la producción, distribución, y consumo de alimentos, legitimando las prácticas de quienes detentan el poder. Pajapan es, de esta manera, una sociedad en transición entre un modo de vida, que se debate entre el reconocimiento de lo tradicional y su valor como fuente de identidad, confrontado permanentemente en la cotidianidad con la acelerada y constante transformación hacia lo moderno y donde la forma de alimentarse juega un papel importante, es decir, la cultura alimentaria.

## Referencias

Adame Cerón, M. Á.

(1988). *Sistema alimenticio y cultura ecológica en el México prehispánico*, tesis de licenciatura. México: Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Braudel, F.

(1984). *La dinámica del capitalismo*. México: Fondo de Cultura Económica.

Contreras, J.

(1993). *Antropología de la alimentación*. Salamanca: EUDEMA (Antropología Horizontes).

Cordón Bonet, F.

(1979). *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Editorial Busquets.

De Garine

(1998). Antropología y alimentación, entre naturaleza y cultura, en *Actas del Congreso Internacional*, La Val de Onsera, Museo Nacional de España, vol. I, pp. 13-34.

Douglas, M. y B. Isherwood

(1979). *El mundo de los bienes: hacia una antropología del consumo*. México: Grijalbo/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Douglas, M.

(1995). Las estructuras de lo culinario. En Jesús Contreras (comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona, Publicacions, Ciències Humanes i Socials, pp.171-198

Fischler, C.

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

Fischler, C. e I. De Garine

(1988). Ciencias humanas y alimentación: tendencias actuales de la investigación europeall. En Ainsworth, G. *et al.*, *Carencia alimentaria, una perspectiva antropológica*. Barcelona: Serbal/UNESCO.

González, I.

(1998). La dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas. *Actas del Congreso Internacional*, vol. I, La Val de Onsera, Museo Nacional de Antropología, pp. 245-247.

Goody, J.

(1982), *Cocina, cuisine y clase, estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.

Gracia Arnaiz, M.

(1997). *La transformación de la cultura alimentaria, cambiosy preferencias en el contexto urbano (Barcelona, 1960-1990)*. Madrid: Ministerio de Educación y Cultura, Secretaria del Estado de Cultura, Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales.

(2002). La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España. En Mabel Gracia Arnaiz (coord.), *Somos lo que comemos*, Barcelona: Ariel, pp. 15-38.

Harris, M.

(1985). *Bueno para comer*. México: Alianza/CNCA.

Khare, R. S.

(1988). Investigación internacional sobre alimentos y nutrición: consideraciones básicas. En Ainsworth, G. *et al.*, *Carencia alimentaria, una perspectiva antropológica*. Serbal/UNESCO, pp. 16-29.

Lévi-Strauss, C.

(1972). *De la miel a las cenizas. Mitológicas II*. México: Fondo de Cultura Económica.

(1975). *El origen de las maneras de la mesa. Mitológicas III*. México: Fondo de Cultura Económica.

(1996). *Lo crudo y lo cocido. Mitológicas I*. México: Fondo de Cultura Económica.

Messer, E.

(1995). Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En Jesús Contreras (comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona, Publicacions, Ciències Humanes i Socials, pp. 27-84.

Millán, A.

(2000). Cultures alimentàries i globalització. *Revista d'etnologia de Catalunya*, (17), noviembre: 72-81.

Mintz, W. S.

(1979), *Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.

Oceguera, D.

(2000). *La cultura alimentaria de Colima*, tesis de doctorado. México: Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa.

Pantin, Graciela, M. B. y E. Monascal

(1998). Valores, cultura y alimentación. Un enfoque integral. *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional*, 1, Museo Nacional de Antropología, La Val de Oncera, 159-180.

Peláez, M.

(1997). Consideraciones teóricas; alimentación, nutrición y cultural. En Manuel Peláez Casabianca (comp.), *Cuadernos de trabajo del Instituto de Investigaciones Antropológicas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México/Facultad de Medicina/Instituto Nacional de la nutrición —Salvador Zubirán/Departamento de Estudios Experimentales y Rurales, pp. 3-9.

Pelto, G.

(1988). Tendencias de la investigación en antropología nutricional. En Ainsworth G. et al., *Carencia alimentaria, una perspectiva antropológica*. Serbal/UNESCO, pp. 45-66.

Richards, A.

(1939). *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*. Londres: International Institute of African Languages & Culture, Oxford University Press.

Torres, F. y Y. Trápaga (coords.)

(2001). *La alimentación de los mexicanos en la alborada del tercer milenio*. México: Miguel Ángel Porrúa/Instituto de Investigaciones Económicas, UNAM (Colección Jesús Silva Herzog).





**EL GABINETE**





# La práctica social de las políticas públicas alimentarias en México: implementación de comedores comunitarios y escolares en una comunidad indígena mazahua<sup>1</sup>

Ana Karen Vázquez Hernández

**Resumen.** En este artículo se profundiza en el impacto que las recientes políticas públicas mexicanas han tenido en la alimentación de las comunidades mazahuas del Estado de México. El acercamiento parte de una etnografía institucional de la intervención alimentaria, en la que los comedores comunitarios y escolares se consideraron unidades de observación para analizar la práctica social de las políticas públicas. Dentro de estos espacios realicé observación participante y entrevistas a profundidad a los distintos sujetos sociales que participaron de dos programas sociales: Programa de Comedores Comunitarios (PCC) y Escuelas de Tiempo Completo (PETC). Los actores que se entrevistaron fueron: intermediarios del estado, cocineras locales, jóvenes y niños; el acercamiento también consideró el registro de las prácticas alimentarias al interior de dos hogares. La investigación muestra que la puesta en marcha de estos comedores ha llevado a las comunidades mazahuas de esta entidad a reconsiderar su alimentación y a modificar algunas de sus prácticas de consumo, las cuales incluyen cada vez más alimentos industrializados. También resalta la reinterpretación creativa que los sujetos sociales han efectuado sobre los discursos contenidos en las políticas públicas para cumplir objetivos específicos, a saber, promover el consumo de alimentos locales entre los más jóvenes y reproducir algunas prácticas de comensalidad y comunalidad dentro y fuera de esos espacios.

**Palabras clave:** políticas públicas, alimentación indígena, apropiación, poder, mazahuas

121

---

1 Este artículo es un extracto del trabajo de grado intitulado: *Apropiaciones locales de la política alimentaria mexicana en el municipio mazahua San Felipe del Progreso, Estado de México, 2013-2019*, que presenté en 2019 a fin de obtener el grado de maestría en Antropología social.

**Abstract.** In this paper delves into the impact that the recent Mexican public policies have had on the nourishment of the Mazahua communities from the State of Mexico. The approach draws from an institutional ethnography of food intervention, in which the two community and school eateries were considered as observation units to analyze the social practice of public policies. Within these spaces, I carried out participant observation and in-depth interviews with different social subjects that participated in two social programs: Community Kitchens Program (PCC for its name in Spanish) and Full Time Schools Program (PETC for its name in Spanish). The actors who were interviewed were: State intermediaries, local female cooks, young people and kids. The approach also considered the record of the food practices inside two homes. The research shows that the implementation of these eateries has led the Mazahua communities of this entity to reconsider their nourishment and to modify some of their consumption practices, which increasingly include industrialized food. It also highlights the creative reinterpretation that social subjects have made on the discourses contained in public policies to meet specific objectives, namely, to promote the consumption of local food among the youngest and to reproduce some practices of commensality and communality inside and outside these spaces.

**Keywords:** public policies, indigenous nourishment, appropriation, power, Mazahua

## Introducción

Durante mi primera visita a San Felipe del Progreso, municipio mazahua del Estado de México, me propuse identificar los espacios físicos en que las políticas públicas se ponían en marcha. Con esa intención en una ocasión me dirigí al centro de salud de Calvario del Carmen, una localidad de aquella municipalidad, en la que aparentemente la *Cruzada contra el hambre* estaba en marcha. Al llegar ahí me percaté de que en la entrada estaba estacionada una unidad móvil de salud, tenía sellos de la “Cruzada Nacional contra el Hambre”, así que me acerqué.<sup>2</sup>

Al llegar me presenté con una doctora, ella me saludó cordialmente y enseguida dijo: “No eres de aquí, ¿verdad?”, apenas tuve tiempo de asentir, cuando me invitó a tomar asiento a la mesa donde varias mujeres degustaban algunos guisados contenidos en recipientes de plástico. En seguida me presentó a su grupo de trabajo, se trataba de otras dos mujeres, una de ellas encargada de la promoción para la salud, la otra, enfermera. Me presenté y aproveché para preguntar por los sellos de la *Cruzada*, a lo que la doctora contestó: “No,

---

2 Desde el 2016 el Instituto de Salud del Estado de México y Municipios (ISSEMyM) ha llevado a cabo un programa de servicio integral de prevención a través de unidades móviles. Estas recorren los diferentes centros de salud y ofrecen atención médica preventiva, además de entregar a los miembros del programa Prospera micro-nutrientes: nutritiva; nutrisano; nutritivo.

nosotras somos de *Prospera*, nos pusieron el sello, pero de eso no sabemos”. Luego me dijo: “Échate un taco” mientras me señalaba el *chiquihuite* de las tortillas y los recipientes de comida. Apenada, me disculpé por haber interrumpido su hora de comida — conclusión a la que llegué al darme cuenta de que estaban ingiriendo los alimentos mientras que un grupo de mujeres de la localidad las esperaban bajo el rayo del sol—. Sin embargo, fui interrumpida de golpe. La doctora una vez más tomó la palabra: “No, es que ahorita íbamos a tener una charla de nutrición con las señoras -y prosiguió con un tono de queja- pero no vienen y ¿así cómo?”. Yo me sentí incómoda, tanto por sus reclamos, como por la situación en la que se encontraban las señoras; pero con ánimo de calmar esa sensación les pregunté sobre la charla que habría tenido lugar. Las tres mujeres me comentaron que era una dinámica en la que se invitaba a las señoras a llevar comida que preparaban habitualmente en sus casas, para que ellas —como profesionales— les dijeran si estaban bien o sí tendrían que cambiar algo de acuerdo con el *Plato del bien comer* y la *Jarra del buen beber*. Después la doctora dijo: “Ya sabes, esta gente aún debe ser educada.”

Minutos después una mujer de la fila se acercó diciéndole en voz baja y algo nerviosa: “¿sí va a dar consulta?, es que quiero ver si me checa a mi bebé”; la doctora volteó a verme y me hizo una mueca de disgusto —como resaltando lo que me había dicho un poco antes—, a la par, le preguntó sobre el padecimiento del infante. La señora continuó: “es que cuando come chile, mi bebé le dan cólicos”, la profesionista se sorprendió al escucharla y le preguntó la edad de la criatura. La madre señaló que habría cumplido 6 meses y al instante la doctora le cuestionó — a modo de regaño—: “¿y ya le dio chile?”; la señora lo negó y continuó: “no, lo que pasa es que cuando yo como chile y le doy pecho a mi bebé a él le dan cólicos”. Ante esa respuesta la doctora soltó un suspiro, como retomando la calma, le indicó a la mujer subir a la unidad móvil para pesar y medir al bebé, luego dirigió su mirada hacia mí y exclamó “si, es una población que hay que educar”.<sup>3</sup>

Elegí iniciar con esta remembranza de un hecho acontecido durante mi primera temporada de campo (de julio a septiembre del 2018) porque me permite ilustrar tres elementos que forman parte de la problemática de estudio, me refiero a la *práctica social de la política alimentaria*, es decir a las relaciones sociales gestadas en la puesta en marcha de los programas sociales resultantes de dichas políticas; a la *intermediación* sucedida entre los funcionarios públicos y la población objetivo de las acciones del Estado; y a la relevancia de la *construcción social de la comida*, observada en las prácticas alimentarias.

En el caso señalado es visible que las políticas alimentarias mexicanas y los programas sociales que se derivan de ellas, como la Cruzada Nacional Contra el Hambre y Prospera, tienen la intención de incidir en las prácticas alimentarias de la población. A través del *Plato del bien comer* y la *Jarra del buen beber*, herramientas gráficas que representan

---

3 Diario de Campo Ana Karen Vázquez Hernández. Calvario del Carmen, 31 de julio de 2018.

los criterios de la *Orientación Alimentaria* propuesta por el estado mexicano, se pretende favorecer la adopción de una “dieta correcta”.<sup>4</sup> No obstante, esta se estipula como una dieta homogénea universalmente equilibrada, alejada de los criterios locales.

Asimismo, se observa que las acciones del Estado mexicano son llevadas a cabo por las profesionales de la salud, quienes son las portadoras de los designios gubernamentales. Ellas llevan a cabo la intermediación entre el estado y la población, pues tal como lo señaló Guillermo de la Peña (1986, p. 34), a través de estos personajes se transmiten los intereses del gobierno a la población y viceversa. En el caso señalado, se observa que estas personas tienen la autoridad para desacreditar las elecciones alimentarias de la población local de los habitantes mazahuas; investidas de autoridad médica, se encargan de difundir el discurso hegemónico del bien comer sin considerar las valoraciones propias de la población de interés, lo que en ocasiones ha devenido en un replanteamiento de las prácticas alimentarias de estos últimos. En el relato también se menciona a las mujeres y a los niños, quienes conforman la población objetivo de la política alimentaria de nuestro país, que además incluye a la población indígena.<sup>5</sup>

El elemento que confluye entre los distintos actores señalados en la descripción inicial es la comida; sin embargo, tanto las profesionales de la salud, como las mujeres de la localidad, lo observan desde diferentes perspectivas. Las primeras, como parte de su trabajo, deben asegurarse de que los platillos tengan los nutrientes necesarios para asegurar una “alimentación correcta”, mientras que las segundas se preocupan por cumplir con la actividad solicitada y llevan los platillos que consumen sus familias en la cotidianeidad. Además de la diferencia entre ambos enfoques, en el momento relatado la comida adquiere una dimensión diferente pues como fenómeno social y cultural configura un escenario de interacción entre los sujetos implicados en tiempos y dinámicas particulares en las que se entrelazan valoraciones culturales.<sup>6</sup> Ejemplo de ello, es la utilización que la doctora hizo de los platillos de las señoras para establecer una relación amistosa hacia mí al invitarme a “echar un taco”.

---

4 De acuerdo con la Norma Oficial Mexicana (NOM-043-SSA2-2012) la Orientación alimentaria es definida como el “conjunto de acciones que proporcionan información básica, científicamente validada y sistematizada, tendiente a desarrollar habilidades, actitudes y prácticas relacionadas con los alimentos y la alimentación para favorecer la adopción de una dieta correcta en el ámbito individual, familiar o colectivo, tomando en cuenta las condiciones económicas, geográficas, culturales y sociales”.

5 En el año 2014 la Comisión Nacional Para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas reafirmó la necesidad de incrementar el acceso a la alimentación, la salud y la educación a los pueblos indígenas, debido a su condición de vulnerabilidad. Con el Programa Especial de los Pueblos Indígenas 2014-2018 se buscó generar el fortalecimiento de la infraestructura de comedores comunitarios, aprovisionar alimentos nutritivos, impulsar las actividades de producción para el autoconsumo, dar seguimiento a la condición y evolución nutricional de los indígenas menores de 12 años.

6 La comida al igual que los hábitos de consumo alimentario se construyen y reconstruyen socialmente en contextos socioeconómicos determinados. Véase (Entrena:1997; Franco:2010).

Otro factor relevante de este relato es *lo que no se alcanza a ver*. En primer lugar, los personajes que se encargan de poner en práctica los programas del gobierno no son únicamente profesionales de la salud; estos pueden ser maestros, coordinadores de servicio y promotores, entre otros. Esto deriva en que la *Orientación Alimentaria* estatal no solo se lleva a cabo en las unidades médicas. En efecto, el registro en el área de estudio observé que los comedores y las escuelas son espacios muy relevantes en la aplicación de las políticas alimentarias. En segundo lugar, pero no menos importante, es que, en ciertos espacios y momentos específicos, las mujeres de la localidad manifiestan su opinión en relación con el funcionamiento de los programas, llegando a contradecir e incluso a ignorar a los intermediarios.

Con base en todo lo anterior, en el presente artículo me concentro en los efectos de las políticas sociales que buscan generar un cambio en la alimentación de la población a través de la responsabilización de los actores sociales afectados.<sup>7</sup> La investigación parte del supuesto de que el discurso nutricional del estado mexicano propone una buena alimentación —y homogénea— basada estándares de la tradición científica y cultural de occidente. De manera que el *Plato del bien comer* y la *Jarra del buen beber* expresan los estándares de una dieta universalmente equilibrada y su utilización pretende incidir en las prácticas alimenticias de la población; sin embargo, en la práctica dichas consideraciones son cuestionadas y apropiadas de maneras distintas a las planeadas.

A nivel local se reflexionó sobre el impacto de las políticas alimentarias en la cocina del área de estudio, tomando en cuenta las valoraciones émicas y las acciones que los intermediarios y los beneficiarios de estos programas han puesto en marcha frente a ellas. A lo largo del artículo se busca entender ¿cómo los servidores públicos, intermediarios del Estado, entienden y llevan a cabo los designios gubernamentales? y esclarecer además la forma en que la población del área de estudio se apropia, sí es que lo hace, de los programas sociales derivados de la política alimentaria en México.

La investigación se enmarca en el municipio San Felipe del Progreso, una de las jurisdicciones del Estado de México con los índices más altos de *pobreza alimentaria* (CONEVAL, 2016).<sup>8</sup> Históricamente, ha sido uno de los municipios con mayores rezagos respecto a las condiciones educativas, de salud y alimentarias, cuyos habitantes, en su mayoría, pertenecen al grupo jñatio o mazahua.<sup>9</sup> De acuerdo con los indicadores utilizados por la

7 La responsabilización de los actores sociales afectados, en términos de alimentación y salud, responde a un dispositivo de poder ejercido por el estado hacia los habitantes para modelar el comportamiento de las poblaciones nacionales, bio-política.

8 La pobreza alimentaria es definida por la CONEVAL como la incapacidad para obtener una canasta básica alimentaria, aun si se hiciera uso de todo el ingreso disponible en el hogar para comprar sólo los bienes de dicha canasta.

9 De acuerdo con los datos del INEGI 2015-2016 la población de este municipio alcanzaba los 134,143 habi-

Secretaría de Salud Pública —como el peso y la talla—, un alto porcentaje de la población infantil de este municipio padece desnutrición. Así que, basándose en mediciones de pobreza, el Consejo Nacional de la Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) ha identificado a San Felipe del Progreso como una Zona de Atención Prioritaria (ZAP) y por lo tanto ha sido “beneficiario” de distintos programas enfocados a mejorar su alimentación.<sup>10</sup>

Sin embargo, no todas las localidades de este municipio cuentan con los programas disponibles, es por ello que el registro se realizó, simultáneamente en la cabecera municipal y en Calvario del Carmen, localidad ubicada al suroeste del municipio señalada con un Grado de Marginación Muy Alto; situación que la ha hecho acreedora de distintos programas sociales, entre ellos el Programa de Comedores Comunitarios (PCC) de la Cruzada Nacional contra el Hambre (CNCH) y el Programa de Escuelas de Tiempo Completo (PETC), en su modalidad de Servicios de alimentación en los que me concentraré en el presente artículo.<sup>11</sup>

### Método y metodología<sup>12</sup>

El desarrollo de esta investigación se adscribe a los ámbitos cualitativos de la investigación social desde la *etnografía reflexiva* (Guber 2004). Con la intención de dar cuenta de la dimensión cultural de los alimentos, es decir, qué se come, cómo se come y por qué se come o no un alimento entre los mazahuas, registré las prácticas alimentarias de niños, hombres y mujeres indígenas en diferentes espacios. Debido a la naturaleza de la problemática incorporé el análisis de la *etnografía institucional*, esto es, un estudio de las operaciones reales de una institución (Hevia, 2011, p.336-337). En particular de dos comedores comunitarios y uno escolar para intentar arrojar claridad sobre ellos y dar cuenta de los cambios y continuidades durante su aplicación.

La investigación que sustenta el presente escrito tiene como base el trabajo de campo realizado durante dos estancias, de tres meses cada una, en 2018 y 2019.<sup>13</sup> Durante la primera

---

tantes, de los cuales un 79.59% son indígenas mazahuas.

10 De acuerdo con el CONEVAL se denominan Zonas de Atención Prioritarias (ZAP) “a las áreas o regiones predominantemente rural o urbano, cuya población registra índices de pobreza, marginación indicativos de la existencia de marcadas insuficiencias y rezagos en el ejercicio de los derechos para el desarrollo social” <https://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/Criterios-ZAP.aspx>

11 En el catálogo de localidades se identifica a Calvario del Carmen como beneficiaria del Programa para el Desarrollo de Zonas Prioritarias, dicho programa busca la integración de zonas marginadas a procesos de desarrollo <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?tipo=clave&campo=loc&ent=15&mun=074>

12 El nombre de las personas que participaron como interlocutores durante mi registro etnográfico se omitió de esta versión para resguardar su preferencia por el anonimato. Esta omisión también involucró el nombre de las instituciones.

13 En este artículo me concentré en las dos temporadas de campo realizadas durante la maestría, sin embargo, inicié el registro etnográfico en la zona desde inicios del 2013.

temporada de campo —de julio a septiembre del 2018— centré el registro etnográfico en dos comedores comunitarios (cc) de la Cruzada Nacional Contra el Hambre, ubicados al interior de Calvario del Carmen, el primero en Barrio San Pedro, el segundo en Barrio Centro. En estos espacios exploré el proceso alimentario —obtención, distribución, preparación, consumo y deshecho— y atendí a las relaciones que cocineras locales, en tanto voluntarias, establecieron con los coordinadores del programa y la población local, principalmente niños y jóvenes a quienes daban el servicio.

Luego, con el cambio de administración federal del gobierno de Andrés Manuel López Obrador, que derivó en la conclusión del programa y el fin de los comedores a finales del 2018, durante mi segundo periodo de trabajo de campo —de enero a marzo del 2019— opté por iniciar el registro en el comedor escolar de la Escuela de Tiempo Completo ubicada en Barrio Ranchería. Dentro de esta institución me centré en el servicio de alimentación, del que participé como voluntaria durante un mes y medio. Durante este tiempo realicé observación participante de la preparación de los alimentos, de la disposición de platos y del lavado de los trastes, acciones que realicé en la compañía de cuatro mujeres de la localidad, el equipo de base del comedor. Mi estancia en este espacio me permitió conocer la dinámica al interior de la cocina y del comedor; de las relaciones de las cocineras con la directora y el coordinador del programa; y de la comensalidad realizada entre niños y profesores a la hora de la comida.

A la par de estas actividades, durante los dos periodos de registro etnográfico realicé un seguimiento de las prácticas alimentarias en dos cocinas familiares. Al interior de los hogares participé de la preparación de alimentos, de su consumo de alimentos y de las charlas realizadas a la hora de cocinar y comer.

### **Política alimentaria en México**

Las propuestas internacionales en el tema alimentario han influido en las legislaciones de diferentes naciones. En el caso de México, el derecho a la alimentación, reconocido en la Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948 y consagrado en el Pacto Internacional de Derechos Económicos Sociales y Culturales de 1966, se asimiló hasta el año 2011 con la modificación de los artículos 4° y 27°. No obstante, estas modificaciones no han garantizado el derecho a la alimentación como un derecho fundamental, por el contrario, se ha reducido a una prestación entre particulares, mientras el gobierno participa únicamente a través de la asistencia social (López, 2009, p. 91).

En nuestro país se han implementado dos tipos de programas relacionados con la alimentación. El primero (1934- 1988) se caracterizó por el otorgamiento de subsidios a las actividades productivas y el favorecimiento de la producción para el autoconsumo. En este período los programas relacionados con la alimentación abordaron la nutrición o el acceso



a los alimentos con una visión integral considerando la producción, el abasto y la comercialización, siempre enfatizando en el aprovechamiento biológico. Posteriormente, durante el mandato de José López Portillo (1976-82) inició a considerarse la relación del hambre, la desnutrición y la pobreza extrema como problemas multinivel y relacionados entre ellos.

Después de este sexenio se dio un cambio en las políticas. Como respuesta al desplome de los precios internacionales del petróleo, la deuda externa y la baja competitividad productiva, se renunció a la estrategia de crecimiento endógeno —modelo primario exportador— para dar paso a una de tipo exógeno —importaciones—, lo que privilegió la apertura comercial. En este punto la desnutrición dejó de constituir el objetivo principal de las políticas alimentarias y en su lugar se constituyeron estrategias de combate a la pobreza alimentaria (Martínez y Benavides, 2018, p. 76).

Este segundo tipo de programas alimentarios inicia con el mandato de Carlos Salinas de Gortari (1988-1994), durante este periodo se da un giro en la política alimentaria nacional. Se abandona la meta de la autosuficiencia y soberanía, y en su lugar, se apuesta al intercambio comercial como mecanismo para garantizar la disponibilidad de alimentos. De manera que el problema alimentario se considera como un asunto de oferta y demanda que puede resolverse mediante la compra de alimentos en el mercado internacional (Huesca, López y Palacios, 2016, p. 384).

Las administraciones posteriores implementaron políticas alimentarias con el objetivo de apoyar a localidades en extrema pobreza. Se buscó entonces atender a grupos con mayor grado de marginalidad y descentralizar el combate a la pobreza hacia los estados y los municipios, tomando a la familia como eje articulador de sus acciones. Características observables en la Cruzada Nacional Contra el Hambre (CNCH), propuesta por Peña Nieto (2012-2018) al inicio de su administración y finalizada en 2018 y el programa de Escuelas de Tiempo Completo (ETC) cancelado en los primeros meses del 2022. Ambos programas buscaron satisfacer los derechos sociales de la población, fomentando la corresponsabilidad a través de la participación.

Retomando las iniciativas *Hambre cero* de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) así como la de *América Latina y Caribe sin hambre*, la CNCH se propuso cinco objetivos: 1) erradicar el hambre a partir de una alimentación y nutrición adecuada de las personas que se encuentren en condición de pobreza multidimensional extrema y carencia de acceso a la alimentación; 2) eliminar la desnutrición infantil aguda, mejorar los indicadores de peso y tallas de la niñez y 3) aumentar la producción de alimentos y el ingreso de los campesinos y pequeños productores agrícolas; 4) minimizar las pérdidas post-cosecha y de alimentos durante su almacenamiento, transporte, distribución y comercialización; y 5) promover la participación comunitaria para la erradicación del hambre.

En estos objetivos encontramos un interés del estado mexicano en brindar a la población mexicana *seguridad alimentaria*, que remite al acceso físico y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos (FAO 1996). Pero es importante resaltar que la CNCH representa una política nacional influida en políticas internacionales interesadas en la ayuda para el desarrollo y en procesos de poder vinculados al régimen de la corresponsabilidad en el combate a la pobreza, de manera que la CNCH se enfocó en la población con pobreza multidimensional, de manera similar al programa Oportunidades (Agudo, 2015, p. 14).<sup>14</sup>

Lo anterior es más claro en el objetivo cuarto de la CNCH, que se relaciona directamente con el Programa de Comedores Comunitarios (PCC), este pretendió “contribuir a fortalecer el cumplimiento efectivo de los derechos sociales que potencien las capacidades de las personas en situación de pobreza, a través de acciones que inciden positivamente en la alimentación mediante la instalación y operación de Comedores Comunitarios”.<sup>15</sup> Estos espacios se destinaron al consumo de alimentos nutritivos y a transformar los hábitos alimenticios de la población, de manera que se construyeron en diversos lugares de la República Mexicana, inclusive en “aquellos lugares donde nadie ha llegado antes”, como dictaba un video promocional del gobierno federal. Aunque la CNCH se construyó dentro de lo que se ha denominado una política social de nueva generación, en la que los derechos sociales se establecen como punto de partida, debe considerarse como otra política neoliberal más cuyo objetivo era garantizar la disponibilidad de alimentos a través del intercambio comercial.

### **La práctica social de la política alimentaria**

La problemática de interés se ubica en la intersección entre dos tradiciones de la antropología. En primer lugar, de la *antropología de la alimentación* pues se busca comprender los procesos mediante los cuales las personas construyen socialmente su comida, y les dotan de significación; aun cuando su alimentación depende, o se ve influida por instituciones o grupos de poder, entre ellos instituciones económicas y políticas. En segundo lugar, de la *antropología política*, en específico de la práctica de la política social y de los distintos procesos de apropiación de parte de la población que es sujeto de las políticas públicas.

El poder ha sido una variable importante al analizar las prácticas alimentarias, en específico sobre las elecciones, las preferencias y los cambios, ya que estos son influenciados por estructuras sociales y económicas (Weismantel, 2005, p. 87), generalmente ocasionadas por las decisiones de los gobiernos (Terrio, 2000, p. 37). Al respecto se han generado diversos análisis antropológicos sobre el cambio alimentario (Haden 2005, Classen *et al* 2005),

14 De acuerdo con el Consejo Nacional de la Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) la pobreza multidimensional se define en concordancia con el ingreso, el rezago educativo, el acceso a los servicios de salud, el acceso a la seguridad social, el acceso a la alimentación, a la calidad y espacios de vivienda. Además, se considera el grado de cohesión social.

15 Diario Oficial de la Federación, 18 de enero de 2017.

pero estos han tenido un carácter especulativo al realizarse a gran escala, por orientarse en mecanismos de arriba hacia abajo (Gruknow, 2005, p. 251) y por omitir el proceso histórico de su constitución.

En recientes análisis antropológicos de las políticas públicas, ha posibilitado identificar las constelaciones de actores, actividades e influencias que dan forma a las decisiones políticas (Weder *et al* 2005). Este acercamiento ha cuestionado la presunción de la política como un problema dado; el papel ideologizado de las políticas públicas; y contrapesar el uso de marcos dicotómicos como macro/micro y arriba/abajo. De manera que este enfoque permite la comprensión del hecho de que las relaciones sociales son el sustento de los modelos de las políticas públicas.

Este acercamiento también ha sido utilizado para estudiar la aplicación de las políticas públicas entre los indígenas mazahuas, al respecto se han mostrado los mecanismos de discriminación y exclusión que las agendas internacionales y las políticas nacionales de género y seguridad alimentaria enmascaran a través de los discursos de inclusión y corresponsabilidad (Vizcarra, 2008). Además, se ha utilizado la etnografía institucional para analizar procesos de gobernanza a fin de analizar la intervención del Estado (Torres *et al* 2015). Estos estudios ponen de manifiesto que la violencia estructural mantiene relaciones de poder, asimetrías y jerarquías entre los actores locales sometidos a procesos más amplios y globales.

En este artículo recorro al análisis de las *políticas públicas alimentarias*<sup>16</sup> desde la propuesta de Alejandro Agudo (2015, p. 24-39) quien ofrece cuatro maneras de analizar las políticas sociales:<sup>17</sup> *como formas y representaciones de conocimiento; como lenguaje de poder; como forma de tecnología política; y como producto de la intermediación*. En el presente artículo únicamente me referiré a dos de ellas: *como lenguaje de poder* para analizar el dominio específico de relaciones y prácticas que involucran al estado, la población y la experiencia de las personas; y *como producto de la intermediación* al incluir a los intermediarios en el estudio, pues ellos son quienes interpretan los modelos e ideas estatales y la transmiten a la población.

El trabajo de Agudo toma un distanciamiento del uso habitual —por parte de los teóricos del desarrollo— del concepto de *gubernamentalidad* rescatado de Foucault. Esto se debe a que, para él, no puede darse por sentado el hecho de que los gobernados se con-

16 El instituto Nacional de Salud Pública (INSP) entiende por políticas alimentarias a: “Aquellas que tienen como principal objetivo garantizar que la población pueda tener acceso a los alimentos que les permitan satisfacer sus necesidades y cumplir con los requerimientos nutritivos para llevar una vida saludable” (INSP, 2007, p.91).

17 El término política social se utiliza para referir a la política de los gobiernos cuyas actuaciones tienen un impacto directo en el bienestar de los ciudadanos a través de proporcionarles servicios o ingresos (Repetto, 2010, p. 54).

stituyan a sí mismos en sujetos gobernables. En su opinión, esto constituye un problema de investigación en sí, que debe plantearse en espacios y grupos específicos en momentos determinados. Por ello, señala que el énfasis en las representaciones que subyacen a las políticas “no ha de suplantar el examen de las subjetividades, las experiencias y las propias búsquedas de consenso y legitimación de los receptores e intermediarios de esas políticas” (Agudo, 2015, p. 34).

Al abordar una problemática social en que el estudio de la comida se conjuga con las relaciones de poder, este análisis también recupera el trabajo de Sidney Mintz (2003). En opinión de este autor, el uso y la aplicación del poder intervienen frecuentemente en los cambios de hábitos de consumo alimentario de una sociedad; sin embargo, los valores grupales y las prácticas del pasado pueden influir de manera significativa en la adquisición de patrones de consumo de una comunidad en un momento determinado.

Para analizar la relación entre comida y poder, Mintz propone dos términos. El primero, *significado interno*, se relaciona al consumo de la vida diaria. El segundo, *significado externo*, hace referencia a factores del entorno que inciden en las formas de alimentarse, “las condiciones del entorno económico, social y político —hasta el militar—” (Mintz, 2003, p.42). De manera que el significado interno sucede cuando están “produciéndose ya los cambios vinculados con el externo” (Mintz, 2003, p. 42). Los cambios a los que se refiere Mintz van desde el establecimiento de horarios de trabajo, horarios para comer y el cuidado de los hijos, entre otros, que se originan fuera de la vida cotidiana. Como consecuencia “individuos, familias y grupos sociales tienen que incorporar rápidamente a su práctica diaria o semanal comportamientos recién adquiridos” (Mintz, 2003, p.43).

Para Mintz es importante ubicar dónde se origina el poder; cómo se aplica y con qué fines; y de qué forma la gente se relaciona con él. Por ello utiliza dos de los cuatro tipos de poder señalados por Wolf (1990, p. 586).<sup>18</sup> Para Mintz (2003) tanto el poder estructural

---

18 En contraste al tratamiento de poder como una esencia oculta, Wolf (1990) propone hablar de diferentes tipos de poder implicados en diferentes tipos de relaciones sociales. El primero se refiere al poder como *atributo de la persona*, es decir la potencia o capacidad, que, de acuerdo a la idea de Nietzsche, se enfoca al carácter de la persona dentro del juego de poder. El segundo poder describe *la habilidad de un ego para imponerse sobre un alter* dentro de la acción social o las relaciones interpersonales. Este tipo de poder se enfoca en las secuencias de interacción y transacción entre la gente, sin embargo, no atiende la arena en que se desarrollan las interacciones. El tercer tipo de poder llamado *táctico u organizacional* controla los ambientes de interacción (de acuerdo a Adams es el control que un actor o unidad operante ejerce sobre los flujos de energía que forman el medio de otro actor), este tipo de poder pone atención a la instrumentalidad y ayuda en la comprensión de cómo las unidades operantes circunscriben las acciones de otros dentro de determinados ambientes. El cuarto corresponde al *poder estructural* que opera en los escenarios y además los organiza, especifica la distribución y dirección de los flujos de energía (de acuerdo a Marx, el poder del capital para controlar y distribuir la fuerza de trabajo, en tanto para Foucault el poder para gobernar la conciencia). Para Wolf este poder estructura la economía política; enfatiza en el poder de desplegar y distribuir la fuerza laboral, moldea el campo social de acción y determina algunos tipos de conducta haciéndolas posibles o no.

como el táctico son los que delimitan “los marcos institucionales que definen los términos por los cuales la gente obtiene comida, mantiene o modifica sus hábitos y perpetúa sus formas de comer, con los significados concomitantes, o construye sistemas nuevos, con nuevos significados, en torno a esas formas” (Mintz, 2003, p. 53).

Para este autor la *cuisine* se refiere tanto al espacio físico de las cocinas, como a la comida de un lugar geográficamente definible, con algún tipo de fronteras, definidas por consideraciones sociales, más que geográficas.<sup>19</sup> Mintz refiere a una cocina regional cuyos alimentos provienen del mismo lugar; en términos más concretos la cocina refiere a “personas que usan de modo regular ingredientes, métodos y recetas para producir su comida cada día, así como los alimentos festivos, comiendo más o menos consistentemente la misma dieta y compartiendo lo que cocinan con los demás” (Mintz, 2013, p.135).

La tercera autora que retomé para el estudio es Elsie Rockwell (2005). Ella identifica un esquema de apropiación que puede ocurrir en diferentes sectores sociales y en múltiples direcciones. Esta autora enfatiza en la acción de las personas, para ella es importante analizar la forma en que las personas obtienen los recursos culturales y cómo los utilizan. Lo anterior se relaciona con una cualidad del concepto de apropiación, que refiere la posibilidad de transmitir simultáneamente el sentido de naturaleza *activo* y transformador del sujeto y el *coactivo*, que refiere a la instrumentación de la herencia cultural. En ese sentido, propone atender la cultura arraigada en la vida cotidiana a través de la experimentación de las personas con los objetos, herramientas, prácticas, imágenes y palabras.

Para ella la explicación de la transformación de las representaciones y significados culturales hace referencia a la naturaleza contenciosa de la apropiación. Esto ayudaría a explicar ciclos de apropiación de los grupos dominantes, por ejemplo, nuevas formas de gobierno autoritario basadas en la utilización de los recursos de las clases populares y de la misma manera ciclos de apropiación de los grupos subordinados resultantes de la conversión ventajosa de los recursos destinados a dominarlos, por ejemplo, ocupación de espacios y la demanda de símbolos, etcétera.

Rockwell (2005, p. 36) considerara las apropiaciones de los programas estatales. Para ello son necesarias las prácticas sociales que dan cuenta de las lógicas que resultan en prácticas y formas de apropiarse de aquello que se impone. Esto debido a las “nuevas generaciones se apropian, seleccionan y utilizan, fragmentos particulares de cultura encontradas en su radio de acción” y en este proceso “los hacen suyos, los reordenan, los adaptan a nuevas tareas, y además los transforman de muchas maneras” (Rockwell, 2005, p. 36).

<sup>19</sup> En la propuesta de este autor, la *cuisine se refiere* a la comida de una comunidad (Mintz, 2003, p.133). Entre sus características se encuentran: a) un sistema de métodos tradicionales para elaborar platillos con productos locales o regionales; b) técnicas utilizadas practicadas de manera generalizada en una comunidad o grupo social; y c) ser resultado de cientos o miles de años de experiencia con los ingredientes de su entorno ecológico.

Estos tres acercamientos confluyen en la idea de que el poder solo se puede entender en las relaciones sociales; razón por la cual es relevante analizar la acción de las personas y las relaciones suscitadas entre diversos actores sociales para entender cómo los sujetos se apropian de los recursos culturales y cómo los utilizan.

### **Del documento a la práctica: contradicciones, mediaciones y apropiaciones**

El registro etnográfico realizado en los comedores comunitarios y el comedor escolar da cuenta de una diferencia sustancial entre el programa de dichos programas y las prácticas realizadas en su puesta en práctica. Esta situación se relaciona directamente con la distribución de los recursos y con la actividad culinaria de las mujeres locales. Aunque estas últimas sortearon problemáticas en su comunidad debido a su actividad al interior de los comedores, en ocasiones se valieron de prácticas de comunalidad propias de su cultura, y de sus conocimientos culinarios, a fin de llevar a cabo el funcionamiento de ambos programas. Su experiencia al interior de estos espacios les otorgó elementos que incorporaron a su alimentación cotidiana, entre ellos, ingredientes y preparaciones que comenzaron a realizar al interior de sus hogares. De manera similar los niños y jóvenes que participaron de los programas propusieron a sus madres agregar guisados y prácticas a su dieta y durante la hora de la comida.

#### ***Comedores comunitarios***

En la aplicación de estos comedores no observé la participación de los intermediarios del Estado. Durante mi registro no llevaron a cabo talleres de capacitación y la entrega de insumos a las cocineras no consideró su presencia, pues solamente les dieron aviso vía telefónica. En cuanto a la comida, todos los guisados se prepararon con insumos industrializados (cuadros 1 y 2), la mayoría marcas reconocidas. En el comedor de Barrio San Pedro muy pocas veces observé ingredientes tradicionales o locales de la región.<sup>20</sup> En contraste, en el comedor de Barrio Centro se incluyeron productos de la región, a saber, nopales, quelites, elotes y plantas aromáticas. Los platillos realizados se repitieron constantemente y para realizarlos se utilizaron principalmente el huevo en polvo y la carne deshidratada. Las cremas de verduras fueron rechazadas por los comensales y por ello se dejaron de preparar.

Las mujeres que participaron en ellos fueron invitadas por los delegados municipales, quienes en un primer momento las eligieron al considerar su relación de parentesco; posteriormente, cuando fueron abandonando el programa optaron por otras mujeres que previamente habían recibido apoyos gubernamentales, éste último punto sirvió para coaccionar su participación como voluntarias. Los comedores funcionaron por el trabajo organizado de cinco mujeres en cada uno, entre ellas identifiqué relaciones jerárquicas y de autoridad,

---

<sup>20</sup> Salvo en pocas ocasiones las cocineras llevaban epazote o chiles para realizar algún platillo específico. En palabras de una cocinera “para darle el toque”.

siendo las presidentas quienes establecieron las dinámicas al interior de estos espacios. La diferencia entre las actividades de ambos espacios se relaciona con la edad y el posicionamiento económico de la presidenta, en el caso del comedor de Barrio San Pedro se observó un interés mínimo en el programa, mientras que en el de Barrio Centro el funcionamiento del programa se debió al interés demostrado por las cocineras de mayor edad y experiencia.

Comedor Comunitario (CNCH) Barrio San Pedro					
Platillos realizados durante dos semanas					
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Platillos	Frijoles negros. Tortitas de pollo deshebrado.	Lentejas con caldo de jitomate. Albóndigas deshidratadas	Sopa de pasta. Tacos de carne de res deshebrada	Arroz rojo con longaniza y huevo	Crema de tomate. Tortitas de espinacas
	Frijoles bayos. Huevo con longaniza.	Arroz blanco. Tacos dorados de pollo	Ensalada de verduras. Huevos con ejote	Sopa de pasta. Enchiladas verdes	Crema de zanahoria. Salchichas en caldillo de jitomate

Comedor Comunitario (CNCH) Barrio San Pedro					
Platillos realizados durante dos semanas					
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Platillos	Frijoles negros. Tortitas de pollo deshebrado.	Lentejas con caldo de jitomate. Albóndigas deshidratadas	Sopa de pasta. Tacos de carne de res deshebrada	Arroz rojo con longaniza y huevo	Crema de tomate. Tortitas de espinacas
	Frijoles bayos. Huevo con longaniza.	Arroz blanco. Tacos dorados de pollo	Ensalada de verduras. Huevos con ejote	Sopa de pasta. Enchiladas verdes	Crema de zanahoria. Salchichas en caldillo de jitomate

**Cuadros 1 y 2.** Platillos realizados en Comedores Comunitarios.<sup>21</sup>

Durante las actividades de los comedores comunitarios se observó una continua vigilancia de los vecinos de la localidad sobre las acciones de estas mujeres. Los miembros de su comunidad atribuyeron a ellas la culpa de que el comedor no funcionara, juicio que justificaron al señalar el hecho de que ellas llevaban comida a sus casas. En contraposición, las cocineras identificaron que las fallas de los comedores se dieron por la falta de insumos y la baja calidad de los ingredientes; además afirmaron contar con el permiso de los supervisores para llevarse la comida sobrante a sus casas, esto en lugar de un pago.

### *El comedor escolar*

El comedor de la ETC también se alejó de los señalamientos del programa. La mayor discrepancia radica en el cobro por el servicio de alimentos para pagarle a un grupo de madres que fungieron como cocineras base, ninguna de las dos acciones formaba parte de los lineamientos del programa. Esto llevó a que las cocineras fueran criticadas, aun cuando ellas no tomaron la decisión. En contraste, quien lo decidió, el Coordinador del Servicio de Alimentación, tomó otras medidas en el funcionamiento del comedor, por ejemplo, decidir el menú semanal (cuadro 3), involucrar a sus hermanas para capacitar a las señoras, ocupar la comida y los servicios del comedor para otros fines. La directora de la institución también aprovechó su posición jerárquica para llevar a cabo algunos de sus intereses personales como la preparación de comida que llevaba a su casa y la utilización de los alimentos para conciliar las evaluaciones de sus supervisores.

<sup>21</sup> Elaboración propia con base en el registro etnográfico al interior de los dos comedores comunitarios. Todos los días, además de estos platillos señalados, se le servía a cada comensal un vaso de agua simple cuatro tortillas de maíz (sin nixtamalizar).

Comedor Escolar ETC Carlos Monsiváis				
Menús semanales realizados durante un mes				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Ensalada de lechuga y espinacas, fresas, manzana, duraznos y pasas. (Aderezo). Croquetas de papa con atún, verduras al vapor. Agua simple. fruta	Sopa de pata con zanahoria. Tostadas de salchicha con crema, pimienta roja, chile serrano, crema. Agua simple y fruta	Caldo de haba con crotones. Tortas de espinaca con queso en chile verde. Agua simple. Palomitas	Arroz rojo con granos de elote. Chicharrón en chile verde con nopales. Agua de Jamaica. Flan	Crema de frijol con crotones. Filete de pescado empapelado con crema y champiñones. Agua simple. Gelatina de mosaico
Sopa de codito fría con crema, mayonesa y trocitos de jamón. Tortitas de espinaca con queso en chile verde. Agua simple. Palomitas	Lasaña. Pozole. Agua simple. Gelatina	Sopa de pasta y zanahorias. Fajitas de pollo con pimiento verde y de color (amarillo o rojo). Agua simple. Arroz con leche	Sopa de pescado. Filete de pescado empapelado con crema y champiñones. Agua simple. Pay de limón (dulce de siete limones)	Arroz verde con zanahorias, chicharos y granos de elote. Pollo con mole rojo y frijoles. Agua de Jamaica. Galletas con cajeta
Caldo de haba con crotones. Huevo en chile pasilla. Agua simple. Palomitas	Crema de frijol con crotones. Pollo con nopales en chile verde. Agua simple. gelatina	Sopa de lentejas. Tortitas de amaranto en chile guajillo. Agua de tamarindo. Flan	Sopa de pasta con zanahoria. Rollitos de jamón con queso en caldillo de jitomate con chipotle. Agua simple. Galletas con <i>nutella</i>	Arroz verde con granos de elote. Pescaditos estilo D.F con catsup. Agua simple. Gelatina de piña
Sopa de pasta con zanahorias. Tortas de papa y atún con guarnición de verdura (congelada que tienen). Agua simple. Jícamas en	Sopa de codito fría con crema y trocitos de pimiento rojo. Fajitas de pollo en chile guajillo con calabazas. Agua simple. Piña en	Sopa de col y zanahoria con garbanzos. Bistec en chile pasilla con papas. Agua simple. Melón	Arroz blanco con verduras. Chicharrón en chile verde con nopales. Agua simple. Guayaba	SUSPENSIÓN DE LABORES CONSEJO TECNICO

**Cuadro 3.** Platillos realizados durante un mes en el comedor escolar Carlos Monsiváis.<sup>22</sup>

En cuanto a los alimentos se observó la utilización de insumos de tradición regional, aunque de origen lejano, por ejemplo, maíz estadounidense y pescado congelado. Este elemento es importante al considerar que en Calvario del Carmen se mantiene la producción de maíz por temporal generando excedentes y en su territorio se encuentra la presa de Tepetitlán en la que es posible pescar lubinas y carpas. Al respecto se observó que las decisiones sobre la compra de alimentos se relacionaron con su costo y no con la calidad de estos. Las consecuencias de esta decisión resultaron en el desecho de ingredientes que se compraron en gran cantidad y no fueron utilizados antes de su fecha de caducidad.

En este comedor participaron cuatro mujeres en las actividades de la cocina y el comedor. Debido al trabajo, que incluía la limpieza, los trastes, las servilletas y la preparación de alimentos, en ocasiones recurrieron a sus redes de apoyo al pedir a otras mujeres su ayuda. En reciprocidad les ofrecieron un plato de comida o a llevarse “un taco”, sin embargo, estas acciones les valieron la crítica de los vecinos y exigencias a rendir cuentas.

<sup>22</sup> Elaboración propia con datos del registro etnográfico y de los menús entregados a la encargada del comedor, doña Azucena, por el Coordinador de Servicio de Alimentación, maestro Carlos. Estos menús fueron idénticos para los tres comedores que están bajo coordinación de este último.



## *Hogares familiares*

El espacio designado para la preparación y el consumo de alimentos al interior de los hogares de Calvario mantiene características similares que se relacionan con su funcionalidad.<sup>23</sup> En algunas casas son espacios construidos por separado, en otras, es a la vez granero y habitación. Generalmente las cocinas se construyen con adobe y techos de lámina de asbesto sujetas a vigas de madera, como característica general se deja una distancia entre las paredes y el techo para que el humo del fogón pueda escapar. La utilización de la cocina de tres piedras, como se le reconoce al fogón en la localidad, se ubica siempre al ras del piso y cerca de una pared, es el elemento central de las cocinas, ahí las mujeres, arrodilladas, cuecen la mayoría de sus alimentos, entre ellos, el nixcome, las tortillas y los guisados, además de calentar agua para bañarse. El continuado uso del fogón es observable en el hollín que cubre los muros y el techado de todas las cocinas.

A lo largo de mi trabajo de campo observé que la cocina como espacio está delimitado por las actividades que se realizan en su interior y es a su vez un lugar de encuentro y sociabilidad en el que la presencia de las mujeres es preponderante (López; 2008, p. 102). Esto se debe a que las mujeres en Calvario de Carmen son las responsables de la preparación de los alimentos, aspecto relacionado a la división sexual del trabajo.

El maíz es el ingrediente de mayor consumo en Calvario del Carmen, las mujeres realizan diferentes preparaciones con masa de maíz nixtamalizado, como tamales, pozole, atoles y tortillas. Los primeros dos platillos son realizados únicamente en las celebraciones de ciclo de vida y religiosas; los atoles suelen prepararse con mayor frecuencia para consumir en el desayuno, a excepción del atole agrio que se realiza con fines festivos y rituales, elaborándose en el marco de las celebraciones como la semana santa, aunque también hay familias que lo consumen con regularidad;<sup>24</sup> y las tortillas se preparan y consumen diariamente a manera de taco. La tortilla acompaña una serie de guisados que incluyen papas, nopales, hongos y chiles que van cambiando con las épocas de secas, cosecha, cuaresma y fiestas religiosas y cívicas, siendo el taco de quelite el “platillo típico y de sustento de la región en época de lluvias” (Vizcarra, 2002, p.63). De manera que la comida cotidiana se relaciona principalmente con la producción agrícola de sus habitantes.

---

23 Aun cuando se construyan casas de gran tamaño, y con estética diferenciada a las demás, la cocina no suele tener modificaciones, de manera que mantiene una edificación vernácula.

24 El atole agrio es una bebida a base de maíz fermentado preparado durante la semana santa como parte de los alimentos de vigilia; también se prepara en celebraciones del ciclo de vida como el matrimonio religioso. Es un alimento preparado a través de la fermentación por calor indirecto y su consumo presume beneficios para la digestión.

## Implicaciones de la práctica social de la política alimentaria

Como bien señala Pilar Gonzalbo (2006) “la alimentación no solo depende de la necesidad de comer y de la disponibilidad de alimentos, sino también de las ideologías que imponen criterios de cuánto, qué y cuándo es razonable comer” (Gonzalbo, 2006, p. 219). En el caso estudiado el gobierno mexicano impone una “alimentación correcta” y fomenta el consumo de alimentos industrializados entre los niños y jóvenes en edad escolar, además de influir en cómo comen.<sup>25</sup> De su experiencia estos sujetos sociales han apropiado, seleccionado y utilizado fragmentos que han adaptado a su vida familiar, a través de la transmisión de conocimientos a generaciones anteriores, como sus madres y abuelas, alterando los modelos verticales de socialización. Esto fue posible observar al interior de las cocinas familiares.

Ahí les pregunté sobre su alimentación cotidiana, las mujeres respondieron que su alimentación no es lo suficientemente buena. La mayoría de las veces esto repercute en la valoración de sus ingredientes pues los vegetales y frutos obtenidos en su entorno suelen ser supeditados ante las proteínas animales pocas veces vistas en sus platillos. En mi opinión esto nos indica que las mujeres han asimilado una serie de elementos de diferentes discursos políticos alimentarios, entre ellos, los que asocian a la “dieta del taco —maíz-frijol-calabaza, chile— al pobre, y la dieta variada basada en la proteína de origen animal, al rico (Vizcarra, 2002, p. 63), pero también al que asocia la pobreza con la insuficiencia alimentaria, la ignorancia y la renuencia al trabajo.

Sin embargo, estas mujeres se han valido del discurso hegemónico del *Plato del bien comer* para revalorizar los alimentos de su producción. En diversas ocasiones, las mujeres cocinaban quelites y nopales —alimentos de poco agrado para los niños y jóvenes— y decían que era necesario comer un vegetal porque lo decía el *plato*. Conforme pasó el tiempo pude entender que además de utilizar este discurso para justificar su alimentación frente a sus hijos, las mujeres también habían generado otra versión. Esta se dirigía a los médicos y enfermeras, y tenía la intención de rechazar los señalamientos del *Plato del bien comer*. Validándose de su pobreza, las mujeres de Calvario del Carmen justificaron no tomar en cuenta las indicaciones al señalar que no tenían dinero para comer así, tal como lo confirmó un médico del centro de salud del ISSEMYM: “Las mujeres vienen y me dicen que no pueden comer como dice el *Plato del bien comer*, lo que más me reprochan es que tiene muchos alimentos que ellas no pueden pagar porque no tienen dinero”. De tal manera se observa que estas mujeres se apropiaron de distintos discursos de la política mexicana y los movilizaron para justificar sus acciones frente a sus familias y como estrategias para justificar evitar re-alizar los señalamientos del estado mexicano respecto de su alimentación.

---

25 En los comedores comunitarios los alimentos se ingieren sentados a la mesa y utilizando cubiertos. En el comedor escolar también y además debe realizarse en silencio, en orden, bajo la vigilancia de los profesores y luego de orar.

Una vez señalado lo anterior no se pueden obviar las prácticas alimentarias que se han incluido en la cotidianeidad de las cocinas de Calvario del Carmen a raíz de los señalamientos estatales referentes a la higiene. Juan Pío (2002) argumenta que la higiene “desempeña un papel hegemónico al señalar raciones alimentarias y al proscribir los excesos en la comida, fundamentando sus postulados en la experiencia de la Europa occidental” (Pío, 2002, p. 158). Para el caso de México la intervención del estado en la realización de los preceptos higiénicos de la sociedad durante el siglo XIX apuntó al desarrollo de una civilización basada en la idea de progreso. Considero que al momento dichos preceptos siguen vigentes. Ejemplo de ello se observó en algunas de las prácticas al interior de las cocinas: las mujeres hierven el agua para beber y cocinar, lavan los insumos alimentarios y tienen mayor cuidado en la limpieza durante la preparación de la comida. Además, se observa que en los hogares se ha potencializado el uso de los cubiertos relegando un tanto a la tortilla como herramienta para llevar la comida a la boca y se ha incorporado el uso de mesas y sillas en algunas cocinas.

### Reflexiones finales

A lo largo de este artículo enfatice en las prácticas realizadas al interior de los comedores comunitarios y escolares. El registro etnográfico muestra que más que atender a los lineamientos del discurso hegemónico nutricional señalado por el estado mexicano, los funcionarios públicos se concentraron en los recursos alimentarios; las cocineras ocuparon los espacios y han reclamado elementos importantes de su cultura, entre ellos la ayuda mutua y la comensalidad; y los niños y jóvenes han tratado de incluir nuevas preparaciones a sus dietas familiares. De manera que, aunque en los comedores no se siguieron los señalamientos de la *Orientación alimentaria* en su totalidad, ni terminaron con el hambre de las personas sí llevaron a la gente a reconsiderar sus alimentos, en ocasiones para modificarlos, en otras, para reafirmarlos. Al respecto, tal como lo indica Agudo (2015, p. 25), y antes de él David Mosse (2005, p. 37), la política no antecede a la práctica, sino que es producida por ella.

Por ello, aun cuando el Estado mexicano, a través de la política alimentaria, representa la hegemonía cultural y el control de los recursos significativos en el tema alimentario —de manera que puede identificarse como un *significado estructural* (Mintz, 2013, p. 42)—, las mujeres, los jóvenes y los niños se han apropiado de los comportamientos y prácticas alimentarias y les han dado significación, pero le han otorgado nuevos significados en su vida cotidiana, es decir han generado un *significado interno* (Mintz, 2013, p. 43).

Al respecto destaca que al interior de las cocinas la transmisión de conocimientos incluya la participación de los niños, quienes desde su experiencia en los comedores se apropiaron de algunos conocimientos y los han llevado a sus casas, donde pretenden influir en las decisiones alimentarias de sus familias, principalmente de sus madres. Por otra

parte, no puede omitirse el hecho de que el funcionamiento de estos comedores, al incluir una aplicación federal, estatal, municipal y local, sirvió para fortalecer al Estado mexicano. Al mismo tiempo que la aplicación de las políticas públicas ha beneficiado a la industria agroalimentaria, pues se ha apoyado la promoción de productos industrializados que han ido sustituyendo algunos productos locales. Como muestra de esto, tenemos los programas sociales analizados en este escrito, en los que los intermediarios impusieron formas de organización y prácticas de consumo que promueven modelos e insumos distanciados de la cultura local. De manera que la CNCH y el PETC en efecto constituyen *un lenguaje de poder* medianamente eficaz a partir de *la intermediación*, en el sentido que enmarcan un dominio específico de relaciones y prácticas.

## Referencias

Agudo Sanchíz, A.

(2015). *Una etnografía de la administración de la pobreza. La producción social de los programas de desarrollo*. México. Universidad Iberoamericana Ciudad de México.

Carrasco, N.

(2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios sociales*, (Hermosillo, Son.), 15(30), 80-101. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572007000200003&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572007000200003&lng=es&nrm=iso).

Classen C, Howes D, Synnott A.

(2005). Artificial flavours. En C. Korsmeyer (ed.) *The taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*, (337-342). Berg Publishers.

CONEVAL

(2016). Resultados de pobreza en México 2016 a nivel nacional y por entidades federativas. Ciudad de México. CONEVAL.

De la Peña, G.

(1986). "Poder local, poder regional: perspectivas socioantropológicas". En J. Padua y A. Vanneph (coords.) *Poder local, poder regional*. (27-56). México. El Colegio de México, Centre d'Études Mexicaines et Centraméricaines (CEMCA).

FAO

(2017) Reflexiones sobre el sistema alimentario y perspectivas para alcanzar su sostenibilidad en América Latina y el Caribe. Organización de las Naciones Unidas. <http://www.fao.org/3/a-i7053s.pdf>.

Gonzalbo, P

(1935). *Introducción a la historia de la vida cotidiana*. México, D. F. El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos.

(2006). *Introducción a la historia de la vida cotidiana*. México, D. F. El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos.

Gruknow J.

(2005). Champagne and caviar: Soviet kitsch. En C. Korsmeyer (ed.) *The taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink* (págs. 249-259). Berg Publishers.

Guber, R.

(2004). *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Buenos Aires, Argentina. Paidós. Estudios de comunicación/1ra. Edición.

Haden R.

(2005). Taste in an age of convenience: from frozen food to meals in the “Matrix.” En C. Korsmeyer (ed.) *The taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*, (págs. 344-58). Berg Publishers.

Hevia, F.

(2011). La difícil articulación entre políticas universales y programas focalizados. Etnografía institucional del programa. Bolsa Familia de Brasil. *Gestión y Política Pública*, XX(2), 331-379. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=13321095004>.

Huesca, López y Palacios

(2016). El Programa de Apoyo Alimentario y la política social integral en la Cruzada contra el Hambre en México. *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*. Nueva Época, Año LXI, mayo-agosto, 379-408. <https://www.redalyc.org/pdf/421/42146505014.pdf>

INDESOL Instituto Nacional de Desarrollo Social

(2010). Pobreza en México y contexto regional. Capacitación Indesol, diciembre 2010.

López, F.

(2009). *El derecho a la alimentación en la legislación mexicana*. México. Legislación y Desarrollo Rural.

López, M.

(2008). “Sin ayuda no hay fiesta”: relaciones de reciprocidad en Santa Catarina del Monte” (tesis de doctorado). México. Universidad Iberoamericana.

Martínez, B. y Benavides, G.

(2017). De Pronasol a la Cruzada. ¿Qué hay de nuevo sobre coordinación? *Espiral Estudios Sobre Estado Y Sociedad*, 25(71), 73-111. <https://doi.org/10.32870/espiral.v25i71.6179>.

Mintz, S.

(2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado* (Victoria Schussheim, trad.) México. Reina Roja, CONACULTA. (Obra original publicada en 1996).

Mosse, D.

(2005). *Cultivating Development. An Ethnography of Aid Policy and Practice*, Londres. Pluto Press.

Pío, J.

(2002). Higiene y hegemonía en el siglo XIX. Ideas sobre alimentación en Europa, México y Guadalajara. *Espiral*, VIII (23). <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=13802306>.

Rockwell, E.

(2005). La apropiación, un proceso entre muchos que ocurren en ámbitos escolares. *Memoria, conocimiento y utopía. Anuario de la Sociedad Mexicana de Historia de la Educación*. (Vol.1), 28-38.

Repetto, F.

(2010). Coordinación de políticas sociales: abordaje conceptual y revisión de experiencias latinoamericanas. En Acuña, C.; Martínez R. y Repetto, F. (coords.) *Los desafíos de la coordinación y la integralidad de las políticas y gestión pública en América Latina*, (47-84). Proyecto de Modernización del Estado. Jefatura de Gabinete de Ministros de la Nación.

Rubio, B.

(2013). *La crisis alimentaria mundial: impacto sobre el campo mexicano*. México. Instituto de Investigaciones Sociales, Universidad Nacional Autónoma de México, Miguel Ángel Porrúa.

Terrio SJ.

(2000). *Crafting the Culture and History of French Chocolate*. Berkeley. Universidad de California.

Torres Oregón, F., Herrera Tapia, F., Vizcarra Bordi, I., y Lutz Bachére, B. H.

(2015). Etnografía institucional del Proyecto Estratégico de Seguridad Alimentaria (PESA) en una comunidad mazahua. *Nueva antropología*, 28(82), 51-81. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=15943065004>.

Vázquez, A. K.

(2019). *Apropiaciones locales de la política alimentaria mexicana en el municipio mazahua San Felipe del Progreso, Estado de México, 2013-2019*, (tesis de maestría). México. El Colegio de Michoacán.

Vizcarra, I.

(2002). *Entre el taco mazahua y el mundo. La comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*. México. Editorial: UAEM, Instituto Mexiquense de la Mujer.

(2008). Entre las desigualdades de género: un lugar para las mujeres pobres en la seguridad alimentaria y el combate al hambre. *Argumentos*, 21 (57), 141-170. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=59511124007>.

Wedel, J. R., Shore, C., Feldman, G., & Lathrop, S.

(2005). Toward an Anthropology of Public Policy. *The ANNALS of the American Academy of Political and Social Science*, 600(1), 30-51. <https://doi.org/10.1177/0002716205276734>.

Weismantel, M. J.

(2005 [1994]). Tasty meals and bitter gifts. En C. Korsmeyer (ed.) *The taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*, (págs. 87-99). Berg Publishers.

Wolf, E.

(1990) Facing Power –Old Insights, New Questions. *American Anthropologist*, Volumen 92, 586-89. <https://we.riseup.net/assets/310637/s13-Wolf1990a.pdf>.





# El tributo a los muertos. Una breve mirada a la gastronomía tradicional mazateca

Marco Antonio Calixto Duarte

**Resumen.** En el presente trabajo esbozo una primera aproximación etnográfica de la gastronomía tradicional mazateca durante la temporada de día de muertos en una comunidad de la Mazateca Alta. Esta aproximación se funde en una reflexión teórico-conceptual que intenta pensar al fenómeno de la alimentación local como un todo complejo que está compuesto por el intercambio material y simbólico. Dicha reflexión comprende cuál es la función social de los alimentos en la cultura, cómo se manejan y cuáles son sus principales repercusiones a nivel individual y colectivo. Asimismo, se define qué es y cómo funciona el sistema de alimentación y cómo el proceso de alimentación hace que dicho sistema funcione. Además, se argumenta que la gastronomía tradicional es un producto cultural de la interacción de elementos propios con elementos modernos, pues se adaptan, evolucionan y trascienden tiempos y fronteras.

**Palabras clave:** alimentación, gastronomía tradicional, cultura mazateca, día de muertos, cocina tradicional

**Abstract.** In the present work, I outline a first ethnographic approach to the traditional Mazatec gastronomy during the Day of the Dead season in a community in the Mazateca Alta. This is based on a theoretical-conceptual reflection that tries to think of the phenomenon of local food as a complex whole that is composed of material and symbolic exchange. This reflection includes the social function of food in culture, how it is handled and what its main repercussions are at the individual and collective level. It also defines what the feeding system is and how it works and how the feeding process makes the feeding system work. We also, make it clear that traditional gastronomy is a cultural product of the interaction of its own elements with modern elements, as they adapt, evolve and transcend times and borders.

**Keywords:** food, traditional gastronomy, Mazatec culture, day of the dead, traditional cuisine

## Entre la niebla y los cerros: la cocina mazateca como vínculo entre sujetos

Cuando hablamos de alimentación, inevitablemente hablamos de cultura. La comida habla mucho de los aspectos y quehaceres de un pueblo, nos incita a descubrir el enigma que le rodea, a ser curiosos y buscar la serie de conocimientos de los cuales forma parte. Resulta una motivación sumamente apasionante saber el origen y el proceso de la comida que nos gusta, y esta curiosidad se agudiza más cuando adquiere un carácter muy profundo para nosotros. Si esto es así, ponemos en juego no sólo nuestras cualidades gustativas, sino también nuestros recuerdos y sentimientos hacia esa comida que añoramos.

Luego entonces, el deber de la antropología es mostrar la complejidad en torno a la comida tanto en un plano material como simbólico, es por ello que nuestra apuesta es comprender y explicar la función social de los alimentos en la cultura. La alimentación tiene un papel holístico, pues se inserta en el mundo de lo cotidiano;<sup>1</sup> todos los días consumimos, tenemos (al menos de manera hipotética) un desayuno, una comida y una cena. La cultura determina qué comer y en qué momento hacerlo. Aquí pues, la alimentación en el plano de lo cotidiano suele configurar el *estilo de vida* de la cultura y, por ende, repercute en el accionar de los sujetos que consiguen los suministros, llevan el proceso y lo degustan a tal grado de interpretar lo que están comiendo. No obstante, hay excepciones que lo sobrepasan, es decir, existen alimentos que sí y sólo sí se consumen en un tiempo y espacios determinados, lo que conlleva a una sucesión de prácticas y concepciones dentro de esta delimitación. Aun cuando éstos puedan ser consumidos en cualquier tiempo del año, no se tienen las mismas sensaciones ni los mismos significados al momento de prepararlos e ingerirlos. Si este es el caso, entonces el *Su'í-Kién* (en mazateco Su'í=Fiesta, Kién=Muerto; 'fiesta de los fieles difuntos') se categoriza dentro de estas excepciones singulares. El *Su'í-Kién* es una de las fiestas más significativas del año para los mazatecos del noreste de Oaxaca.

En el sureste del país se encuentra la región mazateca, una zona étnico-geográfica que abarca unos 2,500 km<sup>2</sup> en el noreste de Oaxaca colindando con los estados de Puebla y Veracruz. Éste se adentra dentro de la cuenca del Papaloapan, en donde se encuentra la presa hidroeléctrica Miguel Alemán. De acuerdo a su geografía, la zona mazateca se divide en dos subregiones: la mazateca baja, comprendida por un clima caluroso y una vegetación de tipo tropical; y la mazateca alta, que posee un clima frío y una vegetación adaptada a él. Aunque la actividad económica se ha diversificado en toda la zona, la agricultura tradicional ha sido un cimiento primordial, pues este tipo de trabajo de subsistencia ocupa un lugar primordial dentro del *modus vivendi* del mazateco: en él no sólo se centra su fuente de alimentación

1 Este término es atribuido principalmente al sociólogo francés Michel de Certeau en su libro *La invención de lo cotidiano*, aunque también es manejado por Fernand Braudel y Cornelius Castoriadis. Dicho término aparece mejor explicado en el capítulo "Hacia un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación" en *El sistema cultural de la alimentación* de Paris Aguilar Piña.

sino además se concentra una serie de simbolismos y prácticas que giran a su alrededor (Boege, 1988; Neiburg, 1984).

En medio de las cadenas montañosas que conforman la Sierra Mazateca se encuentra el municipio de San Jerónimo Tecóatl, un pueblo perteneciente a la Mazateca Alta cuyo clima templado proviene del Golfo de México. El municipio mazateco cuenta con una extensión de 17.86 km<sup>2</sup> y con una población de 1577 habitantes. Tecóatl cuenta con una congregación llamada Santa Catarina; dos agencias municipales, Los Naranjos y el Plan de Guadalupe; y, desde luego, la cabecera municipal de San Jerónimo Tecóatl, en donde se realizó el trabajo de campo (Calixto Duarte, 2020). A este pueblo se le denomina “El umbral de la Sierra Mazateca” debido a que es el municipio que adentra a los pueblos que forman parte de la Mazateca Alta.

Haciendo una descripción interna de la comunidad, la cabecera municipal está dividida en dos secciones; la sección primera se sitúa al norte tomando como referencia la carretera federal y la sección segunda se encuentra al sur de dicho camino. En realidad, la condición del suelo nos permite visualizar que las casas de la primera sección están en la pendiente más alta del pueblo mientras que las casas del sur se sitúan al fondo de la población casi llegando al río que colinda con el municipio de San Lucas Zoquiapam. Al interior del pueblo encontraremos calles pavimentadas, aunque también hay veredas que dificultan el andar, sobre todo en tiempos de lluvia. Al igual que las comunidades mazatecas, la población tecoalteca se ha diversificado en sus actividades económicas; los profesores, transportistas y comerciantes son los oficios más comunes al interior del pueblo. No obstante, el trabajo agrícola forma parte indispensable de la comunidad pues es la base fundamental en la dieta de los tecoaltecos, el trabajo en el campo representa una actividad de subsistencia liderada principalmente por los adultos mayores quienes aún trabajan la tierra dentro de sus terrenos. Por otro lado, las mujeres más jóvenes han optado por diversificarse en varios oficios desde oficinistas, comerciantes y en la docencia, las jefas de familia de la tercera edad son quienes lideran las labores del hogar (en algunos casos se omiten los quehaceres domésticos por problemas de salud), la cocina puede resultar un espacio placentero o tedioso según las circunstancias que rodean a “las abuelitas”, sin embargo, ellas son las que tienen la batuta para transmitir los conocimientos de manera directa a sus parientes cercanos. La tradición se ha podido mantener a flote gracias al liderazgo de los adultos mayores y que, de alguna forma, ha podido resistir los embates de la modernidad (Calixto Duarte, 2020).

En el presente artículo presento el papel que tienen los alimentos dentro de la celebración del *Su’i-Kién* en la comunidad de San Jerónimo Tecóatl, cabecera poblacional del municipio que tiene el mismo nombre. El trabajo de campo fue realizado dentro de la celebración del año 2021 (del 5 de marzo al 21 de noviembre), aunque, dada la experiencia previa en trabajos anteriores podemos agregar más datos registrados. Lo que aquí se

presenta es un breve, pero detallado esbozo etnográfico del papel simbólico de los alimentos alrededor de la celebración del *Su'i-Kién*; es decir, cómo y bajo qué propósitos se utiliza la comida ritual-festiva. Para comprender el aspecto ontológico de los mismos me he dado a la tarea de hacer observación directa de las acciones que emanan dentro y fuera de la cocina, al igual que los testimonios, historias e imaginarios que de ella emanan. Si bien se presenta un acercamiento breve, seré lo más exhaustivo posible en cuanto a la parte descriptiva, al mismo tiempo que se realizarán las reflexiones pertinentes.

Este trabajo está compuesto en dos partes. La primera parte describe a la alimentación tecoalteca como una interacción entre la tradición y la modernidad; en este tenor, se nos ofrece un contexto general del dinamismo culinario al interior de la comunidad. En la segunda parte, en cambio, se profundiza en el papel simbólico de los alimentos durante el *Su'i-Kién* y cómo repercuten en las acciones e imaginarios de los sujetos. Espero que el texto aporte lo suficiente al quehacer etnográfico y, desde luego, sea del agrado para los lectores.

### **El vaivén de la comida tecoalteca**

La dieta habitual de los mazatecos incluye una gran variedad de alimentos criollos procedentes de los terrenos de cultivo, entre los cuales se encuentran diferentes árboles frutales como la naranja, el plátano, el durazno o la pera; además se hacen presentes algunas leguminosas tales como el haba o el chícharo; algunas plantas comestibles como el quelite forman parte de la comida cotidiana, sobre todo de los campesinos procedentes de la periferia del pueblo. Por otro lado, el frijol negro es frecuentado en los hogares tecoaltecos y, junto con el maíz, forman una parte fundamental de la alimentación al interior de la comunidad. Ya lo manifestaba el antropólogo Roberto Stavenhagen:

La base de la producción regional es la agricultura, y la base de la agricultura, el maíz, usado principalmente para el consumo doméstico. Aun cuando se cultivan otras plantas, el maíz es el producto agrícola principal sin el cual la familia rural —unidad de producción— no podría subsistir (1972, p.207).

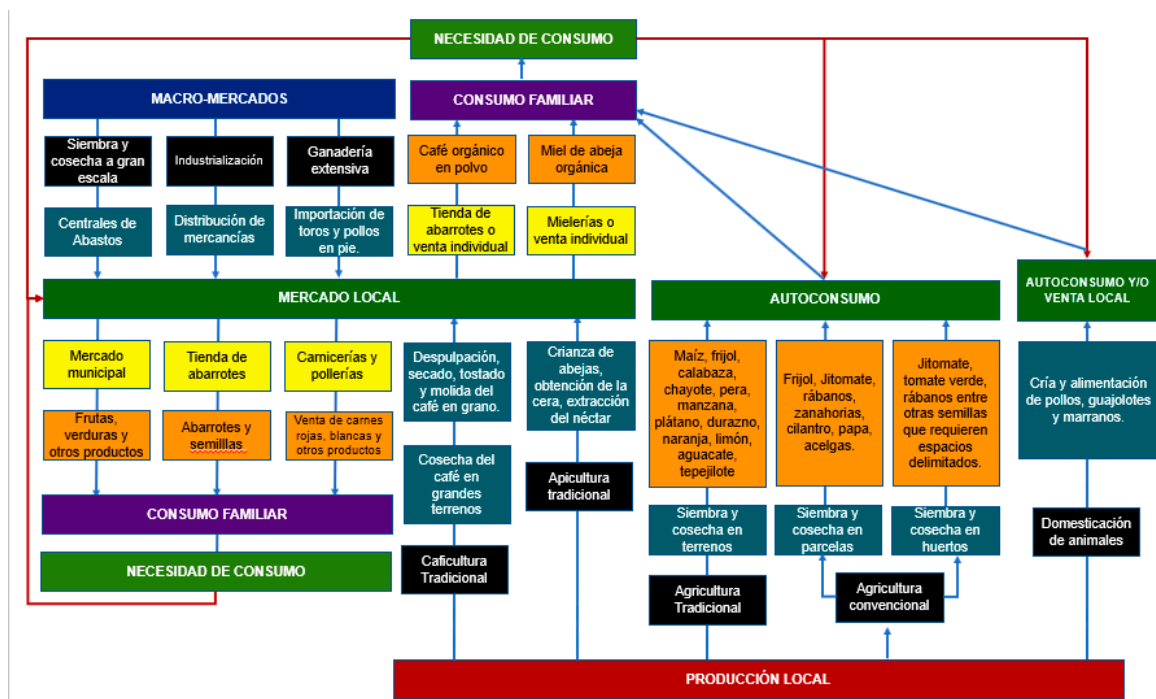
El uso de técnicas a base de leña y carbón para la cocción de los alimentos son usadas regularmente por las mujeres de la tercera edad en las “cocinas tradicionales” que son cuartos elaborados de adobe y techado de lámina que permiten la ventilación para que el humo no se ahogue dentro de la morada; son muy contadas las mujeres que usan artefactos de cocina “típicos” como lo son el metate o el molcajete.

Pero, como toda comunidad indígena, especialmente tratándose de un pueblo céntrico que está en medio de la carretera federal, Tecóatl se ha centrado entre la tradición y la modernidad. Desde la construcción de la carretera federal en la década de 1950, las comunidades mazatecas tuvieron una mayor apertura al mercado, siendo Tecóatl un lugar

estratégico para el comercio y el transporte, sobre todo en la producción y venta del café. Como lo afirman los ancianos del pueblo a los que entrevisté durante un trabajo previo (Calixto Duarte, 2018), el sitio donde actualmente se encuentra la carretera era terracería. Los ancianos cuentan que las personas tenían que viajar de Tecóatl hasta Teotitlán del Camino (hoy Teotitlán de Flores Magón) en burros para poder vender sus mercancías, porque, en aquél entonces, Teotitlán era un gran centro económico y político. Todo eso ha cambiado recientemente con la construcción de la carretera, a tal grado de convertir a Huautla de Jiménez en un centro-rector étnico y político, dejando atrás el auge de Teotitlán (Calixto Duarte, 2018). Sin embargo, esto ha traído consecuencias: el dinamismo económico al interior de Tecóatl ha variado, al mismo tiempo que se ha visto opacado por Huautla, al igual que otros municipios mazatecos con mayor extensión territorial y población más grande.

La tradición y la modernidad en Tecóatl convergen en los hábitos y costumbres y, tal como lo aseveran Aguilar (2012) y Martínez Velásquez (2018), la comida se inserta en el plano de lo cotidiano; es decir, que los hábitos en la alimentación se generan cotidianamente gracias a las múltiples tareas que giran alrededor de ella. En el mercado local se encuentra una gran variedad de productos provenientes de la industria. Como muestra están las tortillas de harina para preparar sincronizadas, un alimento consumido principalmente por niños y adolescentes. Las carnes rojas por su parte, no son habituales en el consumo de la gente debido a su precio elevado, aunque las familias con un poder adquisitivo más o menos considerable suelen consumirlas a menudo. La crianza de puercos y pollos es practicada por algunas personas al interior de sus casas, siempre que cuenten con un patio lo suficientemente amplio para este tipo de trabajo; el cuidado y alimentación de estos animales tiene como objetivo su venta al interior de la comunidad.

Si quisiéramos comprender el proceso de alimentación en la comunidad de San Jerónimo Tecóatl (figura 1) podría ser de esta forma: por un lado, tenemos a los macro-mercados y por el otro, a la producción local, ambos repercuten directamente en la obtención de los recursos para la elaboración de los alimentos. En los macro-mercados se utilizan técnicas a gran escala para la distribución de diversas mercancías que llegan al mercado local. En ellos se realiza la venta de diferentes productos que son adquiridos de manera inmediata por el consumidor, el cual busca las mejores opciones de precio y calidad; mientras que en el micro-mercado hay un sistema de producción individual (como la cría de aves de corral) o colectiva (como la producción de miel de abeja orgánica) y ambas repercuten, ya sea en el mercado local o en el autoconsumo, aunque existen casos en donde se manejan ambas modalidades. Los procedimientos de esta producción son a menor escala, lo cual no significa que estén exentos de complejidad. Esto se inserta dentro de un sistema de alimentación complejo, en el que varias fuerzas de trabajo al interior y al exterior de la comunidad interactúan dentro de la forma de percibir y consumir los alimentos.



**Figura 1.** Proceso de alimentación tecolteca. Fuente: elaboración propia con base al trabajo de campo.

Un sistema es, por definición, un conjunto de elementos que interactúan entre sí para que se pueda efectuar un objetivo en común. Aguilar (2012, p. 57) señala que el sistema de alimentación parte de la ecuación sujeto-objeto como unidad interpretativa, pues el sujeto interactúa con el objeto y éste repercute en la relación del sujeto para que replantee su relación con su entorno inmediato y la sociedad que le rodea. Es por ello que no están dissociados y juegan un papel recíproco y unificador. Por otro lado, el proceso de alimentación es el dispositivo que hace que el sistema de alimentación funcione. Más aún, el proceso evoluciona pues “se crean y recrean cíclicamente condiciones materiales y sociales, se vuelve fundamental su comprensión fenoménica” (Aguilar, 2012, p.57).

150

Tecóatl está en un vaivén entre lo rural y lo urbano, y es en este contexto en donde se erige la gastronomía tradicional, tal como lo enuncian Meléndez Torres y Cañez de la Fuente: “la transformación de las prácticas alimentarias ha ocurrido más aceleradamente en las zonas urbanas pero las localidades rurales no han sido ajenas a este proceso” (2010, p.187). Eso significa que coexiste una mediación entre las dietas tradicionales y las comidas más comerciales, lo que logra enriquecer la comida local en vez de empobrecerla, pues diversifica las opciones de consumo y de proceso. Además, las autoras apuntan dicha transformación a lo que Michael Pollan llama el *dilema del omnívoro*, pues dicha condición nos permitía elegir entre nuestra condición omnívora o el poder del razonamiento y la experiencia; al mismo tiempo que sostiene que comer es un acto ecológico, ya que determina el uso que hacemos de nuestro entorno (Meléndez Torres y Cañez de la Fuente, 2010, p. 188).

Tecóatl está en el centro de un dinamismo mucho más abierto, pues “el trabajo, la moda y la mercadotecnia son aspectos que inciden de manera importante en nuestra forma de comer y en nuestra cocina” (Meléndez Torres y Cañez de la Fuente, 2010, p.185). Con base a lo anterior, las autoras sostienen que “la alimentación debe ser pensada como un hecho social complejo en la que se pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo (tanto material como simbólico)” (2010, p. 186); por lo tanto, la comida es un acto meramente artificial, porque el hombre modifica la naturaleza a su antojo, pues no sólo come lo primero que ve, sino que ambiciona a ser creador —como ya lo expusiera Nietzsche—, pues es en la comida en donde expone sus virtudes, sus ideas y convicciones y, no conforme con eso, utiliza la imaginación y la creatividad para inventar comida nueva.

### **La función simbólica de los alimentos en el Su’í-kién**

Las manifestaciones extraordinarias emanadas de la naturaleza han dado un lugar a un corpus simbólico cuyo producto intangible se encuentra en los diferentes imaginarios. Tenemos, pues, una visión animista de la vida, cada uno de los seres que rodean la naturaleza desde los ríos, las montañas hasta los animales e incluso el mismo ser humano poseen un alma interna. Pero hay más: la existencia de criaturas sobrenaturales como los duendes (la’á) o de seres antropomórficos como el Chato (tinzo) inhiben en los imaginarios y éstos, a su vez, generan todo tipo de leyendas que son transmitidas de forma oral, de generación en generación. Si se revisa brevemente la literatura existente es notorio cómo el mito tiene una función importante en la vida social de los mazatecos. Escritos como el de Boege (1988), Demanget (2014) o Suaste Larrea (1994) ponen de manifiesto una serie de testimonios que circulan alrededor del *Chikón Tokosho*, o sea, el señor de la tierra, el dueño del territorio mazateco cuyas manifestaciones sobrenaturales han estado presentes en la vida de las personas, principalmente en aquellos campesinos que trabajan en el monte. Con este pasaje puede aseverarse que el mito tiene un papel fundamental en el imaginario y quehacer de los mazatecos; a través del mito se anteponen las prácticas, los tiempos, los momentos cruciales para hacer tal o cual cosa. A este respecto, la antropóloga francesa Magali Demanget, hace uso del concepto de *paisaje*:

[...] sabemos que el concepto de paisaje [...] es el producto de un contexto histórico y cultural [...]. Constituye pues el resultado de un proceso de construcción simbólica y social en el marco de la idea moderna de naturaleza, idea que no es universal. El paisaje entonces, no existiría sin una percepción y una relación al entorno concebido según una cierta exterioridad [...]. La concepción de paisaje se encuentra en [...] concepciones y prácticas fundadas sobre relaciones de intercambio [...] el entorno no es visto tanto como un cuadro estético sino como algo vivo, donde se proyectan relaciones de intercambios (Demanget, 2014, p.28).



La territorialidad mazateca apunta más allá de un espacio físico. El territorio implica la construcción de un espacio que permita erigir una identidad en común, ello implica las múltiples interpretaciones de la naturaleza y de los mismos seres humanos. En el imaginario tecoalteco las ánimas de los muertos tienen un lugar especial: el inframundo. Se nos habla de una necesidad de creer que existe vida más allá de la muerte y, más aún, que aquellas almas pueden escuchar nuestras súplicas y pesares cotidianos a pesar del plano que nos separa, o sea, el mundo terrenal del mundo de los muertos. Esto no es trivial, pues como toda concepción, es el resultado de una serie de mutaciones culturales que se dieron a lo largo de toda Mesoamérica (Winter, 1990), más aún si tomamos en cuenta que los antiguos mazatecos tuvieron una fuerte influencia de la cultura mexicana, ya que éstos rendían tributo al señorío de Texcoco y otras tribus de origen nahua (Suaste Larrea, 1994). Con la llegada de la evangelización estos conceptos fueron modificándose gradualmente; el catolicismo lejos de sepultar por completo la cosmovisión indígena sólo se adaptó a él. Para los mazatecos del Tecóatl “Dios Nuestro Señor se encarga que las almas descansen” (P. Duarte, comunicación personal, 20 de agosto de 2015). No obstante, para que esto sea posible es necesario que los humanos que se quedan en la tierra “pidan” al Señor por el “eterno descanso” de sus seres queridos. La intervención de Dios para el cuidado de las almas sólo puede generarse si las personas emiten esa solicitud, ya sea en una misa de acción de gracias o en un funeral, modelos clásicos del catolicismo.

El fallecimiento de una persona deviene en un pretexto fidedigno para reforzar los lazos de solidaridad entre familiares, amigos y vecinos. Como una secuela derivada del tributo impuesto por los nahuas a las aldeas mazatecas, éste cambia su sentido a una forma voluntaria de ayudar a la familia cuyo ser querido ha muerto. Tras el fallecimiento de alguien, las personas ayudan a la velación del cuerpo no sólo dando el pésame a los familiares de manera presencial sino, además, con su fuerza de trabajo ofrecida de manera voluntaria: mientras los hombres se preparan para ayudar con actividades propias de su género como la donación de refrescos, cervezas o la instalación de lonas y sillas, las mujeres en cambio, colaboran en la cocina para preparar y repartir los alimentos que se darán a los invitados durante la velación del cuerpo. Luego, es el rezandero quien lidera el ritual católico a través del Santo Rosario, los presentes repiten las plegarias pertinentes para que, en un inicio, el alma del difunto pueda ir por el sendero correcto hacia “el cielo”. Cuando es el momento del entierro, familiares y amigos hacen presencia en el panteón para que el cuerpo sea sepultado acompañado de rezos y cánticos católicos y, al finalizar, la comida y la bebida se degustan en el panteón, al lado del sepulcro del fallecido. Por último, se ofrece un banquete en el domicilio de la familia anfitriona.

La comida, en una primera instancia, representa un primer vínculo entre los familiares y amigos del difunto; se refuerza la solidaridad de tal modo que sacia el dolor y se espera la pronta resignación; permite la libre determinación de los individuos a ejercer su

fuerza de trabajo de manera voluntaria, esperando una repuesta reflejada por los otros, de ahí una sentencia muy popular en la comunidad: “si tú ayudas te ayudan, si no ayudas pues no te ayudan”. Los momentos dolosos refuerzan el vínculo comunitario pues, tal y como lo expresa una señora de la comunidad, “es que el pueblo es chico, tenemos que ayudarnos mutuamente”; dicho de otra forma, la ayuda recíproca refuerza los lazos comunitarios.

La creencia mazateca basada en el mito de las ánimas del inframundo con una mezcla peculiar de creencias católicas, da como resultado una celebración cuyos tiempos y espacios de trabajo están determinados por el calendario agrícola. A lo sumo, la narrativa oral como manifestación intangible de una comprensión subjetiva del mundo y de la vida humana empata en la cotidianidad de la población y adquiere mayor realce en momentos específicos, lo cual, a su vez, determina las acciones concretas que deben y tienen que realizar para la supervivencia de la cultura. Si esto es así, el calendario determina los tiempos de siembra y cosecha del maíz y del frijol, además de actividades sumativas que enriquecen el trabajo.

En el *Su’i-Kién* la visión es mucho más trascendente. Después de un largo proceso por el cual las ánimas tienen que pasar hasta llegar al inframundo los terrenales esperan que las almas de los muertos regresen a convivir con ellos. No se trata que ellos vengan del más allá y que hagan su presencia aquí en la tierra, sino que ellos interactúen de manera directa con sus seres queridos y sólo esto es posible a través del tributo lo cual incluye ofrendas, cantos, bailes, pero, sobre todo, la comida. Ahora bien, podemos realizarnos la siguiente pregunta ¿cómo comprender el dinamismo culinario en un momento tan singular como el *Su’i-Kién*? En primer término, el mito es crucial para dar sentido a cada una de las acciones que se ejercen durante la celebración, es en él donde se programan los tiempos y espacios de trabajo para que la celebración se consolide. Si este es el caso, la propiedad del mito —producto del pensamiento— determina el orden del ciclo agrícola y a su vez pone en disposición los procesos gastronómicos:

[...] esta exigencia de orden se encuentra en la base del pensamiento que llamamos primitivo, pero solo por cuanto se encuentra en la base de todo pensamiento: pues enfocándolas desde las propiedades comunes es como encontramos acceso más fácilmente a las formas de pensamiento que nos parecen muy extrañas [...] Inclusive, podríamos decir que es esto lo que lo hace sagrada, puesto que al suprimirla, aunque sea en el pensamiento, el orden del universo quedaría destruido; así pues, contribuye a mantenerlo al ocupar el lugar que le corresponde (Lévi-Strauss, 2014, p.25).

El pensamiento indígena justifica, a través de su cosmovisión, las acciones concretas para la realización del festejo, lo cual hace que la fiesta tenga sentido y significación para la gente de Tecóatl. Cada elemento de este orden se compone de técnicas sistematizadas que

producen y reproducen el intercambio de fuerza de trabajo para el proceso alimentario. En otras palabras, es el pensamiento que determina la costumbre y éste establece las acciones que la tramitan.

La producción agrícola del maíz —básica y fundamental en la mazateca— tiene un papel simbólico fundamental, el cual tiene el sustento en el calendario agrícola que se compone de 18 meses de 20 días y un mes de cinco, pues gira en torno de este cultivo (Boege, 1988, p.141). El ciclo agrícola en Tecóatl inicia a principios de marzo con la siembra, ésta se realiza en medio de elevaciones trabajados por campesinos (mozos) al servicio de los dueños de los terrenos. Aquí es donde inicia un arduo proceso, pues antes de sembrar se necesita desyerbar el terreno y, si es posible, quitar, apilar y quemar las cañuelas de la cosecha del año pasado. Luego se remueve la tierra de tal modo que esté lo más suave posible. Una vez realizada esta labor, la tierra se abona y se luego se siembra; la primera cosecha en cambio, se realiza a mediados del mes de junio, pero es hasta los primeros días de septiembre cuando se realiza una pizca significativa. Los mozos se organizan desde temprano para realizar la pizca en varios viajes durante el día, mientras tanto, los dueños esperan el depósito de las mazorcas sobre los petates para poder seleccionarlas y desgranarlas.

Don Pedro Duarte, uno de los pocos adultos mayores que habitan en la comunidad, sabe de esto, y es por ello que necesita la mayor mano de obra posible para agilizar la limpieza. Don Pedro cuenta con varios terrenos al interior del pueblo, principalmente en la sección segunda, ubicados cerca del panteón municipal, cuya superficie accidentada hace difícil el caminar con altas posibilidades de deslave durante las lluvias. Para don Pedro conseguir a los mozos necesarios para el trabajo no es nada fácil. La actividad agrícola ha reducido de manera considerable en las nuevas generaciones y los pocos trabajadores que se tienen disponibles acceden al trabajo sin convencimiento pleno, pues al haber varios terrenos y pocos trabajadores se da el caso que en un solo terreno sea trabajado por una sola persona, lo cual implica un esfuerzo físico considerable.

Tal y como lo manifiesta un vecino de la comunidad: “es una chinga ser mozo”; por consiguiente, “ya la gente no quiere trabajar, ya no es fácil conseguir mozos” como lo expresa el señor Duarte, “pues no queda remedio que aumentarle el día para que la gente trabaje”, agrega. El precio por jornada asciende de los ciento cincuenta a los doscientos pesos. El número de mozos con los que cuenta Don Pedro suele oscilar entre los 10 y 12 campesinos, algunos propios de la comunidad y otros provenientes de pueblos vecinos. No siempre llegan todos a trabajar, lo cual retrasa los días de trabajo. Para don Pedro resulta inverosímil que los campesinos realicen su trabajo conforme a lo pedido y su escepticismo lo muestra diciendo frases como “namás se hacen tontos”, “los mozos no saben trabajar” o “ya ni conviene tener mozos”. Esto representa un problema, pero, ante las circunstancias, don Pedro prefiere resignarse obligadamente, puesto que él no puede cerciorarse personalmente

del avance de los trabajos, sus problemas de salud, sumado a recientes caídas con afectaciones severas en su cuerpo, le impiden hacer esa revisión.

Las labores de la siembra se dan por concluidas a finales de marzo —tal y como lo establece el calendario agrícola—. En el último día de la siembra, los mozos de don Pedro se organizan para terminar su trabajo antes del atardecer. Mientras tanto, el trabajo femenino se hace presente bajo el liderazgo de Doña Felicitas (figura 2), la esposa de Don Pedro. “Doña Féli” como también es conocida en la comunidad, manifiesta que es importante preparar una buena comida “para que se dé bien la cosecha”. La comida entonces se convierte en un ofrecimiento, un recurso necesario para que la cosecha de la siembra que recién culminó se dé con éxito, esto justifica en buena medida el preparar un platillo sofisticado: el caldo de res, también conocido como chile-caldo, un caldo elaborado a base de chile chiltepe que, junto con ejotes, zanahoria y otras plantas —como la yerbabuena— hacen de esta comida bastante especial para la ocasión. Desde mi punto de vista, la sofisticación del chile-caldo radica principalmente en la carne de res, un producto bastante caro, lo cual indica que su consumo no es meramente cotidiano; pues, al menos la dieta habitual de don Pedro y doña Féli consiste en frijoles, quelites y otras yerbas comestibles. Entre más sofisticada sea la comida se espera una cosecha bastante fructífera. El caldo es acompañado con tamales de masa que se agrian a propósito para que se fusionen con lo caliente y picante del caldo.



**Figura 2.** Doña Felicitas poniendo a cocer los tamales de frijol. Fotografía de Abigail Calixto (30 de octubre de 2021).

Después de largas horas de trabajo los mozos fatigosos son recibidos por don Pedro con aguardiente o cervezas frías, ya que regularmente a finales de marzo la temperatura suele estar entre los 25 y los 35 grados centígrados, algo inusual para la zona. El aperitivo es la “recompensa” por el esfuerzo realizado durante el mes y, “para que no se vayan con hambre” como lo manifiesta doña Féli, se les ofrece una comilona con el chilcaldo. Ese día

es digno de festejo, tanto familiares como trabajadores comen juntos, aunque en espacios separados: mientras los mozos comen en el comedor, la familia de doña Féli consume en la cocina.

Pero esto no es así para todos. En el caso del señor Roberto Vargas, sólo cuenta con un terreno. A pesar de su edad avanzada no cuenta con los recursos suficientes para contratar mozos, él hace todo el trabajo y, aunque su esposa e hijas insisten en que deje de trabajar, el señor Vargas se mantiene reacio ante los llamados. La señora Naty, su esposa, considera que basta con que su esposo trabaje en el terreno, puesto que representa un ahorro fundamental; por otro lado, ella varía año con año la comida para la siembra: “un año puede ser mole, otro tesmole de olla y otro año puede ser chile caldo” (Naty Díaz, comunicación personal, 4 de octubre de 2020). Basta con dar de comer a los miembros de su familia para que el ofrecimiento sea efectivo. En contraparte, la comensalidad ante la etapa de cosecha no difiere mucho con respecto a la siembra. En la última etapa de la cosecha colectiva tanto trabajadores como los miembros de la familia se reúnen ante la comida presentada para degustar. Esto comúnmente se realiza a finales de septiembre, aunque depende de cada familia.

La comida en turno tiene dos funciones fundamentales: el ofrecimiento para que la cosecha sea lo más productiva posible y el agradecimiento por traer una cosecha abundante y de buena calidad. Ofrecer y agradecer la comida a Dios, a la tierra y a las personas quienes la trabajan, así como a los familiares y amigos, es un acto importante dentro de la comida ritual. Se ofrece la comida para obtener algo a cambio, en este caso, una abundante cosecha de maíz y de frijol. Entre más sofisticado sea el platillo presentado ante los comensales mejor será el producto deseado. La comida de ofrecimiento es un buen pretexto para fortalecer los lazos familiares, principalmente entre los dueños de los campos hacia sus hijos y nietos para seguir con la tradición. Lo mismo ocurre una vez cuando la cosecha finaliza, cuando el producto obtenido fue más de lo esperado la comida sirve para agradecer por la cosecha, entre más sofisticado sea el alimento mayor será el provecho por la cosecha. En ambos casos se refuerzan los lazos familiares, la comida se comparte entre todos los miembros de la familia, trabajadores y demás invitados —si es que los hubiese ya que dicha convivencia es sólo de índole familiar—.

Para los mazatecos de Tecóatl, ofrendar a los muertos es sinónimo de respeto, fidelidad y sobre todo de reminiscencia. La comida ritual es vital para la celebración, pues representa el objeto simbólico que permite la interacción entre vivos y muertos. Dicho de otro modo, la comida es un vínculo para que los vivos que están presentes en la tierra convivan y coman junto a los muertos que provienen del inframundo. La alimentación cotidiana ha variado a lo largo del tiempo y los alimentos que forman parte del *Su'i-Kián* no son la excepción. Podríamos referirnos a este tipo de alimentos en particular como un resultado de los saberes tradicionales de origen indígena fusionado con técnicas modernas que facilitan

su practicidad. Sin adentrarme demasiado en este aspecto, puedo aseverar que dicha interacción no altera el carácter ontológico de su simbolismo, al contrario, las técnicas propician a su reproducción oportuna ante las nuevas generaciones. Por otro lado, la comensalidad adquiere un carácter trascendente ya que permite la unificación del grupo familiar, lo cual propicia a la unificación de la comunidad bajo una misma tradición, pero más aún, la unificación del grupo étnico.

La comida permite la interacción entre los vivos y los muertos, pero para que esto sea posible es menester la construcción de las ofrendas. Bajo el crepúsculo del 28 de octubre se procede a la elaboración de las ofrendas con el fin de dar por iniciada la festividad. El altar tiene que estar terminado antes de las doce de la noche, para que ésta vea el amanecer, tal y como lo hacen cada una de las tumbas que se encuentran en el panteón. Para don Pedro y doña Féli, la construcción del altar es muy importante, pues es la manera simbólica y tangible en el que se rinde tributo a los fallecidos. Don Pedro nos habla al respecto:

[...] y el significado del arco es recibimiento de los... muertitos y significado del petate porque aquí acostumbra a envolver petate a cada muertito que se muere, la fruta se le pone surtido porque por lo mismo es que... son los días que llega, se le pone todo lo que ocupan en vida... y toda esa comida hacen intercambio con los comadres como vemos que a veces no sabe buena la comida llega uno o la del vecino compadre se tiene que probar los muertitos para que así según la costumbre realmente no sabemos si de veras lo prueba si... esa es la ofrenda, si... es el arco de recibimiento de los muertitos [...] (P. Duarte, comunicación personal, 15 de agosto de 2015).

Cada una de las familias se apresuran a tener listos los elementos con los que cuentan la ofrenda, principalmente los carrizos, que son cortados cerca de los cafetales casi a las orillas del río. La ofrenda (figuras 3 y 4) está situada con una mesa cubierto con un mantel blanco y sobre las patas se colocan los carrizos. Éstos tienen que ser lo suficientemente flexibles para formar dos arcos al reverso y anverso de ella, de tal modo que no puedan romperse. En la parte trasera se coloca el metate, la ofrenda se coloca sobre la pared para que le sirva de apoyo, el altar de muertos se instala en un sitio que permita la reunión colectiva al momento de ingerir los alimentos que vendría siendo el comedor de la casa. Don Pedro y doña Féli tratan de conseguir lo que pueden, sobre todo el pan de muerto, ya que al ser un producto sumamente demandado las panaderías no se dan abasto para satisfacer la demanda y el pan se agota. Con cierto enojo, don Pedro manifiesta: “ya nada más hacemos lo que podemos, pues ya estamos grandes, ya uno no puede como antes” (P. Duarte, comunicación personal, 28 de octubre de 2021). Los arcos formados están adornados con frutas de temporada al igual de coronas elaboradas con ixtle. Cada familia adorna la mesa a su gusto, aunque es común el uso de cajas de cerveza o zapatos para formar una escalinata

y ahí dejar el pan de muerto y las veladoras. Como aún no se ha preparado ningún alimento propio de la celebración lo más sensato es dejar las frutas de temporada, el pan de muerto, café, cerveza y algunos cigarros.



**Figuras 3 y 4.** Ejemplares de ofrenda de muertos. Del señor Pedro Duarte y el señor Roberto Vargas. Fotografías de Marco A. Calixto (noviembre de 2019 y octubre de 2015, respectivamente).

Dos días después, o sea, el 30 de octubre, las mujeres se organizan desde muy temprano para la elaboración de los *niño nojmá* o sea, los tamales de frijol, cuyo ingrediente principal es el frijol cimarrón, una variedad muy peculiar durante la temporada. El trabajo femenino es coordinado y sincronizado; regularmente quienes lideran el trabajo son las adultas mayores mientras que las más jóvenes ayudan en las tareas complementarias como envolver los tamales o licuar el tesmole (la mezcla entre el caldo de frijol y masa de maíz), al mismo tiempo que van aprendiendo el proceso. Existe pues, una transmisión de conocimientos que se ejerce de manera directa y puntual: las órdenes son exactas, las técnicas utilizadas son precisas y, son las ancianas quienes determinan el tiempo y los espacios para la cocina. Los hombres, por su parte, acuden a los terrenos más cercanos para recolectar los totomoxtles (hojas de maíz) que están en las milpas secas. Los tamales tienen que estar recién cocidos antes de las 6 de tarde, de tal modo que se empiece la comilona familiar frente la ofrenda.

Antes de servir la comida se colocan unos tamales a la ofrenda haciendo una reverencia y diciendo una plegaria para invitar al alma del difunto a disfrutar del alimento que se está ofreciendo, esto es, la comida es una manera de ofrecer tributo y manifestar respeto por la persona fallecida. Así lo asevera la señora Naty: “siempre, a ellos (o sea, los difuntos) primero. Cada que empieza uno a comer siempre a los muertitos se les ofrece la

comida primero, siempre, siempre” (N. Díaz, comunicación personal, 15 de octubre de 2021). La reunión familiar empieza y tanto anfitriones como invitados disfrutan de los alimentos acompañado de cervezas y pepitas de calabaza. El altar siempre debe de permanecer en el comedor pues es necesario comer junto a los muertos, los espíritus deben reconocer nuestra presencia al igual que los humanos reconocen las ánimas de sus seres queridos, o sea, se tiene una interacción directa mientras se come, cada que se quiera ingerir alguna bebida (aguardiente de caña que es lo más común) siempre se hace una especie de brindis en honor al familiar.

Para doña Féli esta convivencia es importante, ya que de eso se trata “que nuestros muertitos estén alegres y nosotros también” (F. Varela, comunicación personal, 12 de noviembre de 2021). Doña Féli, regularmente se queda sola por las noches para platicar con sus difuntos, ella no suele usar el mazateco para comunicarse con ellos, con un tono de voz que denota alegría y al mismo tiempo melancolía, la señora manifiesta sus inquietudes, sus problemas al igual que su agradecimiento a los muertos por venir otro año más a visitarla a su hogar. La práctica de la contemplación de la ofrenda no tiene reglas específicas, todo es cuestión que la persona en concreto emita las palabras necesarias para comunicarse con las ánimas y se ponga delante de la ofrenda para contemplarla.

El amanecer está más reluciente que nunca y es menester estar preparados, pues la creencia sostiene que es la buena nueva que llegan las ánimas de los niños. Como las horas están contadas es necesario apresurarse a tener todo listo en tiempo y en forma. Todos los miembros de la comunidad, desde los campesinos hasta los comerciantes, pasando por las amas de casa, se apresuran, pues según ellos es el “día grande”, o sea, el día 31 de octubre que viene representando el apogeo de la fiesta. Para antes de las 8 de la mañana, el nixtamal ya debe de estar molido para preparar los tamales de tasmole —que en mazateco es *niño nda ndijó*—. Las hojas de platanillo son cortadas y transportadas por los mozos; una vez que éstas llegan, las mujeres se organizan previamente para lavarlas y prepararlas, depositar la masa y el tasmole amarillo —una mezcla con base a una salsa de jitomate, cebolla, chiles verdes y chiltepes previamente hervidos junto con la masa de maíz, el cual se preparó la noche anterior— en ellas, envolverlas y ponerlas a cocer; este trabajo tiene que culminar alrededor de las doce del día.

Cuando llega la hora esperada, el campanero hace sonar la campana de la iglesia de manera continua y, mientras tanto, algunos miembros de la familia, regularmente jóvenes, encienden los cohetones; todos los cohetones encendidos dan la bienvenida oficial a las ánimas de los niños difuntos y, con ello, el apogeo de la fiesta. El cielo totalmente despejado hace que el trueno de cohetones sea un verdadero espectáculo digno de contemplar; el estallido de la pirotecnia suele durar unos veinte minutos aproximadamente. Mientras tanto, se enciende el copal al pie de la ofrenda rezando plegarias para dar la bienvenida a las ánimas.



En este punto máximo de la celebración el simbolismo tiene un vínculo muy estrecho con la llegada del maíz, pues la llegada de estos granos es digna de celebrarse debido a que, al igual que las ánimas, pasan un largo periodo de gestación hasta llegar al producto deseado. En otras palabras, la cosecha del maíz representa un *renacimiento cultural*, pues simboliza la llegada de las ánimas al mundo terrenal y con ello el inicio del proceso ritual de la fiesta:

El vínculo precioso entre el hombre y el maíz se refleja en la mitología de la tradición mesoamericana, desde la antigüedad hasta nuestros días. Una colección de los testimonios míticos llenaría bibliotecas enteras. Los mitos se refieren a las múltiples facetas de la planta (López Austin, 2013, p.19).

Se reitera el papel del mito como parte crucial de la festividad, en tanto erige los tiempos y el espacio de trabajo, al igual que los roles que las personas desempeñan durante la festividad. No obstante, la gastronomía tradicional ha sufrido modificaciones considerables. Por ejemplo, para la preparación del tesmole amarillo fue necesario el uso de la licuadora y no del metate como solía hacerse; es cierto que el sabor cambia radicalmente como lo sostiene la señora Naty, sin embargo, el proceso es mucho más rápido y eficiente. Con todo, se conservan algunas técnicas que hacían “las abuelitas de antes”, como el tostado de especias en comales de barro para la realización de la pasta de mole —lo que mencionaré más adelante—.

Pero, ¿qué se entiende por *gastronomía tradicional*? Es un conjunto de alimentos peculiares en los cuales se funde y exterioriza la identidad de una región o comunidad, pues en ella se concentran los diferentes saberes y prácticas. Éstos forman un acervo social, cultural e histórico, por lo que constituyen un *patrimonio intangible*, pues dichas cualidades se transmiten de generación en generación. Gracias a ella podemos percibir los diferentes aspectos de una comunidad a nivel social, cultural e incluso económico, ya que es en la comida en donde se reflejan las diferentes actividades productivas, los hábitos de consumo e incluso el acceso a los suministros para preparar los alimentos. (Meléndez Torres y Cañez de la Fuente, 2010; Troncoso-Pantoja, 2019). La gastronomía tradicional es dinámica en sí misma y se transforma de manera constante, pues se adapta a los tiempos y con ello se recrean las técnicas y los insumos que la conlleva; es por ello que se enriquece con las materias adoptadas. Por consiguiente, surgen nuevas relaciones de producción y de mercado, lo cual favorece al comercio local y regional.

A estas alturas del escrito, es posible manifestar que la gastronomía mazateca es la interacción de técnicas y procesos: tradicionales por parte de la producción local e industriales por parte de los macro-mercados; ambos repercuten en el mercado local y éste redunda en las cocinas tecoaltecas. Es por ello que:

lo que llamamos *cultura* se encuentra en el punto de intersección entre la tradición y la innovación. Es tradición cuando está constituido por los conocimientos, técnicas y los valores que nos han sido transmitidos. Es innovación cuando estos conocimientos, técnicas y valores modifican la posición del hombre en el contexto ambiental y le dan la capacidad de experimentar nuevas realidades. Podríamos definir como una innovación bien lograda. La cultura es la interfaz entre las dos perspectivas (Montanari, 2004, p.15).

Las técnicas “modernas” y “tradicionales” de la cocina han convergido desde la llegada de la comunicación a la zona. En realidad, la tradición ha resistido y, particularmente en Tecóatl, ha sabido mantenerse. La interacción tradición-modernidad ha reinventado la gastronomía mazateca, sin embargo, el papel simbólico que representa sigue funcionando en el quehacer cotidiano y festivo del pueblo; en otras palabras, a pesar de la invención, el simbolismo no se ha perdido, todo lo contrario, el *Su’i-Kiën* es un acto de resistencia cultural (Calixto Duarte, 2020).

Siguiendo con el andar etnográfico, la campana sigue sonando de manera continua, incluso en las noches y la madrugada cuando la gente está durmiendo. El día 1 de noviembre se espera la llegada de las ánimas de los adultos y es en ese día donde se sirve el platillo principal: el mole. Para doña Féli, es crucial estar preparado, pues en una festividad como esta los tiempos y espacios son limitados, tal y como ella lo expresa:

Pues yo de mi parte yo quiero que ya esté todo bien, ya que esté todo, todo molido entonces quemo el aceite, quemo el aceite, lo hago agua la masita y ya lo frío. Bien, bien, bien frito y ya se guarda, ya está la pasta, y ya cuando se hace el mole se agarra un tanto de pasta, va a hacer, se guarda el resto otra vez en cazuela [de barro], lo hace otro poquito frito con aceite ya lo meneas le pones el caldo cuando vas a hacer el mole (F. Varela, comunicación personal, 12 de noviembre de 2021).

La preparación de la pasta de mole es el ejemplo más claro y preciso donde el trabajo femenino se desarrolla. Semanas antes del comienzo de la fiesta la pasta debe de estar lista, es raro que los hombres se involucren en estas actividades y, quienes lo hacen suelen ser niños o adultos jóvenes. Con los ingredientes listos, mientras alguien se pone a tostar el chile y las demás especias, otras se dedican a freír las galletas y el ajo, y otras más muelen todos los ingredientes. El trabajo es coordinado y se llevan a cabo las tareas de manera simultánea. Doña Féli, por ejemplo, contó con Doña Mary, una vecina que trabaja de vez en cuando para ella; Doña Elvira, la hija de la señora Felicitas y Abigail, la hija de doña Elvira. Todas ellas se coordinan para tostar los chiles y las especias, freír las galletas y moler los ingredientes. La presencia de la señora Felicitas es indispensable, ella les dice a las demás qué hacer y cómo hacerlo. Cuando llega el día 1 de noviembre, doña Féli se encarga de preparar el mole al igual que el arroz rojo y los tamales de siete pisos —en mazateco, *niño nojmá nixhé*—.

El mole, al igual que los otros alimentos, tienen que estar antes del atardecer para que todos los miembros de la familia puedan degustarlos.

En otro punto, la comida de Tecóatl refuerza el sentido de pertenencia del ser mazateco, y qué mejor que reforzar la identidad mediante el intercambio de alimentos entre los diferentes compadres. Las amas de casa mandan a sus hijas para repartir la comida a los alrededores del pueblo, dependiendo del número de comadres que tenga una ama de casa, será el número de casas al que se tendrá que visitar para entregar los alimentos. Para cumplir el objetivo, mujeres y niños transportan la comida en diferentes canastas, se dividen el trabajo para que la comida se reparta en el menor tiempo posible. Como es un intercambio recíproco de comida, se espera que la anfitriona reciba canastas de comida, lo cual propicia a atender a una visita y hacerle la plática. El vínculo del compadrazgo a través de la comida permite reforzar el compromiso entre las familias; dicho vínculo implica una responsabilidad moral tanto entre los compadres, así como entre los ahijados y sus padrinos. De este modo se refuerzan los lazos al interior de una comunidad y, más aún, de una comunidad a otra, pues no sólo la identidad es reforzada a nivel local sino a nivel regional. A este respecto, podemos citar las siguientes líneas:

Pero debe insistirse en el punto siguiente: esta actitud del pensamiento primitivo frente a la transmisión de bienes no sólo se expresa en instituciones nítidamente definidas y localizadas. Impregna todas las operaciones rituales o profanas, durante las cuales se dan o reciben objetos o productos. En todas partes encontramos un doble supuesto implícito o explícito: los regalos recíprocos constituyen un modo, normal o privilegiado según el grupo de transmisión de bienes, o de ciertos bienes, y estos regalos no se ofrecen de modo principal o en todo caso esencial, con el fin de recoger un beneficio o ventajas de naturaleza económica (Lévi-Strauss, 1985, p.92).

El acto recíproco del intercambio de comida debe verse como un acto de agradecimiento por el vínculo afectivo entre los compadres y no como una acción que pretende obtener un beneficio. Aquí, puede establecerse que la cultura está determinada como una acción voluntaria por parte de los sujetos que la conforman, Esto propicia a la construcción de la cultura, que, de acuerdo con José del Val, la identidad étnica es una categoría de adscripción abstracta pues requiere de la participación abierta de sus miembros para poder expresarse además que se éstos se asuman como participantes de la etnia. (del Val, 2008, p.54).

Durante la celebración del *Su'i-Kiën* se espera la llegada de los *chajma* o *cha xo-ó*, o sea, los huehuentones, personificaciones de los fieles difuntos que se dedican a cantar y bailar de casa en casa al pie de las ofrendas. El huehuentón es el personaje principal de la festividad bajo el atuendo de un viejo —de ahí viene la palabra que deriva del náhuatl hue-

huetl = ‘viejo’— con camisa y calzón de manta, al igual que una gabardina que cubre casi por completo el cuerpo. El danzante ocupa una máscara para ocultar su rostro al igual que un sombrero<sup>2</sup>. En fin, los huehuentones acuden en grupo a bailar a cada una de las casas de la comunidad; éstos regularmente andan de noche y se dedican a bailar hasta el amanecer. Mientras bailan, la familia anfitriona se encarga de armonizar a los danzantes para que se refuerce el ambiente festivo. Al término del baile los anfitriones se encargan de dar alimentos que provienen de la ofrenda y, desde luego, ofrecen bebidas alcohólicas como aguardiente o curado de maracuyá, que son las bebidas más tradicionales a la ocasión —beben con discreción para no ser descubiertos—. Esta parte es crucial, pues el alimento y la bebida son necesarios para establecer un vínculo directo con los muertos, pues es a ellos a quienes se les homenajea. Se les da directo de la ofrenda “para que se vayan contentos” y, evidentemente, no se refieren a las personas “disfrazadas” sino a las ánimas que llegaron.

El día 2 de noviembre es el último día de la fiesta y para despedir a los difuntos es pertinente llevar la comida al panteón. Don Pedro lo describe de esta manera:

Quando se va al panteón y que al panteón todos van [con] su corona, flores, veladora, mezcal, tequila, cerveza [don Pedro empieza a reír], agua bendita [...] el agua bendita [es] para que llegue hasta... como está bendecida el agua bendita por eso hay que llevar para que reciba (P. Duarte, comunicación personal, 12 de noviembre de 2021).

A diferencia de otras comunidades, San Jerónimo Tecóatl nunca ha acostumbrado a velar en los panteones, ya que dicho acto se lleva a cabo al pie de las ofrendas en cada uno de los hogares de la comunidad. Todo esto debe de hacerse antes del mediodía para que ningún ánima se quede en la tierra, en el mundo de los vivos. La fiesta da por terminada con el trueno de pirotecnia con cohetones y toritos. “Ya se van los muertitos” es la expresión de los pobladores tecoaltecós con cierto grado de tristeza.

Como se dijo, el *Su’i-Kién* fomenta un sentimiento de colectividad que permite la asociación de los miembros de la familia y de la comunidad. Como lo afirman Meléndez Torres y Cañez de la Fuente, “la alimentación —y en particular la cocina— está relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir con nuestra identidad” (2010, p.186). La comida es un elemento de identidad y creatividad de los grupos mazatecos. Aun cuando en Tecóatl se optó por un estilo de vida más “urbano”, la fiesta de muertos busca reforzar dicha identidad. Las mujeres de la tercera edad llevan la batuta de la tradición y depende de las nuevas generaciones reproducirla. Así lo asevera doña Féli: “pues yo no les enseño a mis hijas, ellas nomás echan ojo, y si yo me muero, pues ellas ya van a saber cómo hacerlo” (F. Varela, comunicación personal, 12 de noviembre de 2021).

2 Si bien es cierto que en la comunidad la tradición se ha tergiversado con disfraces modernos cuyos diseños provienen de la cultura popular estadounidense, la tradición sigue en pie.

Otro aspecto que quiero destacar es el papel subjetivo que gira en torno a los alimentos. Los sentimientos, las emociones, al igual que la memoria, son aquellas *propiedades intangibles de la comida*; logran definirla, darle sentido y, sobre todo, contenido. La memoria es una facultad que permite relacionar elementos del pasado en la mente, como la cocina tradicional forma parte de la cocina oral, entonces la facultad de recordar procesos permite implementarlos y reproducirlos casi de manera intuitiva. Asimismo, la memoria permite narrar todo tipo de historias —reales, ficticias o una mezcla de ambas— cuyo sentido admite introducirnos en la propiedad subjetiva del alimento:

La primera vez (que cociné en un) día de muertos, eso ya era yo señora, nos fuimos a... fuimos a... salimos a ayudar, nos pidieron favores, pues ahí aprendimos entre cuatro: la finada tía Juana, tu tía Gude, tu tía ida y yo. Y cuando apenas empezamos, a nosotros nos pusieron hacer primero arroz, y la segunda ayuda... la segunda vez (lo) que nos dijeron (es) que hiciéramos tesmole amarillo, que es lo que le decimos nosotros como engrudo y la tercera vez nos dijeron que hiciéramos mole entre los cuatro, pues ya nos orientamos, y así fue hasta ahora, y eso así aprendimos. Ahí aprendimos hacer tamales, eso lleva el mole los tamales de bolita de masita y de frijol (F. Varela, comunicación personal, 12 de noviembre de 2021).

El testimonio anterior reafirma la idea expuesta: la memoria personal aterriza al presente las técnicas empleadas en la cocina, al mismo tiempo que permite narrar historias que se derivan de él. Nos permite conocer el grado de experiencia de la persona que cocina y, sobre todo, nos permite conocer los valores y motivaciones intrínsecos para responder a la cuestión del porqué el sujeto hace lo que hace.

Las emociones surgidas desde la psique de manera espontánea (Escudero, 2019) tienen un papel indiscutible dentro de la comida festiva. Estos estímulos son derivados del afán de la reunión por un lado y de la coerción colectiva por el otro. El amor y la felicidad (considerados como emociones primarias) propician cierta adrenalina en la persona que cocina debido a que dicho ímpetu orilla a servir y atender a la familia e invitados, ya que la visita supone un apogeo festivo. Mientras que el enojo y la tristeza son producidos por el constante estrés, dado que la comida tiene que estar en tiempo y forma. Existe una mezcla de emociones que se dan al instante, las cuales no sólo recaen en las cocineras; en los comensales también, pues existe una constante emoción de felicidad propiciada por ingerir la comida, a lo que se suman la embriaguez y la algarabía. Estas emociones desenfrenadas hacen que la fiesta tenga un ambiente abierto al goce, tanto para comer como para bailar.

Los sentimientos, en cambio, son una interpretación de las emociones (Escudero, 2019). Aquí el simbolismo de la comida entra en conjunto de la actividad reflexiva y, en mi opinión, es donde la cocinera deposita sus virtudes, valores e incluso sus principios morales.

La melancolía, por ejemplo, incita al sujeto a rendir tributo al ser fallecido, pues es a través de la comida no sólo donde se le rinde homenaje sino también se le recuerda con afecto. La alegría, por su parte, marca un estado de ánimo positivo, pues la visita de las ánimas es digna de celebrarse en familia; es por ello que la gratitud es muy importante, pues gracias a la comida, producto de un trabajo exhaustivo, se propicia el ánimo para el festejo. Tampoco podemos dejar de lado la preocupación por tener los elementos listos antes y durante la fiesta. En pocas palabras, el sentimiento es una tarea reflexiva y consciente que permite erigir una filosofía propia del ser mazateco durante el *Su'i-Kién*. Todos estos elementos recaen en lo que denominamos *la cocina*. Un espacio que trasciende lo meramente físico, pues, como ya expuse, pone en juego aquellas cualidades intangibles que logran definirla.

## Conclusiones

La alimentación es un problema cultural ya que sin ella no se pueden gestionar las concepciones de vida y las acciones que la concretan. Nos situamos en un complejo que tiene como base fundamental el mundo de lo cotidiano, pues la necesidad de alimentarse es de todos los días y dicha necesidad, con base en su historicidad, configura el estilo de vida de la cultura. Este estilo de vida permite a los sujetos conseguir los medios para obtener los recursos que son indispensables para la elaboración de los alimentos. Todo esto en conjunto, repercute en el accionar de los sujetos a tal grado de interpretar lo que están comiendo y encontrar las justificaciones pertinentes para declarar el por qué lo hacen.

La gastronomía tradicional se adapta e integra nuevos elementos para la creación de nuevos alimentos. Ésta se define como una serie de alimentos peculiares que definen y exteriorizan la identidad de una región o comunidad, pues en ella se concentran los diferentes saberes y prácticas. Éstos constituyen un acervo cultural cuya historicidad permite su transmisión de una generación a otra. La gastronomía tradicional es una interacción entre la tradición y la innovación, logra evolucionar y trascender más allá de las fronteras. De ahí que elementos como la mercadotecnia o el turismo hagan uso de ella para su promoción, en lo que intervienen actores estratégicos en el ámbito del mercado y del turismo.

El papel de los alimentos es muy complejo debido a que deriva de las circunstancias en el que éstos se encuentran, sin embargo, su función principal es vincular a los miembros de una familia y de la comunidad a través del intercambio de la fuerza del trabajo al igual que el de diferentes bienes. En pocas palabras, los alimentos permiten reforzar el vínculo comunitario que es generado a través de la costumbre, a través del mito, en el cual se disponen los tiempos y espacios para la reproducción de la tradición. En el caso del *Su'i-Kién* los lazos afectivos no sólo están entre los familiares y amigos, sino también entre los compadres, con lo que se refuerza el compadrazgo como un vínculo étnico, y es ahí donde se refuerza el ser y el pertenecer a la etnia mazateca.

Por otro lado, los alimentos constituyen tres propiedades intangibles: la memoria, las emociones y los sentimientos. La memoria tiene la propiedad de traer elementos del pasado al presente, tanto las técnicas culinarias como las anécdotas personales. Las emociones, derivadas de procesos mentales espontáneos, se dan en el momento y lugar inmediato antes, durante y después de la preparación de los alimentos. Cosa contraria se observa con los sentimientos, pues éstos son más reflexivos, lo cual significa que se deposita una tarea consciente en la comida; es decir, se piensa acerca de la cualidad de las emociones relacionándolo con los seres queridos que han fallecido.

La cocina no sólo se piensa en un sitio físico en donde se preparan alimentos, sino que representa un todo complejo en donde se reúnen procesos previos antes de que una persona empiece a cocinar; historias de vida al igual que los mitos que giran en torno a ella. La cocina es uno de los tantos engranajes del complejo proceso de alimentación y gracias a ella se obtienen en la mesa los alimentos preparados a la vista y, desde luego, es el sitio importante para definir la identidad de una cultura.

## Referencias

Aguilar, P.

(2012). *El sistema cultural de la alimentación. Una aproximación de teoría y método para los estudios de la antropología de la alimentación*. México. Editorial Académica Española.

Boege, E.

(1988). *Los Mazatecos ante la Nación, contradicciones de la identidad étnica en el México actual*. México. Siglo Veintiuno Editores.

Calixto Duarte, M. A.

(2020). Süi-Kien. Resistencia Cultural ante el COVID-19 en una comunidad de la Mazateca Alta. *Mirada Antropológica*, 142-168. <http://rd.buap.mx/ojs-dm/index.php/mirant/article/view/595>.

Calixto Duarte, M. A.

(2018). *Tradición, Derecho y Autonomía Indígena, las transformaciones y conflictos en una comunidad de la Mazateca Alta* [Tesis de Licenciatura]. México. Universidad Autónoma de la Ciudad de México.

Demanget, M.

(2014). Cuando llega el turismo. Geografía Sagrada y construcción del Paisaje en la Mazateca Alta. En W. Jacorzynski y M. T. Rodríguez (coords.), *El Encanto Discreto de la Modernidad. Los Mazatecos de Ayer y Hoy* (Versión Preeliminar). (pág. 28). México, 26-65.

Escudero, M.

(11 de Junio de 2019). Emociones y sentimientos ¿cuál es la diferencia? Obtenido de *Centro Manuel Escudero. Psicología Clínica y Psiquiatría*: <https://www.manu-escudero.com/emociones-y-sentimientos-cual-es-la-diferencia/>

Lévi-Strauss, C.

(2014). *El Pensamiento Salvaje*. México. Fondo de Cultura Económica.

Lévi-Strauss, C.

(1985). *Las estructuras elementales del parentesco. Parte I*. México D.F. Origen/Planeta.

López Austin, A.

(2013). Cosmovisión, identidad y taxonomía alimentaria. En CONABIO, *Identidad a través de la cultura alimentaria* (págs. 11-39). México. CONABIO.

Martínez Velásquez, E.

(2018). *Comer siempre juntos; alimentación, identidad y reproducción cultural en una comunidad mazateca de Oaxaca*. [Tesis de licenciatura]. México. Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Meléndez Torres, J. M. y Cañez de la Fuente, G. M.

(2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro. *Estudios Sociales*, 182-204. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008>.

Montanari, M.

(2004). *La comida como cultura*. Asturias. Ediciones Trea, S.L.

Neiburg, F.

(1984). *Identidad y conflicto en la Sierra Mazateca. El caso del consejo de ancianos de San José Tenango*. [Tesis de licenciatura]. México. Escuela Nacional de Antropología e Historia.



Stavenhagen, R.

(1972). *Las clases sociales en las sociedades agrarias*. México. Siglo Veintiuno Editores.

Suaste Larrea, R.

(1994). Religión, fiestas y ritos mazatecos. *Iztapalapa, Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 277-278.

Troncoso-Pantoja, C.

(2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 105-114.

del Val, J.

(2008). *México, identidad y nación*. México. UNAM.

Winter, M. C.

(1990). La dinámica étnica en la Oaxaca prehispánica. En M. Á. Bartolomé y A. M. Barabas, *Etnicidad y pluralismo cultural, la dinámica étnica en Oaxaca* (págs. 99-139). México. CONACULTA.

# Origen del alimento básico en la microcuenca Fátima: enlaces de la alimentación y el territorio<sup>1</sup>

Ernesto Agustín Granados Muñoz

**Resumen.** La alimentación es un proceso complejo que requiere abordarse de forma integral para poder comprender la manera en que cada sociedad se sustenta. Como unidad de estudio, las cuencas nos permiten entender la interacción e interrelación de los componentes biofísicos que posibilitan obtener el alimento básico y la manera en que la gente construye su territorio a través de los procesos que hay en la obtención de alimentos y en el uso que hacen de éste. La microcuenca Fátima se ubica al noroeste del estado de Guanajuato, lugar en el cual se desarrolló la variedad de maíz denominada cónico norteño y cuya distribución en el territorio nacional coincide con la provincia de la mesa del centro; queremos conocer si el maíz aún es el alimento básico de las personas de la microcuenca y si aún lo producen. Al caracterizar la microcuenca, realizar el trabajo de campo aplicando recordatorios de 24 horas, cuestionarios de frecuencia de consumo de alimentos, entrevistas semiestructuradas a actores clave y recorridos de campo con las personas de la microcuenca, nos damos cuenta que la ubicación geográfica y los saberes de la población para el cultivo del alimento básico no son los únicos factores que inciden en su obtención.

**Palabras clave:** alimentación, alimento básico, cuenca, territorio, obtención

**Abstract.** Food is a complex process that requires a comprehensive approach in order to understand the way in which each society sustains itself. As a unit of study, the basin allows us to understand the interaction and interrelation of the biophysical components that make it possible to obtain basic food and the way in which people build their territory through the processes that exist in obtaining food and in the use they make of this. The Fátima micro-basin is located in the northwest of the state of Guanajuato, where the variety of corn called conico norteño was developed and whose distribution in the national territory coincides with the province of the

<sup>1</sup> El artículo procede de mi tesis de maestría en Gestión Integrada de Cuencas, titulada *Visión de cuenca para la alimentación. Obtención del alimento básico en la microcuenca Fátima, Guanajuato*, 2015. Disponible en: <http://ri-ng.uaq.mx/handle/123456789/959>

central table; We want to know if corn is still the basic food of the people of the micro-basin and if they still produce it. By characterizing the micro-basin, carrying out the field work applying 24-hour recalls, food frequency questionnaires, semi-structured interviews with key actors and field trips with the people of the micro-basin, we realize that the geographical location and the knowledge of the population for the cultivation of the basic food are not the only factors that affect its obtaining.

**Keywords:** feeding, basic food, basin, territory, obtaining

## Introducción

La alimentación es una necesidad básica y cotidiana para cualquier ser vivo, se trata de un proceso que inicia definiendo lo comestible dentro de la variedad que ofrece el medio y termina con su consumo. El proceso alimentario comienza en el momento en el que la sociedad selecciona sus alimentos, los obtiene, transporta, transforma y consume. La alimentación como concepto incluye y es atravesada por aspectos sociales, económicos y ecológicos en sus diversas etapas, que Recalde (1988) esbozaba desde 1970.

Si bien, la elección de los alimentos es eminentemente cultural, estos son seleccionados o consumidos en el marco de las diferentes personalidades y estados emocionales (Vargas y Aguilar, 2002). Por ello, a lo largo de la historia, distintas sociedades han seleccionado lo que es bueno para comer, descartado algunos alimentos por diferentes razones (Harris, 1997). Igualmente, el estatus del que gozan algunos alimentos es una construcción cultural, alimentos que se consideraban de gente pobre, el gusto de la sociedad los transforma y se les considera en el sentido inverso y se establece un lugar de diferenciación entre clases y grupos sociales (Vargas, 2003). Muchos son los elementos de la naturaleza que potencialmente podrían ser considerados alimento, sin embargo, no todos lo son. Se impone un proceso de selección y clasificación de las sustancias disponibles, se eligen algunas y se descartan otras. No todo lo potencialmente comestible se considera comida y este proceso varía de una cultura a otra, estableciendo reglas y tabúes en función de lo comestible y lo incomible (Vargas, 2003).

Es difícil que en un sitio se puedan producir todos los alimentos que se consumen (Recalde, 1988). Las condiciones de cada lugar son distintas y su diversidad es inherente (Escobar, 2000, p. 73), producir el alimento básico de una zona está condicionado por lo que existe en su medio y se complementa con alimentos de otras regiones. Uno de los retos de la presente investigación, trabaja la premisa que cuestiona si la cuenca representa ese sitio,

lugar o zona donde se puede obtener el alimento básico de un conjunto de poblaciones y complementarse con alimentos de otras regiones.

El proceso alimentario de nutrición es complejo y extenso, por lo que en este trabajo nos abocaremos a conocer las condiciones biofísicas para la obtención del alimento básico, los factores que influyen en la construcción del territorio y la conformación del patrón alimentario. El trabajo se realizó en la microcuenca Fátima localizada en el noreste del municipio de San José Iturbide, en el estado de Guanajuato, México; donde todos los días se realizan acciones contenidas en el proceso alimentario, para las cuales utilizan los recursos del medio y se generan dinámicas sociales, económicas y productivas.

### **Marco conceptual**

A través de la visión o enfoque de cuenca, se plantea la tarea de conocer las condiciones del medio para obtener alimentos, pues incorpora de manera integral elementos del medio biofísico, económico y social. El intercambio de energía que sucede cuando una planta intercambia energía solar para generar sus reacciones, las interconexiones de la cuenca y las entradas y salidas del sistema, impiden que cualquier problema de esta índole se observe de manera separada (Faustino 2000; Morin, 2001; Dourojeanni, 2001; Cotler, 2010).

Una Cuenca hidrológica se define como una unidad del territorio normalmente delimitada por un parteaguas o división de aguas, en donde el agua se almacena o fluye hasta un punto de salida que puede ser el mar u otro cuerpo receptor interior, a través de una red hidrográfica de cauces que convergen en uno principal (INECC, 2015). La cuenca no se puede limitar a la gestión del agua, se trata sólo de un elemento con dependencia e interacción con otros presentes en la unidad hidrológica (Cotler, 2010). Por ello, resulta conveniente utilizar un enfoque de cuenca para entender las interrelaciones entre los recursos naturales (clima-relieve-suelo-vegetación), así como la forma en que se organiza la población para apropiarse de ellos.

Así como el enfoque de cuenca nos permite tener presente las interrelaciones entre los elementos del medio, es a través del concepto de territorio que podemos conocer los enlaces de la población con otros componentes que determinan la obtención de alimentos como las prácticas, usos y saberes de la sociedad para utilizar los recursos, construyendo así su territorio (Haesbaert, 2011).

De acuerdo con Haesbaert (2011, p. 80), “el territorio es producto de la apropiación/valoración simbólica de un grupo en relación con su espacio vivido, destacando la dimensión espacial de las relaciones económicas, visto como fuente de recursos y la relación capital-

trabajo”. La interacción entre el ambiente y la sociedad se ha visto representada muchas veces en la obtención de alimentos. Los objetos técnicos y las técnicas que la humanidad ha desarrollado para producir alimentos ha resultado en territorios donde se reproduce su cultura y garantizan su existencia (Shalins, 2006; Fernandes, 2013).

Por lo que, concatenando el territorio y la cuenca, podemos decir que el territorio contiene el espacio físico delimitado por la cuenca, sistema que a su vez incluye subsistemas en constante conexión, interacción e interrelación a través del agua; la cuenca ha sido utilizada por la sociedad para obtener el alimento básico de su patrón alimentario, siendo uno de los motivos principales para usar el espacio y construir el territorio, que además del espacio físico, contiene el inmaterial, que es el espacio social a partir de las relaciones, por medio del pensamiento, conceptos, teorías e ideologías. “Las relaciones sociales impactan más intensamente al espacio que los objetos o elementos naturales” (Fernandes, 2013, p 20). De la misma forma, la historia de los pueblos en las américas es la historia de adaptaciones creativas frente a las embestidas violentas por parte de los imperios coloniales, los estados nacionales y la economía capitalista. La creación cultural puede ser una expresión de resistencia estructural ya que ha sido una respuesta eficaz de los pueblos mesoamericanos para asegurar su supervivencia colectiva (Good y Corona, 2011, p.30).

La alimentación como proceso biocultural ha transformado y construido distintos territorios. Buscando el sustento de su comunidad, los seres humanos han transformado la naturaleza, dotándola de recursividad social para satisfacer sus necesidades a distintas escalas (Neffa, 1990). Así, la cuenca se usa, transforma y sirve como el principal proveedor de alimentos; de las relaciones entre la cuenca y la sociedad que la usa, se construye el territorio.

En México, los proyectos productivos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y la Secretaría de Desarrollo Agropecuario (SEDEA) también modifican el territorio: ofrecen el mismo paquete tecnológico para producir alimentos. En el caso de la microcuenca Fátima, propusieron la reconversión productiva sugiriendo el monocultivo de avena forrajera con agroquímicos, con el propósito de venderla. Esto implica, dejar de lado la práctica local de la milpa, policultivo que abarca maíz criollo, frijol, calabaza, alverjones y habas que son usados para el autoconsumo y que promueve la biodiversidad, al interior y exterior de la milpa (Altieri, 1994). Como lo mencionó un campesino local:

Es una tradición nada más, es a lo que estamos acostumbrados, porque aquí ingenieros nos han dicho que habíamos de cambiarle de cultivo, por ejemplo a avena, sorgo, pero nosotros estamos impuestos a que es frijol y maíz y es

como una tradición, no es que cambiemos de semilla. La avena nomás es pa' forraje, pero nada más, no la podemos comer. El maíz y el frijol lo sembramos no como negocio, como costumbre ya, de consumo nomas para uno (Varón, 55 años, El Magueyal, mayo 2015).

Derivado de este testimonio, las personas padecen un punto de vista hegemónico de lo que deben o no deben producir.

Como lo mencionan Good y Corona (2011, p.15), la modernización funge como un referente para la dimensión cultural e ideológica del capitalismo actual, la cual se encuentra presente en los valores y patrones de vida en la sociedad. Las personas experimentan íntimamente sus efectos sin identificar con claridad su origen y algunos teóricos se han referido a este fenómeno como poder estructural (Wolf, 1990; Mintz, 2003a) o hegemonía (Comaroff y Comaroff, 1991).

De igual manera, el testimonio refleja una expresión de resistencia estructural (Good y Corona, 2011) al referirse a la siembra como costumbre y no como negocio. Esta manera de actuar del estado y de algunos actores que intervienen en las comunidades promueve una idea única de desarrollo, “derivada de la creación de un dominio del pensamiento y de la acción, que contiene unos modos permisibles de ser y pensar al tiempo que descalifica e incluso imposibilita otros” (Escobar, 2007, p. 23).

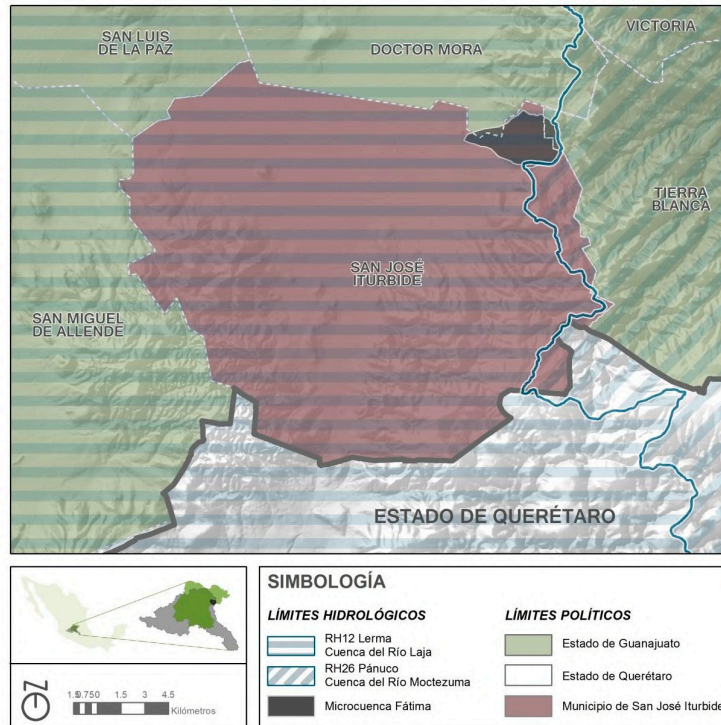
## **Caracterización Biofísica de la microcuenca Fátima**

### ***Ubicación***

Hidrológicamente, la microcuenca Fátima se encuentra en la cuenca del río Laja, subcuenca Laja-Peñuelitas, dentro de la región hidrológica 12 denominada Lerma Santiago. Tiene coordenadas extremas NE 21°05'06.07" N y 100°18'02.86" O, NO 21°04'11.36" N y 100°18'18.08" O, SE 21°04'50.53" N y 100°16'12.01" O, SO 21°03'25.62" N y 100°16'17.06" O. Es una cuenca de cabecera, es decir, no recibe agua de cuenca arriba; comparte el parteaguas de la región hidrológica con el Lerma y el Pánuco, también llamado parteaguas continental, pues dividen el agua hacia el Pacífico y hacia el Golfo de México. Tiene una extensión de 13.438 km<sup>2</sup>.

Dentro de los límites de la microcuenca se encuentran las localidades de San Rafael, El Magueyal, Fátima, Puerto Cenizas, Las Medias, Verde Valle y San Isidro, pertenecientes al municipio de San José Iturbide, Guanajuato; sin embargo, es una cuenca intermunicipal,

como lo muestra la figura 1, al noreste de la microcuenca hay una pequeña zona perteneciente al municipio de Tierra Blanca y otra zona del lado noroeste forma parte del municipio de Dr. Mora, ambos del estado de Guanajuato.



**Figura 1.** Ubicación de la microcuenca Fátima. Elaborado por Susana López Funes.

### *Clima*

Tiene un clima semiseco templado con temperaturas entre los 12°C y 18°C, con una precipitación que oscila entre los 400 y 700 mm al año.

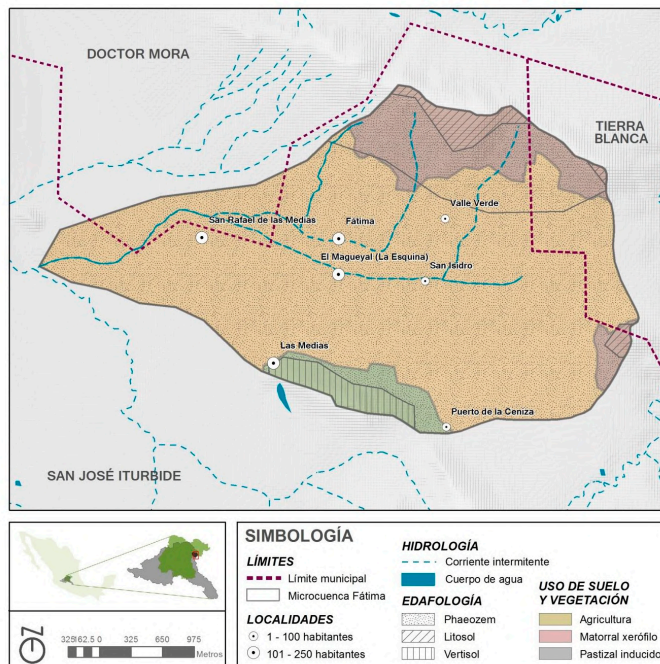
### *Suelos*

Los suelos de la microcuenca son de origen volcánico. El suelo que predomina en el valle de la microcuenca Fátima es el Phaeozem, flanqueado por el vertisol del lado sur de la microcuenca y el litosol del lado norte.

En la microcuenca Fátima una gran extensión del uso de suelo es agrícola de temporal, también tiene una zona pequeña de matorral xerófilo en la parte sur y de pastizal inducido en la parte norte.

## Geología

La microcuenca forma parte de la provincia de la Mesa Central muy cercana al eje trans-mexicano y a la sierra madre oriental.<sup>2</sup> Es un espacio geográfico con pendientes suaves, la diferencia de altitud en la microcuenca es de 185 metros entre el punto más alto que tiene una altitud de 2250 msnm, y la altitud mínima que se localiza a los 2093 msnm. Se encuentra en el extremo sureste de una llanura que atraviesa el estado de Guanajuato, desde los municipios de Tierra Blanca, San José Iturbide, Dr. Mora, San Luis de la Paz, San Diego de la Unión, San Felipe y Dolores Hidalgo. En otras palabras, la cuenca abarca una gran parte del centro norte del estado de Guanajuato.



**Figura 2.** Uso de suelo y vegetación. Microcuenca Fátima. Elaborado por Susana López Funes.

La ubicación geográfica de la microcuenca reúne condiciones para la agricultura. Los suelos de la microcuenca tienen su origen en el eje Transmexicano, pues la Mesa del Centro (la provincia donde se ubica la microcuenca) es resultado de la actividad de la franja Volcánica Transmexicana. Raisz (1959; en Nieto *et al.*, 2005, p. 287) definió a la Mesa del Centro como: “una cuenca rodeada por montañas más elevadas. Más alta y más plana que

2 La Mesa Central es una provincia fisiográfica caracterizada por ser una región elevada que internamente puede subdividirse en dos regiones. La región sur tiene cotas que se encuentran por encima de los 2 000 msnm, con excepción del valle de Aguascalientes, y es una zona montañosa cubierta en su mayor parte por rocas volcánicas cenozoicas. La región norte es de mayor extensión y muestra un estado de erosión más avanzado que su contraparte, tiene grandes cuencas continentales rellenas de sedimentos aluviales y lacustres, y presenta cotas por debajo de los 2 000 msnm (Nieto *et al.*, 2005, p. 285).



la provincia Cuencas y Sierras (localizada al norte). En lugar de sierras elongadas, ésta tiene áreas poco elevadas, principalmente disectando rocas volcánicas antiguas”.

En la esquina sureste de la Mesa del Centro, hay derrames de lava y estratovolcanes de composición andesítica y basáltica cuyas edades varían de 16 a ~10 millones de años. Estas rocas volcánicas se extienden ampliamente fuera de la Mesa del Centro a todo lo largo del límite norte de la Faja Volcánica Transmexicana (Nieto *et al.*, 2005, p. 292).

Los suelos de la microcuenca, de pendientes suaves y productivos son resultado de la actividad volcánica de la Faja Transmexicana. En la figura 2 vemos que el tipo de suelo que predomina en la microcuenca es el Feozem, que se caracterizan por tener una capa superficial obscura, suave, rica en materia orgánica y nutrimentos. Cuando son profundos generalmente se utilizan para la agricultura de riego o temporal, para la siembra de granos con rendimientos altos (INEGI, 2008).

El matorral xerófilo se establece en laderas con pendientes de 10 a 70% y clima seco estepario. La vegetación presente en la microcuenca es la típica del matorral xerófilo, la encontramos prácticamente en todas las zonas funcionales al ser una cuenca homogénea en su relieve, situación que no genera microclimas y permite que las plantas como el nopal tunero y/o verdulero (*opuntia spp.*) se pueda desarrollar prácticamente en toda la microcuenca. Este tipo de vegetación aporta muchos frutos que suman a la alimentación de los habitantes de la microcuenca, como los garambullos (*myrtillocactus geometrizans*), las biznagas que dan las guamishes (*ferocactus histrix*), los nopales (*opuntia spp.*) de tunas y nopales, la biznaga de chilitos (*mammillaria magnimamma*). Aunque este tipo de vegetación se establece en otros tipos de suelo, como el vertisol y el litosol, que en menor presencia se encuentran en la parte norte y sur de la microcuenca, son más duros que el Feozem, pero también son fértiles.

176

Los factores biofísicos de la microcuenca, su temperatura, precipitación, altitud, tipo de suelo, pendientes suaves y los conocimientos de la población, permitieron la adaptación del maíz cónico norteño, que es la semilla criolla que se ha adaptado a las condiciones de la microcuenca Fátima.

Los minerales que contienen los alimentos que se producen y recolectan en la microcuenca Fátima provienen del suelo donde crecen, es decir, dichos micronutrimentos son de origen volcánico; al no utilizar fertilizantes en la siembra y no dar ningún manejo a las plantas de las cuales se recolectan alimentos, la carga nutritiva de los alimentos proviene del suelo y el cual deriva de las rocas volcánicas que lo formaron gracias al proceso de intemperización con el sol, el viento, la temperatura, la lluvia y las plantas.

## **Población**

En la microcuenca Fátima viven un total de 809 habitantes. Las localidades con mayor número de habitantes son El Magueyal (174) y Fátima (223) al sumar 397 habitantes en conjunto representando el 49% del total de la población de la microcuenca. La distribución por sexo es de 451 mujeres y 358 hombres. El rango de edad de escolares, es decir de 6 a 11 años es el más numeroso (13.70%).

La población entre los 18 y 24 años llega al 9.51% y son quienes mayormente trabajan en los parques industriales de San José Iturbide y en la agroindustria de la región, teniendo una mayor presencia femenina, pues en esa edad hay dos mujeres por cada varón. El grupo complementario de 15 a 17 años, casi en su mayoría estudia, de 24 a 49 las mujeres trabajan en la microcuenca en labores del hogar y los varones casi en su totalidad trabajan en Estados Unidos de Norteamérica; y mayores de 60 realizan actividades en la microcuenca, con actividades del hogar y agricultura; en el caso de las mujeres y los varones en actividades del campo y la construcción.

Podríamos decir que la ubicación geográfica de la microcuenca Fátima y sus condiciones topográficas le confieren características aptas para la agricultura y para el desarrollo del matorral xerófilo del que hay alimentos accesibles. Nos resta saber cómo las personas usan su territorio para proveerse de alimentos.

## **Metodología**

Los problemas que nos planteamos en el presente estudio requieren de estrategias que se adecuen a las exigencias de una propuesta integral. En muchas ocasiones, como lo mencionan Taylor y Bogdan (1994), los fenomenólogos y positivistas abordan distintas clases de problemas y buscan diferentes tipos de respuestas, por lo que sus investigaciones exigen varias metodologías.

Es sumamente complejo encarar el problema alimentario, pero si partimos de conocer cómo las personas obtienen alimentos, los demás procesos pueden ser más claros, aunque igualmente complejos. Así que, partimos de la importancia que tiene el medio para la obtención de alimentos en una microcuenca rural y agrícola desde la visión de cuenca, que integra distintos elementos del medio y cómo la sociedad se ha apropiado y manejado los recursos a través de la técnica y ha construido su territorio y un conjunto de relaciones sociales al procurarse alimento.

La obtención de alimentos en la microcuenca Fátima es un hecho que precisa un enfoque metodológico complejo. Respecto a la complejidad que del tema, Rolando García (2006, p.19) comenta lo siguiente:

lo que está en juego es la relación entre el objeto de estudio y las disciplinas a partir de las cuales realizamos el estudio. En dicha relación, la complejidad está asociada con la imposibilidad de considerar aspectos particulares de un fenómeno, proceso o situación a partir de una disciplina específica (Rolando García, 2006, p. 19).

En este sentido, la complejidad de la cuenca nos hace pensarla como un sistema complejo, que García (2006, p. 39) definió como “sistemas constituidos por elementos heterogéneos en interacción -y de allí su denominación de complejos-, lo cual significa que sus subsistemas pertenecen a los “dominios materiales” de muy diversas disciplinas”.

Realizamos entrevistas a actores clave porque el sentido de la vida social se expresa particularmente a través de discursos que emergen constantemente en la vida diaria, de manera informal por comentarios, anécdotas, términos de trato y conversaciones (Guber, 2001). Para recuperar información realizamos entrevistas estructuradas a 4 actores clave que poseen experiencias y conocimientos (Rojas, 2013) sobre la manera en que obtienen alimentos de la microcuenca y del uso de sus recursos naturales, de los lugares aptos para producir y las épocas adecuadas de producción y cosecha o recolección. Las entrevistas fueron grabadas con consentimiento para sistematizar la información. Utilizamos la técnica de la bola de nieve, donde un informante nos remitió a otro.

También realizamos cuestionarios de frecuencia de consumo de alimentos. Se estructuró el cuestionario para recolectar información cualitativa, pues sólo se determinó la frecuencia y se obtuvieron los alimentos estructurales de la comida o patrón alimentario. Para la aplicación se realizaron 10 cuestionarios que se aplicaron a dos grupos, uno de cinco personas entre los 48 y 55 años y otro entre los 15 y 18 años.

Otra herramienta que utilizamos es el recordatorio de 24 horas. La siguiente herramienta pretende recolectar información más detallada respecto a los alimentos y bebidas consumidos el día anterior, en tipo, cantidad y modo de preparación (asado, frito, cocido). A través de un listado completo del total de consumo de alimentos, con sus respectivos horarios; desde que se levanta hasta que se va a dormir la persona (Ferrari, 2012). Se realizaron tres recordatorios, al principio de la semana, a media semana y el fin de semana, destinando 30 minutos en cada aplicación. Se realizaron a diez sujetos de distintas localidades, aplicando 30 en total, con el fin de corroborar los datos de la frecuencia de consumo.

Aplicamos 10 cuestionarios de frecuencia de consumo de alimentos para determinar los alimentos preferidos por la población de la microcuenca. Se distinguieron dos grupos de edad: un grupo está conformado por cinco jóvenes entre los 16 y 18 años, uno de ellos es varón, tres de ellos estudian, una estudia y trabaja; una de ellas es casada y no estudia ni tiene un empleo remunerado. El otro grupo lo conformaron 5 sujetos entre los 48 y 55 años de edad. Uno de ellos es varón, es el más joven y trabaja como albañil en las comunidades de la microcuenca la mayoría de las ocasiones, cuatro son amas de casa, una es viuda y vive con una hija y otra es soltera. La elección de los encuestados fue por la disposición a colaborar con el trabajo y porque han vivido en la microcuenca toda su vida y los padres de algunos de ellos fueron los fundadores de la localidad. Los y las jóvenes que trabajan en los parques industriales tienen entre 20 y 25 años de edad, fue difícil encontrarlos, ya que trabajan todo el día o toda la noche, los pocos espacios que tuvieron libres, no se mostraron dispuestos a ayudar con el trabajo.

La frecuencia de consumo y el recordatorio de 24 horas se analizaron bajo el método antropológico propuesto por Vargas (2003), que incorpora en su análisis características cualitativas y cuantitativas para la descripción de la estructura de la dieta.

## **Resultados**

Para conocer el patrón alimentario debemos estudiar los medios por los que los individuos, o grupos de individuos respondiendo a presiones sociales y culturales, seleccionan, consumen y utilizan porciones del conjunto de alimentos disponibles (de Garine, 2002, p. 130). Los hábitos alimentarios también tienen una escala espacio-temporal que cada sociedad define, es decir, no son solamente un conjunto de alimentos, sino la manera, el lugar y el momento en que se consumen. La comida es el lugar y el momento de encuentro e intercambio entre las personas, participa en la transmisión de saberes y en la construcción de identidades sociales y territorios (Vargas, 2003).

La comida que forma parte de los hábitos alimentarios, conforma el patrón alimentario; en otras palabras, este se define por el conjunto de alimentos que una sociedad consume de manera más frecuente. Es importante conocerlo y saber el valor que para cada sociedad tienen esos alimentos, no únicamente en el sentido cuantitativo. La comida habla de quiénes somos y de nuestra sociedad. El patrón alimentario además puede estar conformado por la influencia de distintas culturas, ya sea por intercambio comercial o imposiciones como la conquista de América; resultado de esto es observar un campesino que consume maíz y frijoles, pero de igual manera pan de trigo y café (Jaffé, 2000, p.42).

De cualquier forma, resulta fundamental tener claro que la alimentación es un acto que influye, de manera directa o indirecta, en todos los demás fenómenos biológicos, sociales y culturales del individuo, y es influido por ellos (Vargas, 2002, p. 89), construyendo de esta manera su territorio y transformándose recíprocamente.

La sociedad elige y selecciona los alimentos accesibles y construye sus preferencias, agrupando a los alimentos de acuerdo con su función y empleo en la vida cotidiana. Por lo que para definir de manera cualitativa y conocer el lugar de los alimentos que conforman el patrón alimentario en la microcuenca Fátima, utilizaremos la clasificación cultural de los alimentos por su uso que propone Vargas (2003a, 2007b; de Garine 2006): Alimentos básicos, primarios, secundarios y periféricos.

Conforme al análisis de los cuestionarios de frecuencia de consumo, podemos definir los alimentos que conforman el patrón alimentario y clasificarlo de acuerdo con la propuesta de Vargas (2003a, 2006b, 2007c). En la microcuenca Fátima se encontraron alimentos básicos, primarios, secundarios y periféricos, los mostramos en la figura 3 y se describen a continuación:

### *Alimentos básicos*

En la microcuenca Fátima, el maíz (*zea mays*) es el alimento que ocupa este lugar. Al menos desde hace cincuenta años, se ha cultivado maíz en las milpas de la microcuenca. Las semillas que se utilizan para sembrar son criollas y han sido objeto de la selección a lo largo de los años, es una semilla que ha demostrado crecer con poca agua y resistir el clima. Además del fruto de la planta que se utiliza para la alimentación primeramente de humanos, después de aves de traspatio y de cerdos, el resto de la planta se utiliza como forraje para el ganado vacuno u ovino, si no tienen animales lo venden suelto o empacado. El maíz se utiliza en la elaboración de tortillas, tostadas o tiesecita, tamales, atoles varios, chilaquiles y gorditas. Las tortillas se consumen todos los días, desde el bebé de un año de edad, al que se la remojan en caldo de frijoles, los niños del preescolar, primaria, secundaria, y bachillerato, hasta los papás y las mamás; es el acompañante por excelencia de casi cualquier platillo. Las tortillas se consumen en al menos dos comidas en el día, representando gran parte de la energía que se consume diariamente. La poca o nula producción de maíz, obliga a la compra a otros productores (preferentemente locales, pues tienen semilla criolla) o a la Conasupo que tiene maíz a buen precio. Es un alimento que no tiene sustituto en la mesa.

### ***Alimentos primarios***

Para la microcuenca Fátima, el frijol (*phaseolus vulgaris*), el jitomate (*solanum lycopersicum*), la cebolla (*allium cepa*), chile (*capsicum annuum*), el azúcar y el aceite son alimentos primarios pues se consumen todos los días. Los frijoles se consumen todos los días pues “combinan con todo” y en conjunto con las tortillas generan proteína de alta calidad biológica y también aportan buena cantidad de energía en la dieta. Casi siempre se consumen frijoles preparados en la olla. También tienen semillas criollas de frijol que crecen con poca agua y tienen un buen sabor. El jitomate, la cebolla y el chile son ingredientes indispensables para preparar salsa, que nunca falta en las mesas de la microcuenca salvo en algunas excepciones. El jitomate y la cebolla forman parte de los caldillos de las sopas de pasta y del arroz; por lo que su aporte energético no es representativo. El aceite es usado todos los días en la preparación de los alimentos y el azúcar se agrega principalmente al café o al té de canela, que se toman en la noche o en la mañana.

### ***Alimentos secundarios***

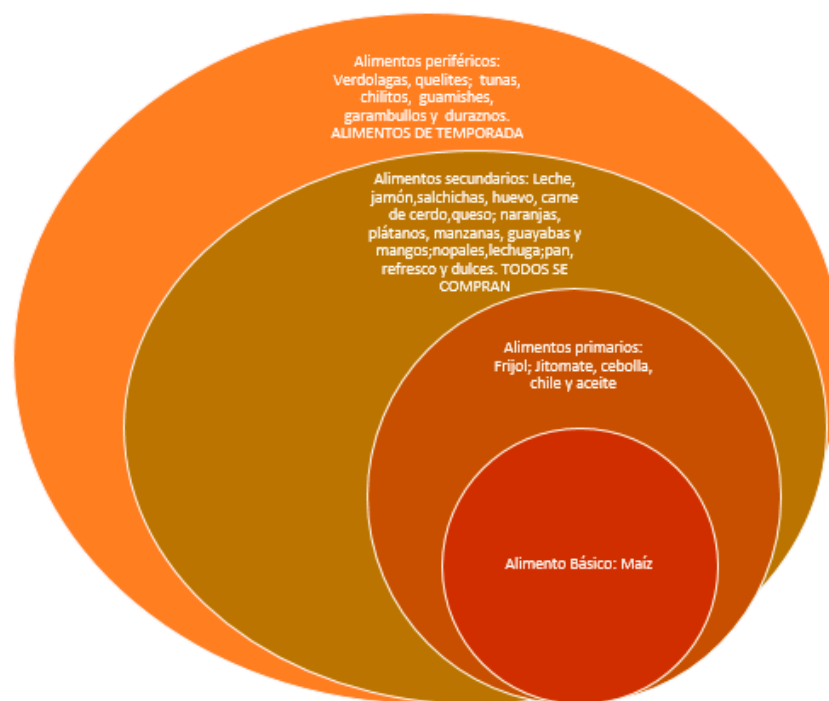
Los alimentos de origen animal, las frutas, verduras, el pan, el refresco y los dulces se pueden considerar como alimentos secundarios. El consumo de leche de vaca es mucho mayor en los jóvenes (seis veces por semana contra tres veces por semana de los adultos); el jamón y las salchichas son alimentos procesados que prefieren los más jóvenes, ya que se ingieren de una a tres veces por semana en el comedor de la escuela. El huevo se consume dos veces por semana. Las naranjas (*citrus sinensis*) y los plátanos (*musa paradisiaca*) son las frutas de mayor consumo por la población general, aunque los jóvenes agregan manzanas (*malus domestica*), guayabas (*psidium guajava*) y mangos (*mangifera indica*). La carne de cerdo se consume una vez por semana, el queso dos veces por semana, casi por igual entre ambos grupos. Los nopales se consumen hasta cuatro veces por semana en ambos grupos y la lechuga tres veces a la semana por los jóvenes. El pan para los dos grupos, es un alimento que se consume casi todos los días, sólo una pieza de pan en la noche o en la mañana. Los jóvenes consumen refresco y dulces cuatro veces por semana, a diferencia del otro grupo, que consume refresco tres veces por semana y dulces una vez por semana. Todos estos alimentos se compran, a excepción de los nopales de temporada.

### ***Alimentos periféricos***

Tunas, chilitos, guamishes, garambullos, duraznos (*prunus persica*); verdolagas (*portulaca oleracea*), nopales y quelites variados, son los alimentos periféricos de la microcuenca Fátima. En temporada, los duraznos y las tunas se consumen a diario por todos los integran-

tes de la familia, los quelites tres veces por semana, igualmente las verdolagas, aunque éstas les gustan más a los grandes. Los garambullos, chilitos y guamishes se consumen una vez por semana, cada vez que van a recolectar en distintas zonas funcionales de la cuenca. La carne de res o chivo, el mole y la pancita, se consumen sólo en las fiestas; el pollo y el guajolote una vez cada dos meses; es cada vez menos frecuente que estos alimentos de origen animal se crien en la microcuenca, casi todos se compran.

El patrón alimentario de la microcuenca Fátima indica que el alimento básico y los alimentos primarios son prácticamente los mismos en ambos grupos de edad. Encontramos diferencias en el consumo de los alimentos secundarios, pues la variedad de alimentos que consume el grupo más joven es mayor, sobre todo en lo que se refiere al consumo de leche, frutas y verduras, pero también consumen más dulces, refrescos y frituras. Igualmente coincidimos con los que los cambios culturales necesitan un espacio de tiempo mucho mayor para realizarse, sobre todo en los alimentos básicos, que son los que mayor arraigo tienen. Los alimentos periféricos prácticamente se consumen por igual.



**Figura 3.** Patrón Alimentario Microcuenca Fátima. Elaboración propia.

De acuerdo con Vargas, parece que las innovaciones se pueden dar en los alimentos secundarios, pues los cambios en los patrones de consumo de los más jóvenes se dan en estos alimentos. Pero no sucede con el otro grupo, a menos que en retrospectiva haya sucedido

y ellos ya agregaron alimentos en esa categoría, pues los plátanos y naranjas eran alimentos novedosos para ellos cuando eran pequeños y ahora están incorporados en su dieta. Lo que nos lleva a afirmar que los patrones socioculturales de comportamiento se modifican más lentamente que las circunstancias de carácter técnico económico, con lo cual las repercusiones de estas últimas no inciden inmediatamente en los hábitos alimentarios (González, 1999, p. 3).

Resultado de los recordatorios de veinticuatro horas encontramos que en términos generales las dietas de ambos grupos se muestran equilibradas pues los hidratos de carbono integran hasta el 65% de la energía total, las proteínas proporcionan de 15 a 20% de la energía total; de igual manera, las grasas están presentes en la dieta a una razón del 15 al 20% del total de la energía que las personas de la microcuenca Fátima comen en el día. Cuando los macronutrientes se encuentran presentes en la dieta en las proporciones descritas, se habla de una dieta equilibrada (Bourges, 2008).

El consumo de alimentos básicos y primarios continúa en las personas jóvenes casi en la misma proporción que los adultos. Hablando de los alimentos secundarios, los adolescentes consumen una mayor variedad, algunos alimentos que tienen estatus urbano como las frituras y el refresco o el consumo de las sopas instantáneas.

También hay un cambio importante en los tiempos de comida, pues aunque casi se levantan a la misma hora jóvenes y adultos, las mamás desayunan hasta que realizaron alguna labor del hogar y/o mandaron a los hijos a la escuela y al esposo a trabajar, y aun así los adultos que van a trabajar mantienen tres tiempos de comida al día.

### **Obtención de alimentos**

La obtención de alimentos tiene variantes, biofísicas, culturales, sociales y económicas. Es importante conocer el origen de los alimentos que conforman el patrón alimentario de la microcuenca Fátima. De ésta manera, sabremos si la aptitud productiva de la microcuenca es aprovechada y si es adecuada para la siembra del alimento básico.

En Mesoamérica, a través de las conquistas militares y el comercio los productos o ideas de un pueblo podían llegar a otros, distintos geográfica o culturalmente. La comunicación era más frecuente con vecinos que con los más alejados. Sin embargo, existen pruebas de comercio entre regiones relativamente lejanas, es muy posible que haya existido intercambios comerciales entre la costa del pacífico de Perú y Ecuador con México (Vargas, 2004, p.49).



Los recursos naturales que dieron origen a las cocinas latinoamericanas son muy variados y se sustentan en su diversidad biogeográfica, es decir, en la complejidad biológica asentada en determinada zona a través del tiempo (Flores, 2015).

Es importante saber el origen de los distintos alimentos que la gente obtiene, pues de esta manera sabremos si la estructura y función de la cuenca continúa siendo importante para obtener el alimento básico. Por lo que en el cuestionario de frecuencia de consumo agregamos un par de columnas donde preguntamos si producían o compraban el alimento, teniendo los siguientes resultados:

### *Alimento básico*

En el grupo de edad de 48 a 55 años, más de la mitad de los encuestados compra el alimento básico de la microcuenca. La compra la realizan a camionetas que venden tortillas de tortillerías asentadas en las localidades vecinas de El Capulín y Santa Anita. El maíz en costal de 40 kilos lo compran en la tienda CONASUPO (la antes llamada Compañía Nacional de Subsistencias Populares) de la localidad de Fátima.<sup>3</sup> Sólo el 40% de los encuestados en ese grupo de edad producen su maíz en parcelas que se encuentran dentro de la microcuenca.

A decir de las personas que a la fecha siembran, mucha gente ya no quiere trabajar la tierra, como se puede leer en el testimonio de un campesino:

Ya están muy grandes pa' trabajarla y las rentan o las dejan ahí. Los que pueden trabajarlas están en el norte o trabajan en las fábricas, ellos mejor lo compran (el maíz) y si nosotros tenemos nos compran un poco, si no, en la CONASUPO (Varón, 48 años, Puerto Ceniza, mayo 2015).

184

Los programas como PROCAMPO y OPORTUNIDADES al otorgar apoyo económico también incentivan que las personas no siembren, pues compran el maíz con el apoyo del programa. Ambos factores son de índole económica. “Compramos maíz sólo que tengamos animales, si no se compran las tortillas y te ahorras todo el trabajo de hacer tortillas” (Varón, 38 años, San Rafael, mayo 2015).

También es importante mencionar que muchas de las mujeres ya no quieren hacer tortillas “Dicen que se jumean (humean)” (Mujer, 52 años, El Magueyal, mayo 2015) “Ya no hacen tortillas porque se les queman las uñas (uñas postizas)” (Varón, 38 años, San Rafael, mayo 2015). Por lo que este factor de transformación también influye en la obtención

<sup>3</sup> Manejado por el sistema de distribuidoras CONASUPO S.A. de C.V. (DICONSA) de la Secretaría de Desarrollo Social en México.

del alimento básico de la microcuenca Fátima, pues las mujeres que no hacen tortillas las tienen que comprar a las camionetas o motocicletas que pasan todos los días en la mañana y tocan el claxon en las casas que saben que compran; donde la gente hace sus tortillas ni siquiera se detienen. Estos son cambios hacia los hábitos característicos de la modernidad como lo mencionan Good y Corona (2011).

La obtención de maíz en la microcuenca se da principalmente a través de la producción o compra, perdiendo poco a poco su soberanía y poder de sustento ya que antes todos sembraban maíz.

### *Alimentos primarios*

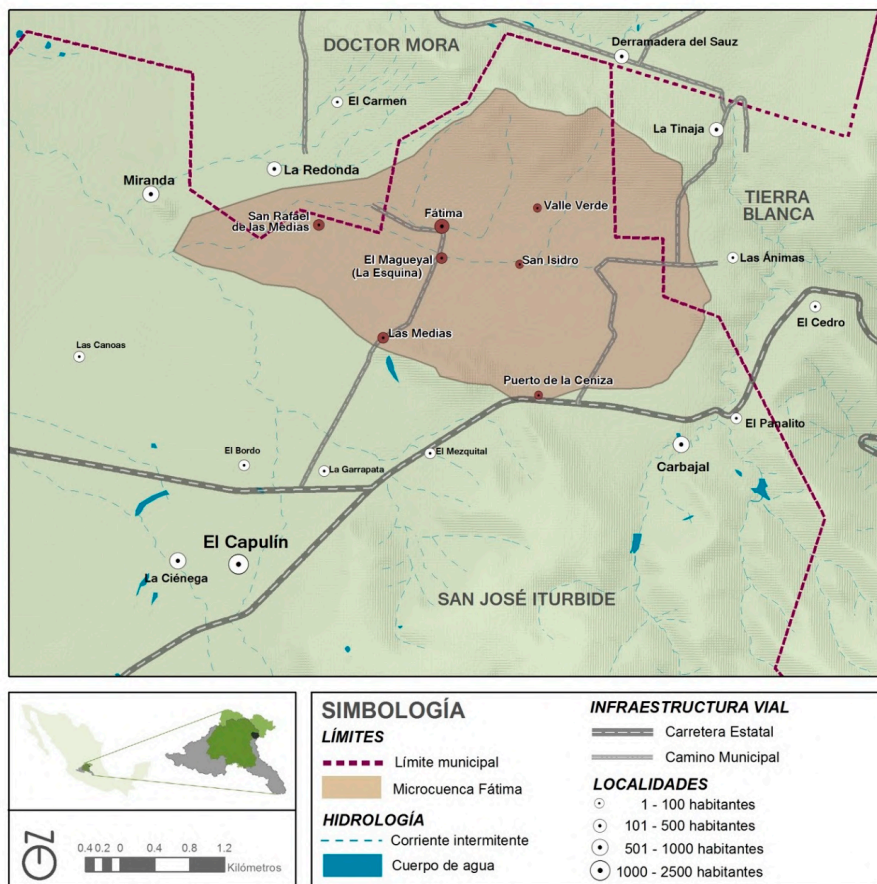
Uno de los alimentos de esta categoría en la microcuenca es el Frijol. El 60% de la población lo produce, aunque cabe mencionar que algunas familias no tienen terreno para sembrar, así que compran o reciben frijol como pago por la ayuda otorgada. Otra persona que hace trabajo comunitario en la iglesia, le regalan frijol quienes sí cosecharon, a ella le gusta mucho pues “rinde mucho y se cuece bien bonito” (Mujer, 50 años, El Magueyal, mayo 2015). Así que, aunque gran parte del frijol que se consume se produce en la microcuenca, el resto se compra en El Capulín y desconocemos su origen.

El resto de los alimentos primarios se compra, nadie los produce en la microcuenca Fátima. Las vías de comunicación de la figura 4 facilitan el acceso a alimentos. Los domingos en la localidad de El Capulín se hace un tianguis, las personas de la microcuenca van a misa católica, al salir almuerzan y compran alimentos entre ellos los primarios. Esta práctica tiene mucho tiempo que se realiza pues las personas mayores de 40 años hacen lo mismo desde que eran pequeños y los llevaban sus padres.

Los hábitos característicos de la modernidad están presentes en la microcuenca (Good y Corona, 2011), “comodidades” como la camioneta que pasa a la puerta de tu casa y las tiendas que venden de todo (súper pequeño). Las camionetas pasan todos los días por la mañana, venden fruta y verdura que traen de la central de abastos de la ciudad de Querétaro que se encuentra a una distancia aproximada de 65 kilómetros. Lo que la gente compra en El Capulín y a la camioneta es igual en proporción, el resto compra en una tienda de la localidad de Fátima, que al ser la localidad más grande tiene dos tiendas que venden frutas y verduras además de la CONASUPO. Igualmente, las frutas y verduras que venden en la localidad de Fátima, no se producen ahí. La compra en Dr. Mora es debido a que hay gente que recibe parte de su sueldo en vales de despensa y sólo los aceptan en cadenas comerciales, por lo que compran este tipo de artículos paga utilizar los vales y es en esa localidad porque ahí les pagan.

En la obtención de alimentos secundarios de la microcuenca Fátima, la leche y el huevo son los alimentos de origen animal que algunas personas producen en el traspatio; la leche a escala muy baja y el huevo casero tiene más presencia en el consumo de la gente. La mayor parte de la carne, ya sea de res, pollo o puerco (casi todos prefieren la carne de cerdo) se compra los domingos en El Capulín y casi es el único día que se come. El pollo de traspatio se consume pero no es muy frecuente su ingestión. El pollo y el cerdo también se consiguen en la localidad de Fátima, el cerdo se vende sábado y domingo y el pollo todos los días.

Los cereales, hablando de las sopas de pasta, el arroz, la avena, las papas y la harina para atole, se consigue casi en su mayoría el domingo en El Capulín, algunas sopas de pasta y atoles también se compran en las tiendas de las distintas localidades de la microcuenca. Los tamales se compran los domingos al salir de misa y es el único día que se consumen. El pan lo compran todos los días en una camioneta que es de una panadería del Capulín.



**Figura 4.** Caminos y pueblos cercanos a la microcuenca Fátima. Elaborado por Susana López Funes.

Las frutas como las naranjas y los plátanos que son las más populares las compran principalmente de la camioneta, en segundo término en El Capulín pues era la fruta que se compraba los domingos de plaza, como lo menciona una habitante “Mi papá traía naranjas y plátanos los domingos de El Capulín, ese era nuestro gusto, apenas nos tocaba de una para cada quien” (Mujer, 50 años, El Magueyal, mayo 2015). Así que la venta en camioneta le gana terreno al tianguis de los domingos ¿Tal vez por no cargar? ¿Porque ya saben que pasa todos los días? ¿Mejor precio? Las frutas como las guayabas, las manzanas y el mango se compran en El Capulín. Las verduras como la zanahoria, la lechuga, pepino, calabazas y tomate se compran en El Capulín en su mayoría y el resto en la tienda de la localidad de Fátima y en la camioneta que pasa a diario.

Los alimentos periféricos son todos producidos en la microcuenca Fátima, como se muestra en la figura 5. Tunas, duraznos y nopales (*opuntia spp*) se encuentran principalmente en los traspatios, sin embargo, tunas y nopales podemos encontrar al costado de la milpa y en distintas zonas funcionales de la microcuenca; las tunas en cuenca media y baja, los nopales tenemos distintas variedades en distintas zonas funcionales, alta, media y baja.

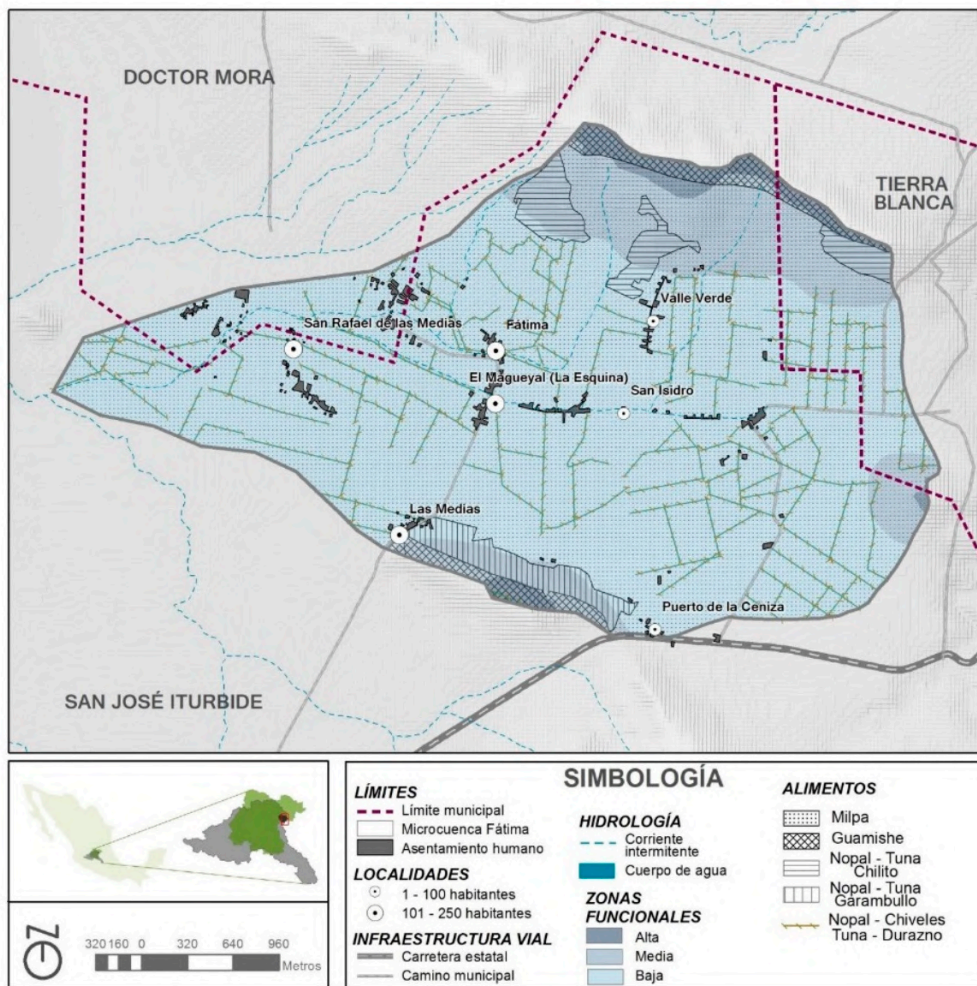
Los chilitos son frutos de la *mammillaria magnimmama* que se encuentra principalmente en cuenca media, las biznagas que dan guamishes (*ferocactus histrix*) se encuentran en cuenca alta. Los garambullos (*myrtillocactus geometrizans*) se localizan principalmente en zona alta y media y tienen mayor presencia en el lado sur de la cuenca. Los quelites y las verdolagas se encuentran sobre todo alrededor de la milpa. Las temporadas en que estos alimentos están disponibles se muestran en la tabla 1.

En la temporada en que estos alimentos se encuentran disponibles el consumo de ellos es considerable, por lo que el gasto en frutas y verduras puede disminuir y mantener al aporte de vitaminas y fibra que esos alimentos nos otorgan. Todos estos son de recolección. Las personas mayores de 40 años son quienes salen al monte a “juntar”, cortan los nopales o las tunas de la nopalera. A los miembros más jóvenes les da flojera salir a recolectar, sólo consumen estos alimentos si se los llevan, perdiendo de esta forma los conocimientos relacionados al manejo de la planta, las áreas donde se encuentran, los grados de maduración. Así que esta práctica de obtención viene en franca disminución.

El grupo de edad de 15 a 18 años respondió que el alimento básico de la microcuenca se produce más de lo que se compra. El sesenta por ciento dice que su papá o algún familiar lo producen y comparte con ellos el maíz o es a cambio de trabajo. La compra se realiza a las camionetas que vienen de la localidad de El Capulín.

En relación al frijol, alimento primario, este grupo dijo que todo el frijol que ellos consumen se produce en la microcuenca, ya que hay parcelas que únicamente siembran frijol y si su familia no tenía tierras, ayudan al pariente que si tienen y les da frijol; también puede ser que sea sólo un regalo al lograr una cosecha abundante.

El grupo de 15 a 18 años contestó que las compras de jitomate, cebolla y chile las realizan en El Capulín en el tianguis del domingo. Ellos continúan asistiendo a misa católica, almuerzan y acompañan a las compras que realizan sus padres. El azúcar y el aceite también se compran en su mayor parte en El Capulín, pero también hay personas que lo compran en Dr. Mora con vales de despensa que les dan a sus hermanos o hermanas que trabajan en los parques industriales cercanos a la microcuenca.



**Figura 5.** Distribución de alimentos en la microcuenca Fátima. Elaborado por Susana López Funes.

La leche y el huevo en este grupo se producen en el traspatio en buena cantidad, aun así se compra en El Capulín y en las distintas tiendas de la localidad. La carne de cerdo se compra en la localidad del Capulín y una pequeña parte en El Magueyal; el pollo y la res en Fátima y El Capulín.

Los cereales como la sopa de pasta, el arroz, la avena, la harina para atole, se compran en El Capulín en su mayoría, el resto se compra en las tiendas locales y en el súper de Dr. Mora. La fruta en general, en menor proporción se compra en las camionetas, la mayor parte compra en El Capulín; de la misma forma ocurre con las verduras, sólo que la porción mínima de compra es en las tiendas locales. La compra de refresco se da en las tiendas de cada localidad.

De acuerdo a este grupo de edad, las tunas y los nopales los encontramos en las nopaleras detrás de su casa, en la milpa y en el cerro. Los duraznos únicamente en el traspatio. Los quelites y las verdolagas las encontramos en la milpa; los guamishes, chilitos y garambullos en el cerro, coincidiendo con la apreciación del grupo de 48 a 55 años. No parecen mostrar preocupación por no salir a juntar los frutos de temporada, aunque les gustan y los consumen, ya no es una prioridad el conocer cómo obtener estos alimentos. Muestran gusto cuando hablan de los alimentos que consumen en la escuela como el jamón y las salchichas, más cercanos a la modernidad que las tunas, los garambullos o guamishes.

De acuerdo a la información de ambos grupos, el maíz, alimento básico de la microcuenca, la mitad lo compran y la mitad lo producen. La migración casi en su totalidad por motivos económicos ha privilegiado la seguridad económica por encima de la siembra para autoconsumo. Se ha dejado de producir pues ya se tiene dinero para comprar el alimento básico. Se gana dinero y se pierde soberanía alimentaria.

Las migraciones no son únicamente a Estados Unidos de Norteamérica pues se realizan en su propia región a los parques industriales. Además de insistir en que los programas de reconversión productiva invitan a ganar dinero, no a procurarse el sustento diario. Igualmente, la situación del “arriesgue” que siempre está latente en el cultivo de temporal, que es lo que mayormente desalienta al campesino, pues el trabajo se realiza y si no llueve es desalentador el resultado.

Por eso son mejores los viveros, porque ahí trabajas y vas a la segura, bueno, si tienes agua, pero yo por eso prefiero el invernadero, el trabajo lo hago con el mismo gusto pero ya se que voy más a la segura (Varón, 55 años, El Magueyal, mayo 2015).

Sólo que este informante no produce maíz en su invernadero, produce jitomate para vender y casi todo lo vende fuera de su región, la mínima parte la regala a sus conocidos.

El frijol, alimento primario de gran valor nutrimental en la microcuenca, se produce más de lo que se compra. Pareciera que el frijol se da con mayor facilidad en la microcuenca, pues más personas producen frijol que maíz. Los otros alimentos primarios se compran casi en su totalidad en El Capulín, ambos grupos de edad continúan asistiendo los domingos a la plaza y manteniendo esa costumbre de ir a misa, almorzar y comprar alimentos para el resto de la semana. El aceite y el azúcar se comienzan a comprar en cadenas comerciales, debido a las formas de pago de las industrias cercanas.

Los alimentos secundarios tienen diversos orígenes, se continúa comprando en El Capulín, pero la expansión de los negocios de las localidades más grandes cercanas a la microcuenca, llevan a ofrecer servicio a la puerta de su casa, rápido, con mercancía fresca y a buen precio, pues a decir de los habitantes, hace veinticinco años aproximadamente el pan que había en la tienda era del pan frío que quedaba en las panaderías y ahora les llevan pan del día todos los días.

Los alimentos periféricos se producen en la microcuenca, aunque las personas dicen que antes las nopaleras tanto de tuneros como de verduleros eran más abundantes, el consumo de esos alimentos continúa vigente y difícilmente compran estos alimentos en otro lugar; lo único que algunas veces compran en El Capulín son nopales, pero son de un productor de Valle Verde que tiene nopal verdulero en microtúneles, pero si no, hacen corazonas de nopal y siguen obteniendo el alimento de la microcuenca.

Alimento	Lugar de obtención	Mes							
		Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sept	Oct
Verdolagas	Parcela								
Quelites	Parcela								
Nopales	Parcela, traspatio y cerro								
Tunas	Parcela, traspatio y cerro								
Chilitos	Cerro								
Guamishes	Cerro								
Garambullos	Cerro								
Duraznos	Traspatio								

**Tabla 1.** Temporada de los alimentos periféricos. Para ver su distribución en la microcuenca ver la ilustración 5.

Como se comentó al inicio de este artículo, las condiciones biofísicas de la microcuenca Fátima son propicias para la producción del alimento básico y para el desarrollo de los alimentos periféricos. Sin embargo, debido a la transformación del territorio a causa

de los factores socio-económicos que inciden en la microcuenca, vemos que el origen de los alimentos es cada vez más incierto, pues el maíz de la CONASUPO ya no sabemos quién lo sembró ni dónde, la fruta y verdura de la camioneta sólo saben que viene de la central de abastos de la ciudad de Querétaro. Igualmente, las preferencias alimentarias de los más jóvenes comienzan a cambiar y a disminuir el consumo de nopales y quelites, integrando alimentos que tienen cierto estatus urbano, como los tacos de carne por las noches.

No es por pretender que la cultura se detenga y permanezca estática, pero podríamos hacer una reflexión y reconsiderar la nobleza del medio en que está inserta la microcuenca. Aunque es complejo plantear ante este sistema que privilegia el aquí y ahora de la vida urbana ante los procesos del tiempo y el espacio que la dinámica de los ecosistemas marca, tan distinta del ritmo devastador del voraz poscapitalismo, que transforma territorios, despoja a la gente y pone en nuestras mentes la importancia del dinero para obtener alimentos. Debemos conocer si hay un incentivo que mueva a las personas de la microcuenca a retomar sus prácticas de obtención y de esa manera generar una propuesta conjunta.

El conocimiento de las labores agrícolas, el uso y cuidado de las plantas como los nopales, magueyes, garambullos, plantas, árboles, leños y lugares de recolección o caza, ya no parece forma parte del acervo de las personas entre 15 y 18 años, aunque viven en el mismo territorio su forma de estar en él es muy distinta a la de sus padres, tíos o abuelos.

A través de los testimonios de las personas de la microcuenca, nos damos cuenta de los muchos cambios que ha sufrido el territorio y, a su vez, de las personas. Las labores que se realizaban dentro de la milpa o en las excursiones familiares a la recolección de leña o frutos transforman el territorio al ya no poder o querer realizarlas, por lo que muchos de los lazos que la familia creaba entre sí y el territorio se reacomodan, se reterritorializa y se multiplica el territorio, teniendo distintas formas de ser y estar en el mismo lugar.

La dinámica de la cuenca, reflejada en el conocimiento del suelo, en los alimentos que se dan en cada espacio y tiempo, es una prueba de que las personas no son ajenas al territorio y que el territorio de los adultos es muy distinto al de los adolescentes, a pesar de vivir en la misma microcuenca, vivo reflejo de la influencia de la migración y los medios de comunicación. Con base en lo anterior, se puede decir que los cambios más trascendentes los experimentan las personas que son campesinos que de pronto pareciera ya no existir un lugar importante para ellos, su manera de vivir parece estar en permanente tensión por distintos actores que les invitan a dejar de lado todo lo que son y conocen, para insertarse en la vida centrada en generar dinero, encajando en el esquema de “aldeanos” que “no entienden las cosas” (Escobar, 2007, p. 93).



## Conclusión

En el caso que nos ocupó, la alimentación trasciende la Cuenca a través de la obtención de alimentos, pues aunque existen las condiciones biofísicas para la producción del alimento básico en la microcuenca, diversos factores influyen en el territorio y transforman las relaciones de las personas con el medio y, por ende, su proceso alimentario.

El territorio se multiplica por la movilidad espacial dada por la obtención de alimentos, las personas de la microcuenca construyen su territorio al comprar en otro lugar y reconfiguran sus prácticas alimentarias a través de la influencia de sus territorios migratorios, de su multiterritorialidad (Haesbaert, 2011, p. 17).

La comercialización de maíz a precios bajos desalienta la producción, pues la cosecha te “sale comprada” y “trabajas a lo menso”, frases que de forma recurrente se les dice a quienes aún trabajan su parcela de temporal; aunado a la arriesgada situación del temporal que puede no llegar, se incentiva la compra de maíz. Con el frijol es una situación parecida. ¿Cómo hacer que se produzcan alimentos que dentro de la lógica de mercado ya no tienen ningún sentido? La frase “trabajas a lo menso” refleja que algunos agricultores pueden ser etiquetados así por trabajar su milpa en lugar de comprar maíz o frijol, pues ya tienen dinero para hacerlo sin arriesgar y sin tanto esfuerzo.

Dentro de la lógica de la comodidad urbana esto tiene mucho sentido, pues muy pocas personas producimos nuestros alimentos en la ciudad; aunque cada vez toman más fuerza corrientes como la permacultura, el veganismo o los huertos urbanos. En la microcuenca Fátima el asistencialismo que otorga dinero en efectivo y reconversiones promueve que las personas no produzcan su alimento básico, con la consecuente transformación de la sociedad, del territorio, de la cuenca y de la alimentación. La gente se mueve así entre dos sistemas de construir la identidad local: uno marcado por distinciones locales de edad, casta-etnia, género, propiedad y similares, y otro constituido por la sociedad nacional, con sus centros, periferias y grados de desarrollo (Escobar, 2007, p.93).

Es así como se observan cambios hacia los hábitos característicos de la modernidad, los intereses económicos transnacionales detrás de estos cambios influyen mucho en los patrones alimentarios. La comercialización y el asistencialismo parecen caminar en ese sentido. La cruzada contra el hambre firmó contratos millonarios con empresas transnacionales como Nestlé, que monopoliza y amplía su mercado a través de la distribución gubernamental, argumentando la “calidad” de los productos de dicha empresa. Y llegan los mismos productos a distintos lugares, sin preguntar. Los parques industriales son de igual forma una medida comercial y asistencial, pues el gobierno nacional incentiva a las empresas para que se

instalen y ofrezcan empleo. Las empresas generan acuerdos con otras empresas y continúan la larga tradición de la tienda de raya al pagar con vales de despensa parte del sueldo de los empleados. Los vales de despensa sólo se aceptan en ciertos autoservicios, por lo que están obligado a comprar los productos que ahí se ofertan; cambia el acceso al alimento, cambia el trabajo de las personas, cambia la manera de comer, de dormir, disminuyen las actividades en su entorno; se transforman las personas, su territorio se reconfigura, la cuenca ya casi es exclusivamente de uso habitacional y cambia la alimentación. Como lo menciona Escobar (2007:94) con la llegada de los cultivos comerciales, los símbolos del desarrollo se han multiplicado a medida que se diversifica la actividad económica de los pobladores. Los símbolos del desarrollo se compran con vales de despensa.

El asistencialismo y la comercialización parecen tener peso en el territorio y en la reterritorialización, en el uso que las personas hacen de la cuenca, en sus hábitos laborales y de consumo, pues al transformarse lo que le rodea, es casi imposible mantenerse íntegro. Los cambios del territorio inciden en los hábitos, valores y prácticas de la gente, por lo que la cultura también cambia irremediamente, lo que no sabemos aún es hacia donde nos llevarán esos cambios.

Muchos de los estudios que se generan para analizar el cambio de la cultura alimentaria, nos muestran que nos enfermamos por comer mucho o por no comer, que los hábitos anteriores eran más sanos, que la influencia de la mercadotecnia y los medios de comunicación es crucial. Los territorios que se construyen son de menor actividad física, comida rápida, transporte a la puerta de la casa; la dinámica para obtener alimentos es muy distinta al agricultor-recolector, aún en un paisaje rural con una historia no muy lejana de prácticas agroecológicas. Esto es una prueba de que las relaciones asimétricas de poder dentro de la sociedad y la cultura, con los denominados procesos de la globalización que inciden en las vidas de los pueblos que estudiamos (Good y Corona, 2011).

Las personas de la microcuenca se encuentran en la paradoja de tener los elementos suficientes para producir maíz y frijol, pero también tiene elementos para no producirlos y seguir consumiéndolos.

## Referencias

Altieri, M.

(1994). Bases agroecológicas para una producción agrícola sustentable. Agricultura técnica.

Boveri, M.

(20 de Febrero de 2015). *Centro de educación a distancia*. <http://ced.agro.uba.ar/ubatic/?q=node/73>.

Bourges, H., Casanueva, E., Rosado, J.

(2008). *Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. bases fisiológicas*. México, D.F. Ed. Panamericana.

Cotler, H.

(2010). Perspectivas sobre las cuencas hidrográficas de México. Introducción. En H. Cotler, *Las cuencas hidrográficas de México*. Diagnóstico y Priorización (págs. 4-7). México, D.F. INECC.

De Garine, I.

(2002). Los aspectos socioculturales de la nutrición. En J. Contreras, *Alimentación y cultura* (págs. 129-170). Barcelona. Alfaomega.

De Garine, I., & Vargas, L.

(2006). Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición. En F. Peña, & A. Padilla, *Cambio social, antropología y salud* (págs. 103-120). México. Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Dourojeanni, A., y Jouravlev, A.

(2001). *Crisis de la gobernabilidad en la gestión del agua*. Santiago de Chile. Naciones Unidas, Cepal.

Escobar, A.

(2000). *El lugar de la naturaleza y la naturaleza del lugar ¿Globalización o postdesarrollo?* Buenos Aires, Argentina. CLACSO.

(2007). *La invención del Tercer Mundo. Construcción y deconstrucción del desarrollo*. Caracas, Venezuela. Gobierno Bolivariano de Venezuela, Ministerio de Poder Popular para la cultura, Venezuela ahora es de Todos.

ETC, G.

(19 de Noviembre de 2009). *Quién nos alimentará*. Grupo ETC. Vigilar al poder. Monitorear la tecnología. Fortalecer la diversidad. [https://www.etcgroup.org/sites/www.etcgroup.org/files/web\\_quien\\_nos\\_alimentara\\_con\\_notas.pdf](https://www.etcgroup.org/sites/www.etcgroup.org/files/web_quien_nos_alimentara_con_notas.pdf)

Faustino, J.

(17 de Octubre de 2006). Curso gestión integral de cuencas hidrográficas. 6-83. Cali, Colombia. CATIE.

Fernandes, B.

(2013). Territorios: teoría y disputas por el desarrollo rural. *Novedades en población*, 9(17), 116-133. <https://revistas.uh.cu/novpob/article/view/1085>

Ferrari, M.

(2012). *Metodología de investigación aplicada a encuestas nutricionales. Cátedra de evaluación nutricional*. Buenos Aires. Universidad de Buenos Aires.

Flores, O., y Martínez, E.

(11 de Marzo de 2015). *Curso introducción a la biogeografía*. Centro de ciencias genómicas. [https://www.ccg.unam.mx/~vinuesa/Cursos2RMBF/PDFs/T6/Introduccion\\_Biogeografia\\_OFV\\_y\\_EAMS.pdf](https://www.ccg.unam.mx/~vinuesa/Cursos2RMBF/PDFs/T6/Introduccion_Biogeografia_OFV_y_EAMS.pdf)

García, R.

(2006). *Sistemas complejos. Conceptos, método y fundamentación epistemológica de la investigación interdisciplinaria*. Barcelona. Gedisa.

(2010). Utilidad de la integración y convergencia de los métodos cualitativos y cuantitativos en las investigaciones en salud. *Revista cubana de salud pública*, 19-29. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=21416134004>.

González, Á.

(1999). Alimento, cultura material y ciencia. En H. M. Sastre A, *Tratado de nutrición* (págs. 3-13) Madrid. Díaz de Santos.

Good, C., y Corona, L.

(2013). Introducción. Estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente a la modernidad. En C. Good, & L. Corona, *Comida, Cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (págs. 11-38). México. Instituto Nacional de Antropología e Historia, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

Guber, R.

(2001). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Bogotá. Norma.

Haesbaert, R.

(2011). *El mito de la desterritorialización. Del fin de los territorios a la multiterritorialidad*. México, D.F. Siglo XXI.

Harris, M.

(1997). *Bueno para comer*. Madrid. Alianza Editorial.

Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático (INECC)

(25 de Octubre de 2015). *Cuencas hidrográficas. Conceptos*. <http://inecc.gob.mx/cuencas-conceptos>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI)

(2008). *Guía para la interpretación de cartografía edafología*. Aguascalientes, México. INEGI.

(2009). *Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos*. México. INEGI.

Jaffé, W.

(2000). Los alimentos que América dio al mundo. En H. Bourges, J. Bengoa, y A. O'Donnell (coords.), *Historias de la nutrición en América Latina* (págs. 35-44). Sociedad latinoamericana de Nutrición.

Morin, E

(1994). *Introducción al pensamiento complejo*. Barcelona. Gedisa. Primera edición.

Neffa, J. C.

(1990). *El proceso de trabajo y la economía de tiempo. Contribución al análisis crítico de K. Marx, F.W. Taylor y H. Ford*. Buenos Aires. HVMANITAS.

Nieto, A. F.

(2005). La Mesa Central de México: estratigrafía, estructura y evolución tectónica cenozoica. *Boletín de la sociedad geológica mexicana. volumen conmemorativo del centenario*. Temas selectos de la geología mexicana tomo LVII, (3), 285-318. [http://boletinsgm.igeolcu.unam.mx/bsgm/vols/epoca04/5703/\(3\)Nieto.pdf](http://boletinsgm.igeolcu.unam.mx/bsgm/vols/epoca04/5703/(3)Nieto.pdf)

Recalde, F

(1970). *Política alimentaria y nutricional*. México Fondo de Cultura Económica.

Rojas, R

(2013). *Guía para realizar investigaciones sociales*. México, D.F. Plaza y Valdés. Trigésima edición.

Sahlins, M.

(2006). *Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*. Barcelona. Gedisa.

Taylor S. J., Bogdan M.

(1994). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona. Ediciones Paidós.

Vargas, L., y Aguilar, P.

(2002). Una visión integral de la alimentación: cuerpo, mente y sociedad. *Cuadernos de nutrición*, 88-92.

Vargas L., y Casillas L

(2003). *La alimentación y la nutrición en contextos interculturales*. México. Servicios de salud con calidad intercultural en pueblos amerindios.

Vargas L.

(2004). Mestizaje de la alimentación en América Latina. En Bourges H. *Historias de nutrición en américa latina* (págs. 46-55). México. Nutricia-Bagó.

(2007). El alimento básico en las cocinas de la humanidad. El caso de mesoamérica. Itinerarios. *Revista de estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos*, 39-53. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5608486>



# Paradojas de la gestión turístico-patrimonial de la alimentación. Reflexiones de cocineras tradicionales de Michoacán

Ariadna Raquel Campos Quezada

**Resumen.** El objetivo de este artículo fue documentar las reflexiones de grupos organizados de cocineras tradicionales, mujeres cocineras, gastrónomas purhépechas y miembros comunitarios entorno a la gestión patrimonial de la cultura alimentaria purhépecha. Mediante el trabajo etnográfico y diversas entrevistas realizadas en un periodo entre 2017 y 2021, el presente trabajo que se desprende de la tesis “Turismo patrimonialización y control en la cultura alimentaria purhépecha del Estado de Michoacán”, describe las reflexiones en torno a la experiencia de representantes indígenas de grupos de cocineras de la zona Lacustre, Meseta y Cañada del estado de Michoacán. El documento se divide en 3 secciones: en la primera se aborda la revisión de literatura correspondiente a la relación existente entre turismo, patrimonio y alimentación. La segunda sección describe el contexto turístico patrimonial del estado de Michoacán y su relación con sus poblaciones purhépechas y finalmente, la tercera sección describe y analiza las reflexiones por parte de colectivos y cocineras tradicionales en torno a su experiencia de gestión patrimonial de sus culturas alimentarias.

**Palabras clave:** cocineras mexicanas, cultura alimentaria, patrimonio y turismo, turismo y gastronomía, indígena

**Abstract.** This article aimed to document the reflections of organized groups of traditional cooks, Purhépecha gastronomists, and community members regarding the heritage management of the Purhépecha food culture. Through ethnographic work and interviews carried out in a period between 2017 and 2021, the present work that stems from the Master's thesis “Turismo patrimonialización y control en la cultura alimentaria purhépecha del Estado de Michoacán”, describes the heritage experience of representatives of indigenous female cooks from the Lacustrine, Plateau and Valley regions (Lacustre, Meseta y Cañada) of Michoacán, México. The document is divided into 3 sections: the first one the literature review

199

Ariadna Raquel Campos Quezada  
Universidad Anáhuac  
ariadna.campusqu@gmail.com



corresponding to the existing relationship between tourism, heritage, and food. The second section describes the heritage tourism context of the State of Michoacán and its relationship with its Purhépecha populations. Finally, the third section describes and analyzes the reflections of the collectives and traditional female cooks on their experience of heritage management of their food cultures.

**Key words:** mexican female cooks, food culture, heritage and tourism, tourism and gastronomy, indigenous

## Introducción

La evolución en las nuevas tecnologías y medios de transporte que permiten la interacción física y virtual de personas, mercancías, símbolos y mensajes de culturas diversas ha acelerado procesos de desvinculación y descontextualización de la significación material, económica y social de las diversas expresiones de la vida en diferentes latitudes (Salas *et al.*, 2013). Derivados de la globalización y de la expansión de las sociedades de consumo y de una desarticulación o liquidez en las temporalidades del trabajo y el ocio, el turismo, la comunicación masiva y las políticas internacionales intervienen y demandan la diversificación de productos y servicios para su consumo. De esta manera, configuran nuevos dispositivos para la activación simbólica y material de elementos de la cultura en los diversos mercados.

Dentro de este modelo de gestión de lo patrimonial, los elementos materiales no son los únicos en ser insertados en estos mercados, sino que las expresiones inmateriales de la cultura también son llevadas a su reconversión. Pues como explica Suremain (2017, p. 167), “Desde la década de los años ochenta, una verdadera ‘inflación’ (Heinich, 2009) o ‘efervescencia patrimonial’ (Juhé-Beaulaton *et al.*, 2013) parece haber afectado al mundo.” De modo que el patrimonio es redimensionado más allá del valor histórico dado durante los últimos siglos, para ser económicamente activable dentro de los mercados turísticos (Saldaña, 2017).

De acuerdo con Matta (2021) en todo el mundo, la relación entre los alimentos y el patrimonio cultural ha generado amplios esfuerzos políticos para transmitir las dimensiones culturales de los alimentos a través del entrelazamiento de la tradición, la autenticidad y la propiedad. Así, en 2004, gracias al creciente interés por el turismo y las industrias culturales, fue creada la red de ciudades creativas de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), la cual ha buscado la promoción de la cultura, el cine, la música y la gastronomía de estas ciudades. Esto ha llevado a la proliferación

de diversas propuestas que vinculan a la actividad turística y a la gestión patrimonial con políticas públicas relativas al desarrollo económico y social, la gestión cultural, el desarrollo de infraestructura y el reordenamiento territorial. De esta forma se estimuló el interés en la patrimonialización de expresiones como las culturas alimentarias nacionales y se inauguró un paradigma patrimonial vinculado, además, con el desarrollo de políticas de salud pública, de reordenamiento agrario, de generación, promoción y distribución de bienes y servicios, así como de las inclusiones étnicas a proyectos patrimoniales con aspiraciones particulares acerca del desarrollo económico y social para los diferentes sectores (Matta, 2011; López *et al.*, 2017).

Ante ello, las primeras propuestas de patrimonializar expresiones de la alimentación mediante expedientes de candidaturas fueron postuladas. En 2010, la cocina mexicana obtuvo su inclusión en la lista representativa de la UNESCO bajo el expediente nombrado “La cocina tradicional mexicana como cultura comunitaria, ancestral y viva bajo El paradigma de Michoacán”. Por lo que la activación patrimonial de la cultura alimentaria del estado de Michoacán ha generado diversas iniciativas que buscan diversificar la oferta de productos y servicios bajo los conceptos de turismo gastronómico y cultural.

### **Turismo y activaciones patrimoniales de las culturas alimentarias**

En contextos donde el turismo delinea la experiencia patrimonial de las prácticas culturales y de sus portadores, Rendón (2014) enfatiza la función colaborativa existente entre las industrias turísticas y patrimoniales; pues mientras el patrimonio *reconfigura* expresiones, conceptos y localidades para posicionarlas como destinos localizados, la actividad turística las vuelve económicamente rentables.

Se recrea así una cultura trivializada (Prats, 2005) mediante la modernización de las relaciones, la historia y la naturaleza; y se le desvincula a su vez de sus raíces tradicionales que son transformadas en producciones culturales, o en experiencias cuya gratificación inmediata y superficial es privilegiada por encima de la reflexión de los procesos históricos, sociales y / o culturales que le han dado origen (McCanell, 1999; Prats, 2005; Rendón, 2014).

Aunado a lo anterior, la modificación en las estructuras de las organizaciones socioeconómicas locales y las disputas por el poder político enfrentan a los discursos de justificación cuyas narrativas expresan a un patrimonio como generador de cohesión social, vehículo de comunicación intercultural o instrumento de justicia social, así como remarcan la necesidad de su conservación; en el caso de países de desarrollo, se muestra el turismo como la solución ante la búsqueda de crecimiento económico (Rendón, 2014).

De tal modo, se permite privilegiar aquellas culturas alimentarias que conllevan discursos y narrativas asociadas, ya que éstas juegan una suerte de reconciliación entre un pasado indígena y el mestizaje culinario nacional. Por ende, tienen un papel en la selección, definición e institucionalización de identidades concretas desde la alimentación. De tal modo, permiten fundar nacionalismos culinarios como operativos ideológicos dedicados a borrar las diferencias internas y las contradicciones forjadas en las luchas entre sus distintos sectores sociales (Florescano, 1997; Pilcher, 1998 y 2012; Ayora, 2010; Bak-geller, 2013; Bak-geller y Matta, 2015; Contreras, 2013; Juárez, 2013; Matta, 2014).

En este particular interés en el uso de la alimentación como dispositivo de poder, los grupos sociales dominantes promueven la fundación de determinadas prácticas a manera de patrimonio, aunque en la realidad este patrimonio no siempre sea representativo de la identidad compartida entre sectores, etnias y estratos (Florescano 1997; García Canclini, 1999; Moreno, 1999). De esta manera, el patrimonio alimentario se transforma en un concepto susceptible de activación económica para incentivar a industrias culturales, turísticas (Lazzarotti, 2000 y 2003) y agroalimentarias apoyadas en estrategias como las denominaciones de origen, certificaciones (De Jesús Contreras *et al.*, 2017) o declaratorias como valor agregado de un producto gastronómico. Como resultado, se construyen imaginarios relacionados con un destino y una marca o país (Rockower, 2012).

### **El estado de Michoacán y su población indígena**

El estado de Michoacán se encuentra en el occidente de la República mexicana. Respecto a su conformación étnica, este se encuentra integrado por una población mayoritariamente mestiza. De acuerdo con el Panorama sociodemográfico de Michoacán de Ocampo de 2015 realizado por el INEGI (2015) para ese año la población total del estado se encontraba formada por 4'584,471 habitantes, de los cuales 1,269,440 personas pertenecían a un pueblo indígena. Esta población se encuentra distribuida en cuatro grupos a lo largo del estado; es en el oriente donde se encuentran las comunidades Mazahuas (5,431 habitantes). Por su parte, en colindancia con la zona limítrofe del estado de México y en el sur-oriente de Michoacán, compartiendo territorio con los estados de México y Guerrero, se encuentran las comunidades nahuas (19,170 habitantes) y hablantes de lenguas mixtecas (1,160 habitantes). Finalmente, la población indígena mayoritaria es la del pueblo purhépecha, al centro del estado (117,221 habitantes).

La nación purhépecha, como ellos se denominan, conserva sus rasgos culturales tales como la lengua, vestimenta, organización familiar. También preservan un repertorio de creencias, conocimientos y prácticas relacionados con el entorno en el que habitan y sus relaciones bioculturales, entre las cuales destacan las asociadas con el sistema alimentario

como lo son la caza, la recolección y la agricultura. Ésta última se asocia con la milpa entre los elementos más destacados con todos sus componentes asociados. Los purhépecha se concentran principalmente en 22 municipios del estado y, dentro de los territorios purhépechas, encontramos cuatro regiones culturales identificadas por las singularidades en que el territorio ha permeado su cultura. De tal modo, encontramos a la región Lacustre del lago de Pátzcuaro (*Japonda*), la Meseta y Sierra Puhrépecha (*Juatarhu*), la Ciénega de Zacapu (*Tsirondarhu*) y, por último, la Cañada de los Once Pueblos (*Eraxamani*).

Al estar asentadas las regiones purhépechas sobre el trayecto del Sistema Volcánico Transversal Mexicano, las comunidades cuentan con una diversidad de ecosistemas. Tapia (1989) ha descrito la complementariedad ecológica de los intercambios como estrategia económica purhé debido al uso múltiple de ecosistemas, los cuales habían sido caracterizados por asegurar tradicionalmente el abasto alimenticio, de salud, de energía y de vivienda a las poblaciones. Aunque, actualmente, estas estrategias están siendo confrontadas por el crecimiento poblacional y la sobreexplotación de sus recursos, lo cual ha alterado las estrategias productivas tradicionales, empobrecido los ecosistemas y, por ende, a la población indígena. Como consecuencia, se ha orillado a la población a la migración, al cambio de modos de producción y a la introducción de estrategias de desarrollo regional promovidas por el estado (Tapia, 1989) y agencias de cooperación u organismos internacionales, tales como la agricultura intensiva para la exportación y el turismo.

### **El horizonte turístico-patrimonial del estado de Michoacán**

Esta diversidad descrita anteriormente se ve reflejada en la producción cultural de los diferentes grupos étnicos que constituyen el estado. Dichos grupos, por sí mismos, han atraído a un gran número de visitantes desde épocas lejanas (Mercado y Palmerín, 2012). No obstante, durante las últimas décadas, la actividad turística en el estado se ha venido posicionando con una propuesta completa integrada por el turismo de naturaleza, de playa, de salud, religioso, étnico y de festivales culturales de gran renombre.

Hasta el momento, el estado de Michoacán cuenta con un número mayoritario de declaratorias patrimoniales concedidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en comparación con cualquier otro en el país. Eso lo ubica en una posición privilegiada para la conformación de sus programas de diversificación de la oferta turística. En 1991 obtuvo la denominación de Bien Cultural el Centro Histórico de la ciudad de Morelia, lo cual favoreció el desarrollo y el fortalecimiento de eventos como el Festival Internacional de Cine de Morelia, el Festival Internacional de Música “Miguel Bernal Jiménez” y el Festival Internacional de Órgano de Morelia “Alfonso Vega Núñez”. En 2008 se obtuvieron dos declaratorias: la declaración del Santuario

de la Mariposa Monarca como Reserva de la Biosfera como un bien natural de la humanidad y el reconocimiento de la celebración indígena Día de Muertos.

Finalmente, en 2010 dos expresiones de carácter inmaterial fueron declaradas: la *Pirekua*, canto tradicional del pueblo purhépecha, y la tradición gastronómica de Michoacán. Además, el estado cuenta con la declaratoria compartida de la danza de los voladores, dado que se realiza también en San Pedro Tarímbaro, Tlalpujahua.

Sumado a ello, tanto el gobierno federal como el estatal se han centrado en la protección patrimonial para uso turístico a través de diversas iniciativas: en 2001 la Secretaría de Turismo Federal, puso en marcha la estrategia “Pueblos Mágicos” de los cuales ocho fueron declarados en el estado (Datatur, 2023). Además, han sido declaradas dos Reservas de la Biósfera y siete Parques Nacionales, más un numeroso registro de Áreas Naturales Protegidas, parques municipales, comunales, monumentos y sitios históricos aunado a los seis recintos arqueológicos abiertos (Secretaría de Cultura, 2023).

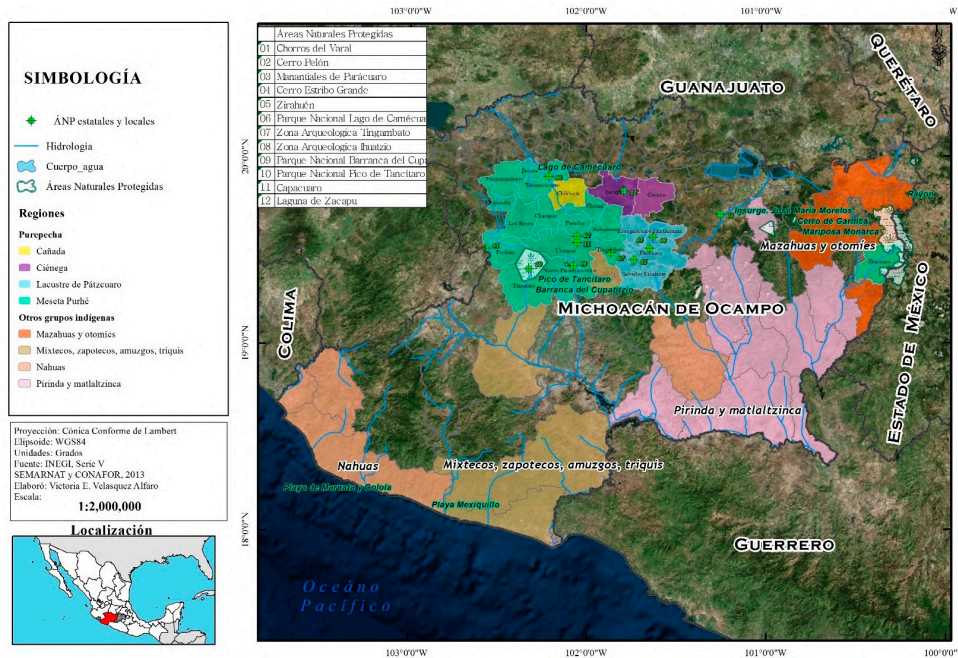
Es importante observar la presencia de la base indígena contenida en estas activaciones patrimoniales de carácter turístico, tal como expresa Ojeda (2015, p. 126): “Los atractivos turísticos del estado de Michoacán se centran en la explotación de la región del Lago de Pátzcuaro y algunas manifestaciones culturales y tradiciones de la etnia purépecha.” Respecto a las declaratorias concedidas por la UNESCO, tres de ellas explícitamente detentan el carácter indígena al integrar entre los atractivos la alimentación y el ocio para el inventario turístico del estado. Asimismo, se presencia en tres pueblos declarados como mágicos en el estado. Si se observa el mapa (véase mapa 1), los principales territorios donde se encuentran asentadas las poblaciones indígenas en el estado coinciden con los sitios declarados como valor patrimonial, tanto cultural como natural.

204

Ante esta inclusión étnica en los programas y propuestas gastro-turísticas, la población participa en varios de esos programas desarrollados por las distintas dependencias, con la finalidad de acceder a un ingreso económico extra para el emprendimiento de microempresas relacionadas. Sin embargo, su participación en la toma de decisiones, así como en el desarrollo de estrategias y propuestas se ha visto limitada o llevada desde una lógica clientelar. Confinaron su representatividad a líderes locales vinculados a partidos y organizaciones políticas, como lo ha documentado Ojeda (2015). Así, el reclamo de diversas agrupaciones e individuos alude a inconsistencias en los diversos procesos de consulta (Flores, 2016) y activación patrimonial. Ojeda (2015) ha documentado las tensiones desprendidas con los organizadores del Concurso Artístico de la Raza Purépecha y con el consejo de ex cargueros del Año Nuevo Purépecha, así como ha resaltado las inconformidades de los compositores de música purhépecha (*pirheris*) y de las cocineras (Ojeda, 2013).

Es importante mencionar que, de acuerdo con el informe de la UNESCO (2009), conforme al consentimiento de las comunidades con la declaratoria referente a la cocina tradicional, un total de 61 personas firmaron dicho documento representando a no más del 1 por ciento de la población purhépecha que habita el estado de Michoacán, la cual, como se ha mencionado anteriormente, es de un aproximado de 117,221 habitantes.

Así, las resignificaciones de las manifestaciones del pueblo purhé se expresan en diversos niveles de significación (Bonfil, 1991), generando nuevos espacios de experimentación del patrimonio propio con sus tensiones entre la búsqueda de la vida armónica y la implementación de las agendas, las cuales buscan un crecimiento económico regional mediante la gestión de sus individuos, expresiones y territorios.



**Mapa 1.** Distribución de pueblos indígenas en el estado de Michoacán. Fuente: Elaboración propia con datos del INEGI (2015).

### *Las cocineras tradicionales*

Como explica Machuca (2018), las agendas turístico-gastronómicas derivadas de la declaratoria antes mencionada han beneficiado principalmente al sector de restauranteros y a los que se vinculan con la promoción turística. Por ende, el tratamiento de las culturas alimentarias indígenas ha sido epidérmico y trivializado por aquellos que hacen uso de la pluralidad étnica y del patrimonio para fines de mercado (Oehmichen, 2013). Por lo que, a pesar de diversas iniciativas de gestión local de lo culinario, es constante el historial de abusos y

contradicciones por parte de terceros que se acercan a las comunidades purhépechas y a las cocineras tradicionales con el fin de *ayudar* en la generación de propuestas gastronómicas a cambio de beneficios económicos para las cocineras y los depositarios de saberes en torno a la alimentación del pueblo Purhépecha.

Esa es la razón por la que el objetivo de esta investigación fue documentar las reflexiones de grupos organizados de cocineras tradicionales, mujeres cocineras, gastronomas purhépechas, y miembros comunitarios entorno a la gestión patrimonial de la cultura alimentaria purhépecha.

Mediante la observación participante, entrevistas a profundidad, entrevistas a distancia y haciendo uso del diario de campo, fotografías, videograbaciones y salas de videollamada, se pudo triangular la información obtenida con las informantes participantes. El trabajo de campo se realizó durante las temporadas vacacionales de verano y semana santa de 2017 a 2018 y se complementó gracias a entrevistas a distancia con cocineras tradicionales, gastronomas y gestores culturales durante 2020 y 2021. Se retomaron las opiniones de representantes de grupos de cocineras de la zona Lacustre, Meseta y Cañada del estado de Michoacán, así como de empresarios turísticos indígenas y gastronomos que forman parte de los equipos organizadores de diversos eventos etno-gastronómicos del estado. Durante este proceso, los participantes expresaron su interés en mantener el anonimato en la presente investigación, por lo que las citas que se harán posteriormente se enumerarán de acuerdo con el orden de las entrevistas realizadas.

Como se expresó anteriormente, la inclusión de las identidades étnicas a las agendas turísticas ha sido controvertida y encierra diversas posiciones. Autores como Allen (2017) sostienen que esta inclusión supone relaciones donde las tradiciones, productos, alimentos y espacios de los pueblos indígenas se ponen a disposición de aquellos con poder político y económico e intensifica relaciones y experiencias de neocolonialismo. No obstante, Allen indica que estas formas pueden ser desafiadas a través de los modos deliberados y específicos en los cuales las comunidades indígenas optan por rearticular y representar su cultura, pues los campos culinarios indígenas son mucho más amplios que el de su reducción al de proveedor (de aquel mito de lo *exótico* o *auténtico*) en relación con lo *turístico*. Así, la alimentación se configura como un espacio con variedad de vehículos y estrategias en búsqueda de la autodeterminación y la reapropiación del capital cultural, permitiendo visibilizar demandas, problemáticas y procesos de lucha de las identidades colectivas (Allen, 2017; Suremain, 2017).

Las cocineras explican que la documentación *en papel* de sus prácticas alimentarias no es equiparable a la experiencia, ni al conocimiento adquirido mediante la práctica y la

tradición oral. A partir de esa idea, ellas cuestionan la necesidad occidental de patrimonializar, vía *la letra escrita*, los conocimientos cuya transmisión se da difícilmente de una forma distinta a las aprendidas histórica y culturalmente. Además, apelan a la amplitud del campo culinario cuando añaden que el turista no puede adquirir la esencia misma de su cultura alimentaria simplemente por consumir un platillo, pues la experiencia adquirida por el turista o agente externo en la degustación de sus alimentos no es sino una pequeña porción de la experiencia intrínseca de la misma comunidad.

Así, a pesar de denunciar la constante apropiación de recetas por parte de notables chefs y restauranteros, quienes les invitan a eventos y degustaciones con la recurrida frase: “*pero dime cómo le hiciste, ¿qué fue lo que le echaste?*”, hasta este punto del terreno de lo simbólico, eso no representa una preocupación seria para ellas. Sin embargo, en otro nivel, económicamente hablando, representa su exclusión y se abre la pugna por el reconocimiento y la valoración de la figura tradicionalmente estigmatizada de la mujer indígena.

Por su parte, el oficio de cocinera en ámbito comunitario es generalizado, ya que en las diversas comunidades que integran la *nación purhépecha* son las mujeres quienes se dedican a la venta de alimentos en las plazas de las comunidades a lo largo de la jornada; generalmente se especializan en la preparación de productos determinados. Antiguamente, sus habitantes refieren que, para la preparación de alimentos para contextos o eventos específicos, se regían bajo el sistema de cargos y era la esposa del líder comunitario, conocida como *Nana*, la encargada –junto con otro número de mujeres– de preparar y asistir la elaboración de los elementos que se consumían en diversas celebraciones comunitarias. Es algo equiparable con las mayores de las mayordomías de las diversas comunidades de nuestro país. Sin embargo, el nuevo concepto de *cocinera tradicional* vinculado con el ámbito de la *gastrodiplomacia* no está relacionado.

En 2018, la Secretaría de Educación Pública (SEP), junto con el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), anunció la firma de un convenio<sup>1</sup> con el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER), cuya finalidad consistía en aumentar la remuneración económica de aquellas mujeres dedicadas a la preparación de alimentos catalogados como tradicionales. Lo anterior supone certificar a aquellas mujeres que pueden o no ser legítimas para ejercer la labor de *alimentar*. Consolidando el concepto de *cocinera tradicional*, parecido a una certificación poco accesible.

---

1 Redacción Digital Guerrero (2018). CONOCER, SECULTURA Y CCGM firman convenio para certificar a cocineras tradicionales de México. Disponible en: <https://www.digitalguerrero.com.mx/guerrero/conocer-secultura-y-ccgm-firman-convenio-para-certificar-a-cocineras-tradicionales-de-mexico/>.



El ser *cocinera tradicional* se ha mostrado como una oportunidad económica para muchas mujeres y sus familias, las cuales no sólo se dedican exclusivamente a la producción de alimentos, sino que combinan esta actividad con las responsabilidades que implica el hecho de ser mujer en un contexto rural. Es decir, se suma al cuidado de la familia, del campo, de los animales, de la producción artesanal, del comercio y a su contratación temporal en actividades agrícolas, entre otras actividades. Por lo que muchas de ellas se han iniciado en este movimiento principalmente por necesidad económica.

En el ámbito de lo local, se manifiesta una irrupción en las instituciones sociales como el matrimonio, ya que a través de su celebración se adquieren responsabilidades, derechos, obligaciones, voz, voto y pertenencia a la comunidad (Mandujano, 2014). El dar a las mujeres más jóvenes y solteras el título no sólo de *cocinera*, sino de *maestra cocinera* representa un agravio a quienes poseen honorabilidad dentro de su comunidad por ser de mayor edad, estar casadas y contar, por ende, con mayor experiencia. *En sí*, se interpreta como una desvalorización del trabajo prolongado, exhaustivo y agotador de muchas mujeres reconocidas socialmente por su condición de abuelas. Por lo que este nombramiento se traduce en una práctica de poder derivada de un proceso de selección cuyos criterios no emanan de una efectiva agencia por parte de las comunidades portadoras, sino de un proceso de gestión de sus individuos desde la política pública, lo cual transgrede los diversos significados que ha acuñado la nación purhépecha en relación con la cultura alimentaria.

La *desazón* se da cuando el factor económico interviene a través de recursos otorgados a mujeres jóvenes, viajes o invitaciones a eventos que benefician a estas mujeres que han aprendido de las mayores y de la comunidad, de manera que la distribución de los beneficios obtenidos (no sólo económicos) no es equitativa. En contraste, las mujeres integradas de mayor edad y con trayectoria comunitaria, como las cocineras de antaño que buscan efectuar su abasto con los productos y productores locales, generan empleos para más miembros y son bien vistas, son motivo de orgullo y prestigio cuando se sabe sobre sus viajes, pues *ahora son conocidas y dan a conocer a la comunidad*.

En un nivel de carácter regional, las tensiones se expresan cuando, al considerarse la región lacustre de lago de Pátzcuaro como la región purhépecha por excelencia, se invisibiliza a las otras tres regiones con sus particularidades culturales y sus aportes a la cocina local, pues no todas las regiones purhé son iguales, no producen los mismos productos y no comparten las mismas recetas dentro de su campo culinario.

Así, la visibilización de una región posicionada turísticamente desde la previa patrimonialización de las fiestas de Día de Muertos configura una imagen condensadora, homogénea, estática y poco diversa del pueblo purhé. Lo que ha producido la inconformidad

de colectivos de otras regiones, quienes denunciaron la falta de inclusividad en estas iniciativas, puesto que las principales actividades son desarrolladas en las regiones lacustre e incipientemente en la meseta, generando espacios de marginación en regiones como la Ciénega y la Cañada de los Once Pueblos. Además, ya que la distancia hacia las ciudades principales como Morelia y Uruapan es considerable, se considera la inversión, para su movilidad (de ellas, equipos e insumos) a las ciudades para la participación en los eventos gastronómicos y artesanales, como elevada y, por lo mismo, representa una pérdida económica considerable y de difícil recuperación con una buena venta.

Ahora bien, cuando en estos procesos intervienen relaciones de poder establecidas por actores externos, la experiencia patrimonial al interior de las comunidades se vuelve controvertida. Mientras que para algunos grupos representa el empoderamiento económico, la integración de la familia a un oficio y la revalorización del papel de la mujer, para otros representa la exclusión y el silenciamiento de individuos, prácticas y relaciones comunitarias. A la par, para otros significa la apertura a la reflexión sobre aspiraciones más amplias como las del reconocimiento de sus aportes desde su identidad, sus demandas políticas, culturales y territoriales, así como la vinculación de su alimentación ahora patrimonializada, con su efectivo derecho a la tierra y el cuestionamiento sobre la justicia alimentaria en la región (Suremain, 2017).

Durante las visitas a campo y las entrevistas con diversos actores como los prestadores de servicios de turismo indígena, coordinadores de eventos, organizaciones locales, cocineras y personas de las comunidades visitadas, los participantes expresaron no tener un conocimiento claro de la información respecto a las actividades desprendidas de la declaratoria de Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de la UNESCO. Muchos de ellos manifestaron tener la noción de la existencia de mujeres cocineras “*que han sido declaradas*” como “*cocineras tradicionales*” por la UNESCO, pero sin tener mayor referente sobre este organismo. Debido a la misma razón, no expresaron tener conocimiento de la existencia, ni del proceso de elaboración del expediente, ni tampoco de su aprobación o de las actividades desprendidas de este proceso. Respecto al proceso de consulta previo que se llevó a cabo, expresaron no haber sido participes y “*sólo de pronto se les empezó a decir por todas partes que las cocineras ya eran patrimonio de la humanidad*”.

En relación con los organismos externos que trabajan estrechamente con la Secretaría de Turismo (SECTUR) estatal, sólo aquellos que se desempeñan como coordinadores de eventos y las cocineras tradicionales avaladas por el movimiento tienen conocimiento de la existencia del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, el principal promotor de la declaratoria ante la UNESCO. Del mismo modo, las cocineras avaladas expresaron tener conocimiento del programa, pero no a profundidad, sin claridad sobre su gestión.

Estos agentes externos involucrados, a los que Suremain (2017) denomina los *fabric-actores* del patrimonio, son quienes, a través de la medicación cultural, diseñan y ejecutan las iniciativas etno-gastronómicas con el respaldo de organizaciones de la sociedad civil (OSC's), restauranteros, agencias de comunicación, periódicos, revistas, operadores de eventos y operadores turísticos.

Es por ello, que ante esta gestión de la cultura alimentaria purhé por parte de actores externos, así como de las esferas con decisión política, cabe la reflexión sobre el hecho de que, si bien el pueblo purhé es el que más aporta a ese inventario, ¿por qué no es el pueblo purhé quién puede participar activamente en la gestión de su patrimonio? O bien ¿por qué el pueblo purhé no es el principal beneficiario? atendiendo y garantizando así con lo postulado y firmado en el Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) o la Declaración de Larrakia.<sup>2</sup>

Además, estas nuevas configuraciones están comenzando a generar efectos sobre sus espacios socioculturales, económicos y territoriales derivados o encadenados con otros procesos a los que son sujetos. Un ejemplo de ello está en la agricultura intensiva para la exportación, el cambio de uso de suelo por los progresivos incendios forestales que ocurren en la región, la extracción de maderas de manera ilícita, la minería y la desecación de los recursos hídricos.

Así, el texto del consejo purhé *Kurikaueri K'uinchekua* expresa que: “El turismo beneficia únicamente a algunos mestizos poderosos económicamente, que son dueños de empresas turísticas y que pagan sueldos miserables” (Ojeda, 2015, p. 137). Por lo que, ante esta *porosidad* en la gestión del patrimonio alimentario purhé y los elementos previamente expuestos, es prudente analizar las configuraciones que se gestan desde su capacidad de decisión en la gestión de su cultura alimentaria en, por lo menos, los siguientes ejemplos.

### **La paradoja de la reivindicación étnica mediante la enajenación: la fabricación de las cocineras tradicionales**

La construcción del fenómeno de las cocineras tradicionales impulsado por diversas instituciones mexicanas es el caso más conocido, cubierto por los medios y estimulando la transformación del concepto de una mujer indígena y cocinera. Esta posición ha transitado de los espacios privados a su apertura a espacios mediáticos, lo que ha traído repercusiones económicas, de empoderamiento y de prestigio en sus unidades personales, familiares y comunitarias, reivindicándose mediante una actividad desvalorada a lo largo del tiempo.

2 Véase Convenio 169 de la OIT en [https://www.senado.gob.mx/comisiones/desarrollo\\_social/docs/marco/Convenio\\_169\\_PI.pdf](https://www.senado.gob.mx/comisiones/desarrollo_social/docs/marco/Convenio_169_PI.pdf)

Son diversas las historias que se muestran en los diferentes medios de comunicación, como la televisión, las revistas y algunos portales de internet. Dichas historias narran la experiencia de diversas mujeres quienes, mediante la revitalización de su propia cultura, han logrado transitar de espacios de violencia doméstica, marginación y falta de espacios de decisión, a ser figuras de empoderamiento económico familiar y local, a ser actores reconocidos como fundamentales en la transmisión de conocimientos, embajadoras culturales de sus comunidades y, en los casos más afortunados, pequeñas empresarias de la gastronomía. Además, no sólo son mujeres quienes han participado, también hay hombres dedicados a preparar las recetas consideradas de mayor peso, rudas o de trabajo exhaustivo. Ellos se dedican tradicionalmente a la preparación de tacos, carnitas, churipos, menudos, etcétera. Todo eso ha llevado a varias de ellas a la fama y al reflector a través de su aparición en producciones audiovisuales de *streaming*, así como en combinación o *mano a mano* con los chefs mediáticos de la escena gastronómica nacional e internacional.

No obstante, en este movimiento de gestión etnopolítica (Boccaro y Ayala, 2011) de las cocineras, los mecanismos de control son sutiles y se encaminan a mantener a las cocineras en un nivel de productora y proveedora de platillos mediante la estandarización, espectacularización de la cultura y simulación de *la autenticidad y del exotismo* en el consumo del producto. Para ejemplificarlo, a las cocineras se le invita a su participación en eventos como cocineras o a dar pláticas sobre sus historias de vida (dónde se romantizan las dificultades que han tenido que sortear a lo largo de su vida, producto de la desigualdad y de la violencia estructural a la que se enfrentan día tras día). Mas no se garantiza su participación en la construcción de la política pública que les atañe, ni en la construcción de estrategias o en su participación en espacios de toma de decisión.

Es así como, en su participación en eventos, se les expresa tener la libertad de decidir sobre los productos a vender, así como sobre la organización entre las participantes para complementar su producto y hacer horizontal la generación de beneficios. En cambio, en lo que respecta a las prácticas de preparación, insumos, instrumentos y materiales, no tienen libertad del todo. Pues con la finalidad de mantener estándares respecto a la imagen de los eventos y de sus participantes, la norma indica que para la venta deben hacer uso sólo de elementos tradicionales. Ese hecho estatifica y vincula al pasado en cierto modo a las prácticas culinarias al no tomar en cuenta la continuidad en las prácticas culinarias con las incorporaciones de otros productos o instrumentos dentro de su propio campo culinario. Así, muchas de ellas optan por elaborar sus preparaciones en instrumentos de uso cotidiano y no en los tradicionales (como pueden ser las estufas portátiles de gas, el uso de papel aluminio, ollas e instrumentos de acero o aluminio, entre otras), las cuales luego se traspasan en el montaje final para su venta. Al respecto, una de las informantes expresa en su entrevista:

[...] a nosotras nos revisan todo, que esté limpio y que no tengamos nada en el suelo, aun cuando estemos muy ocupadas vendiendo, nos tienen bien checaditas [...]. Eso si nada de quesadillas, nos han dicho que la cocinera tradicional no vende quesadillas, porque cualquiera puede hacerse una quesadilla en su casa, además antes no había en cocina tradicional, a nadie le enseñaron a comer con quesadillas, con gorditas sí, pero no con quesadillas, además, ni chiles en vinagre, ni cátsup, puras cosas naturales [Participante A, Entrevista #2, 2017].

En cuanto a la vestimenta, se les indica portar la tradicional, aún en contextos (individuales o comunitarios) dónde ya no es del todo práctico o costeable. En las localidades de origen de las cocineras se les critica ser inconsistentes. En efecto, muchas de ellas no estaban acostumbradas a dicha vestimenta o, en tiempos pasados, se rehusaban a hacer uso de la vestimenta tradicional y ahora han optado por hacer uso de esta sólo en momentos de venta, como expresa un fragmento de la misma entrevista:

[...] Donde yo vengo no se usa el huango ni en delantal, así que cocino con lo normal y ya cuando vemos que será la hora de la venta, ahora si a cambiarnos. Y como no está uno impuesto se nos hace pesado estar así todo el día porque si es pesado. Eso si todo bien limpiecito, nada de pestañas ni uñas postizas y pintadas, ni prendedores y el pelo bien limpio y recogido. Yo lo tomo a bien porque es cuestión de imagen de uno, inclusive “allá atrás” (refiriéndose al sitio donde hacen sus preparaciones) [Participante C, Entrevista #2, 2017].

Este esfuerzo por parte de las instituciones y de los organizadores de eventos por la proyección de la *autenticidad* de las cocineras y de sus productos resulta paradójico, pues algunas de las que han tenido acceso a recursos para la habilitación de sus cocinas tradicionales expresan que se encuentran condicionadas a introducir artefactos como estufas, licuadoras, campanas de extracción de aire, entre otros. Estos son irrelevantes para el desempeño de su actividad y/o desplazan elementos de uso cotidiano para la elaboración de alimentos, pero son considerados como indicadores para acceder a recursos posteriores.

Las *cocineras tradicionales* están comprometidas a asistir a las jornadas de capacitación que duran varios días, por lo que deben platicarlo con sus familias; pues de no asistir pierden su espacio. Estas capacitaciones tratan sobre diversos temas, como: higiénico de los alimentos, control de costos o ventas y un taller sobre *el servicio a la mesa*. Entre sus temas expuestos, el sentido de la comensalidad purhé no se vio manifiesto o resultó interesante. Ellas expresan que muchos de estos cursos no les sirven, no los consideran pertinentes ni útiles para su actividad, pero asumen que son un requisito para seguir accediendo al “apoyo” y a su participación en los diversos eventos.

### ***Procesos de resistencia: el grupo de cocineras de la Región Lacustre***

El grupo de cocineras de la zona lacustre se conformó en 2008 a partir de la iniciativa de rescatar conjuntamente celebraciones de la comunidad mediante la elaboración de pequeños festivales de globos de aire caliente (mejor conocidos como “de cantoya”) y la preparación de alimentos tradicionales de antaño. Su principal intención fue la de revalorar los conocimientos de las mujeres mayores de la comunidad, de manera autogestionada. Así, comenzaron por vender sus productos en la plaza de su comunidad, rehabilitando de tal forma un espacio de venta, se llegó a conformar un grupo de 45 mujeres.

A partir de ello, comenzaron a ser invitadas a diferentes eventos y espacios y a tener cercanía con la dirección de culturas populares de su localidad, accediendo así a una mayor visibilidad en diferentes actividades. Este nivel de organización permitió el empoderamiento económico de sus integrantes, ya que muchas de ellas son amas de casa o profesoras de nivel básico y no contaban con un empleo estable o bien se encontraban en desempleo; de modo que lograron conseguir un ingreso extra a partir de la venta de sus productos. Además, adquirieron prestigio en la comunidad al comenzar a viajar a diferentes estados para participar en actividades como ferias o degustaciones en diferentes restaurantes.

Esta organización se mantuvo durante cuatro años, hasta la presencia de diversos conflictos. El primero de estos fue el consenso de la comunidad para retirar el permiso del espacio de venta de alimentos con el que contaban. Dado este suceso, continuaron participando en eventos privados en restaurantes, generalmente fuera del estado de Michoacán, en los que se les insistía para que proporcionaran recetas o técnicas de elaboración. Una vez concedidas, no se les volvía a invitar. Finalmente, el agravio terminó por desanimar a este grupo, pues se dieron cuenta de que el mismo evento que realizaban con globos de aire caliente había sido replicado en las principales ciudades con apoyos económicos para quienes “*se habían llevado la iniciativa de la comunidad*”.

Sin contar con un espacio para vender sus productos, aunado a la baja afluencia de turistas que llegaban a comprar madera tallada a la región, la organización terminó por caer en desánimo y sus participantes comenzaron a ocuparse en distintas actividades para contar con un ingreso económico. Solamente asisten eventual y aisladamente a algunos eventos, a los cuales aún se les llega a invitar. La organización no pierde la esperanza de poder continuar trabajando como antes, sin embargo, sin contar con un espacio de venta se ven imposibilitadas.

## *Silenciamiento y marginación*

El grupo de cocineras de la región noroeste del estado de Michoacán surgió a partir de su interés por reivindicar sus derechos como poseedoras de conocimientos tradicionales, refiriéndose específicamente a los asociados con su cultura alimentaria. Al recibir noticia de las actividades desprendidas de la declaratoria de la cocina tradicional michoacana como PCI en 2010, han buscado involucrarse en ellas de diversas formas.

De acuerdo con la narración del grupo entre 2009 y 2010, el colectivo de mujeres constituyó un primer grupo de 34 mujeres de la Cañada de los Once Pueblos para la ejecución de un proyecto de revaloración de la dieta tradicional. Este proyecto, coordinado por una miembro de la comunidad vecina de Acachuen, involucró a las cocineras en actividades de divulgación de sus conocimientos culinarios mediante su participación en diferentes plazas públicas y escuelas, donde proporcionaron charlas y prepararon sus platillos tradicionales a los asistentes. Su primera intención fue que las generaciones más jóvenes pudieran conocer, degustar y aprender a cocinar sus platillos de forma gratuita.

En su ejecución, el proyecto emprendido les brindó lo necesario para la compra de sus insumos, mientras que ellas donaban su tiempo y esfuerzo en la preparación de ellos. Éstos festivales rinden un homenaje a las personas de mayor edad de sus comunidades dentro de las actividades que se realizaban. Al respecto, una de las entrevistadas expresa:

andábamos bien a gusto... sí, sacábamos fiado, como la carne o alguna cosa que se ocupaba, y ya cuando llegaba el recurso lo reponíamos. No nos beneficiaba, verdad. El trabajo era gratis y nos divertíamos mucho. Nuestra ganancia era la convivencia con las demás señoras de las otras comunidades, a las que nos la pasábamos preguntado entre nosotras ¿tú, que trajiste?, a ver... déjame ver y hasta adornábamos los puestecitos. Llevábamos mesas y manteles y decorábamos, así como si tuviéramos una cocinita, con un trasterito, sopladores y un Chiquihuite. Y así las comunidades que nos esperaban hacían su casita de paja y ahí ponían a colgar pescado seco y adornábamos todo como si fuera una fiesta. Convocaban a todos con carteles para invitar a la gente “va a haber muestra de cocina” decían, [...]. Hacían todo, así como si fuera un teatro, e invitaban a personas mayores que llegaban con ellos cargando [Participante A, Entrevista #4, 2017].

De acuerdo con las cocineras, esta iniciativa duró cuatro años consecutivos, hasta que ya no fueron sujetos más a financiamiento. Eso fue debido a que el proyecto fue replicado por personas allegadas a las financiadoras, generando una participación selectiva y cerrada de carácter partidista. Por lo que se disolvieron los ánimos de quienes participaban.

Así, en 2013, las participantes de la comunidad reconstituyeron un grupo de 22 mujeres al que nombraron Erandi. La mayoría estaban emparentadas entre sí, tenían un rango de edades de entre 50 y 65 años y se dedicaban a la agricultura, la alfarería, la panadería y al comercio de alimentos preparados. Acudieron al Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional (CIDIIR), Unidad Michoacán, con la intención de elaborar un plan de negocios comunitario para un emprendimiento de cocina tradicional. Pero, dada la coyuntura política en la que se encontraba el estado en ese año y, por ende, la poca afluencia turística en la región, se discutió la viabilidad del emprendimiento de una cocina tradicional en las inmediaciones de la carretera de la comunidad.

Con la intención de no caer nuevamente en desánimo por falta de oportunidades y recursos para su emprendimiento, la organización solicitó la elaboración de un recetario etnográfico. De tal manera, la integración de dicho recetario se percibió como una respuesta comunitaria para la gestión mediante la recuperación, protección y transmisión de los conocimientos locales referentes a su cultura alimentaria. Por lo que fue elaborado de forma participativa por sus miembros y familiares.

A pesar de que en un inicio ellas buscaron la publicación de su recetario con el fin de visibilizarse como *cocineras tradicionales* y de poder generar un ingreso económico desde el grupo para iniciativas comunitarias, la desconfianza generada por el trato a las mujeres indígenas cocineras en diversos eventos y la multiplicidad de intereses en las iniciativas turísticas y gastronómicas en las que habían participado llevaron a este grupo a abandonar la idea. Guardaron el manuscrito al interior de la comunidad, planteándose así nuevas interrogantes en torno a su posición como depositarias de una expresión cultural ahora patrimonializada institucionalmente. Así, durante los últimos años, el grupo se ha planteado en diversas ocasiones la pertinencia de dicha declaratoria y han buscado diversos canales para visibilizarse como mujeres indígenas, campesinas, artesanas, comerciantes y cocineras.

Se enfrentaron a diversas complicaciones, como el hecho de no contar con la formación, de que se les dificultaba la gestión de proyectos y la generación de productos turísticos, además de que les faltaban recursos y de que el acceso a financiamientos para emprendimientos era difícil de obtener, al igual que su participación en los eventos. Esos son los principales factores por los cuales el grupo de cocineras ha depositado su confianza en personajes externos, quienes se encargan de gestionar su participación en diversas actividades relacionadas con la cultura alimentaria purhé. En ocasiones, son estos personajes quienes les han invitado a participar en entrevistas y demostraciones para su difusión, como es el caso de los diversos videos en los que participan algunas cocineras de la localidad, los cuales se comparten en las redes sociales y hacen promoción a las *cocineras tradicionales* del estado. Si bien ellas se encuentran contentas de su participación, expresan que la retribución



al trabajo comprometido por ellas es injusta, ya que los realizadores de dichos contenidos nunca les informan sobre los usos de los materiales que constantemente se realizan, ni de los canales de distribución y tampoco les dan acceso a los materiales terminados. Además, comentan que, si bien estos gestores externos se encargan de surtirles los insumos con los que cocinan, ellas no reciben alguna retribución económica por su participación en este tipo de actividades. Al respecto en una entrevista la participante expresa:

[...] ¿Beneficio? Pues para ellos sí, pero a nosotras no. Ya los videos que nos vieron a tomar y las películas ya las han de haber vendido hasta el extranjero y nosotras que, ¿verdad? Ellos son los beneficiados. [...], pero algún día a alguien le va doler el corazón de lo que estamos haciendo y nos van a dar algún reconocimiento [Participante A, Entrevista #5, 2017].

La dependencia a actores externos se agrava debido a su necesidad de recursos y de ser visibilizadas como mujeres con un oficio loable dentro de sus comunidades. Sin embargo, el tema más contrastante es respecto a su participación en eventos privados, donde estos personajes las invitan a participar como cocineras. Su participación versa en cocinar principalmente en eventos donde extranjeros llegan a las comunidades a celebrar bodas o eventos sociales bajo la usanza purhépecha y en donde las cocineras se encargan de preparar en fogones frente a los comensales los diversos guisos que servirán en las mesas para su degustación. Al final del evento, cada una de ellas recibe un sobre con las propinas que les han dejado los asistentes al evento, ya que no reciben un pago remunerado por su trabajo. Al respecto expresan:

[...] Donde vamos a llevar comida para regalar, Tata Chef saca el gasto y él dice: prepare eso y yo ya lo hago, y ese día después de que ya se regresaron los gringos ya a cada quien nos mandaron dinero. La última vez nos mandaron 400 pesos y nos dijeron: “Si para la otra viene más gente, más propina van a tener. No sé cuánto viene (refiriéndose al sobre), porque no sé con cuánto les estén gratificando las personas que pidieron comida, nomás vas a saber tú lo que viene en el sobre.” [...] No es justo la verdad, pero, otras veces hemos hecho y pues no nos dieron nada, ni las gracias y sacando nosotros de nuestra bolsa. ¡ni la cansada! y yo quedé pues, agradecida de lo que me mandaron, porque si no fuera de esta manera, pues de qué otra [Participante A, Entrevista #5, 2017].

Esta falta de información de las herramientas de gestión y de protección de sus condiciones laborales y de conocimientos es utilizada hábilmente por terceros o *brokers*, quienes, además llevan sus conocimientos a otros espacios como restaurantes o eventos gastronómicos, presentándolos como propios o de su autoría.

A pesar de ello, a nivel personal, familiar y comunitario, la resignificación sobre su alimentación y estilo de vida ha sido llevada al terreno de la revaloración de su figura como mujeres, enfatizando su importancia para la revitalización y transmisión de sus prácticas alimentarias. Además, el turismo con el que tienen contacto las incentiva a seguir trabajando para la venta de sus alimentos y productos. Si bien no se han logrado hacer de un establecimiento para la venta de sus alimentos, han conseguido los permisos para vender en el lago de Camecuaro, al menos durante las temporadas vacacionales. Además, han sido invitadas a diferentes escuelas y universidades de las ciudades de Morelia y Zamora para dar pláticas y demostraciones sobre la elaboración de piezas de barro vidriado de uso alimentario.

Así, el principal incentivo para las cocineras, más allá del recurso económico que es necesario, es el reconocimiento a su trabajo y de su valor como depositarias de saberes y conocimientos alimentarios heredados por tradición oral a lo largo de diversas generaciones. Esta idea es constantemente expresada por ellas como en el siguiente fragmento de entrevista:

[...] Pues la gente del mismo estado... de aquí de Michoacán, les gusta de lo que preparamos. Porque por ejemplo es de gentes mayores... porque esta comida es pues de antigua [refiriéndose a la expresión “de antaño”]. Mis bisabuelos ahora ya no viven, y ellos mismos [refiriéndose al turismo] dicen que ¡qué bueno que nosotras preparemos las comidas que antes preparaban nuestras bisabuelas! Ya que desde que nacieron les tocó que sus madres prepararan ya otras comidas, pues ya nunca les hicieron de esto, nunca tomaron atole de ninguno [Participante D, Entrevista #5, 2017].

En términos de reivindicación, también es importante el uso que le dan al patrimonio del cual son depositarias. A través de ello, reconocen sus aportaciones como pueblo indígena y su labor en la reinterpretación y revaloración de lo que implica ser cocinera o artesana, así como el tiempo y esfuerzo que requiere la elaboración de cada uno de sus productos. Lo expresan a continuación:

[...] Sí que me dio mucho gusto y vaya que las muchachas y los muchachos se interesaron en el cómo lo hacíamos, y a mí me pareció que se habían enterado de todo el proceso que hacemos que es muy laborioso, que, sí vale el producto, lo que uno vende. Viendo cómo es tardado, laboriosos y cómo lleva tiempo que el producto quede listo para ocuparse, sí me dio gusto nos hayan invitado y que les hubiéramos enseñado o hacerles ver cómo hacemos otras cosas. Yo sí vi que lo habían valorado por que habíamos llevado varias ollas para regalar. Cual nos dejaron regalar, llevamos cartoncitos de ollitas y platitos y unas figuritas de ho-

jas y cositas, así charolitas y no nos dejaron que los regaláramos. “¡No, vamos a venderlos!” Decían, y pusieron unas mesas, y si los vendieron como pan caliente. Pues lo valoraron cuando vieron en proceso [Participante A, Entrevista #8, 2017].

Respecto al referente que tienen de los productos y de las cocineras de otras comunidades y regiones, sobre todo aquellas organizadas por los comités de *cocineras tradicionales*, ellas consideran que sus productos son de buena calidad, además de ser distintos a las recetas que se preparan en la comunidad. Sin embargo, consideran que el llevar productos para la venta a largas distancias encarece mucho el precio final de los platillos, lo cual imposibilita el pago de estos productos a quienes llegan a visitar estos eventos desde las comunidades purhépechas aledañas. En efecto, al interior de las comunidades son mucho más económicas. Por lo que se generan ciertos procesos de gentrificación alimentaria para quienes intentan consumir los productos de las otras regiones, ya que estos precios están pensados en el turismo de clase media y alta que llega desde las ciudades o estados aledaños, o bien para los visitantes extranjeros que llegan a estos eventos, como se expresa a continuación:

[...] sí nos invitaron a presentar a Morelia el año pasado, nopales nomás [...] pues sí me supo buena a mí porque lo prepararon bien, pero los daban bien caros. Nosotras no damos caro como esas, nos dieron un platito como este (haciendo referencia a uno pequeño). Un poquito de frijol y unos nopalitos y otros que tenían de comida con chicharrón y nos cobraron setenta pesos cada platito. Y nada más una memela así de grande. Y nos dijo: “fíjate nomas, y nosotras los damos bien baratos”, sí pues. Aquí son diez pesos cuando mucho, con tantitos nopales y tantitos frijoles y son diez pesos la comida, y tortilla y allá no. Y como ellas no preparan así, pues les comprendió [...]. Y cada tortilla lo daban casi en quince pesos. ¡Eso es exagerar! No es porque la gente traiga dinero deben portarse así, porque que después que vendan de nuevo ya no les van a comprar. Y la gente que da barato la van a esperar [Participante A, Entrevista #5, 2017].

En relación con la transmisión de recetas y conocimientos, las opiniones entre sus integrantes son diversas. Si bien el interés que tienen en la preservación y revitalización de su cultura alimentaria al interior de su comunidad es su principal motivación, al compartir sus conocimientos hacia aquellos individuos ajenos a ella, con intereses diversos, la apertura de las cocineras cambia dependiendo de estos. Para algunas, representa su reconocimiento y su *momento de fama*. Para otras, significa visibilizar las aportaciones, retos, aspiraciones y demandas, tanto de ellas como de la comunidad purhé; mientras que, en otras circunstancias, se convierte en agravio debido al despojo de sus conocimientos que pasan a ser un medio de acumulación para diversos individuos.

## Discusión y consideraciones finales

Se parte del hecho de que la convención para la salvaguarda del patrimonio cultural promueve las actividades encaminadas a garantizar la viabilidad del PCI mediante estrategias de identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión y revitalización del patrimonio en cuestión. La reflexión de este documento invita a reflexionar en torno al hecho de garantizar las condiciones necesarias o indispensables a las comunidades locales para el desarrollo o desenvolvimiento de la actividad sujeta a patrimonialización, como lo es la cocina. Asimismo, se medita sobre la necesidad de garantizar su derecho a un control efectivo sobre los bienes que se encuentran en su custodia, como lo expresan el convenio 169 de la OIT y la declaración de Larrakia sobre el desarrollo del turismo indígena.

De tal manera y de acuerdo con lo documentado, las actividades emprendidas para la *difusión y salvaguardia* de la cocina *tradicional* han sido encaminadas a la creación de festivales gastronómicos, rutas turísticas, comités de *cocineras tradicionales* y, en menor medida, a la documentación de conocimientos asociados con las culturas alimentarias locales. Mas no garantizan beneficios para los poseedores de conocimientos, ni para la permanencia de sus culturas y sistemas alimentarios, o para la educación alimentaria de los miembros más jóvenes. Tampoco garantiza la sostenibilidad y justicia alimentaria para las comunidades de origen de estos saberes.

Por lo contrario, estas actividades han servido para expandir el mercado de productos nacionales y, con ello, la intensificación de sus cultivos. Como producto de ello, se agrava la desecación y el cambio de uso de suelo en sus regiones, lo cual conlleva impactos relevantes en la alimentación del pueblo purhépecha. Un ejemplo de ello es la pérdida de especies como hongos y quelites que se recolectan y consumen en temporada de lluvias a fin de aprovisionar las cosechas de los cultivos de temporal para las siguientes estaciones. Estos son una importante pauta de la alimentación de temporal del pueblo purhé. Otra consecuencia es la producción de monocultivos como el aguacate y las berries.

En el terreno de lo sagrado, las repercusiones aún no se han hecho presentes. Las cocineras mencionan que, si bien muchas de las prácticas ceremoniales o religiosas han sido incorporadas a los repertorios de las *experiencias* gastro-patrimoniales que se ofertan turísticamente, su incorporación no representa un agravio a su cultura, sino que es vista como un amigable canal para su reconocimiento como pueblo indígena con sus aportes. Tiene que ver con el hecho de que para el pueblo purhé la noción y relación con el patrimonio es distinta, puesto que cuenta con un sistema de valoración de la vida digna y de la riqueza distinta a la lógica occidental. Los participantes de las entrevistas mencionaron que el pueblo purhé

tiene claro que la riqueza se encuentra depositada en la lengua, su tradición oral, así como en su sistema organizativo en el cual la solidaridad es un eje clave.

Así, la apuesta por la revitalización de la alimentación tradicional mediante el turismo se ve para ellas como un mecanismo para la recuperación de la dieta local, sus platillos, sus recetas y especies, así como de la recuperación al acceso a la tierra, al territorio y a las prácticas comunitarias tradicionales relacionadas mediante la alimentación.

Dentro del movimiento, se observan atisbos de una noción donde la práctica colonialista se hace patente tras proveer a las cocineras de la *oportunidad* de integrarse a la apuesta turístico-gastronómica nacional. En efecto, se hace desde el punto de vista de la concesión o de la caridad, más allá de una efectiva participación en la construcción de estrategias conjuntas que involucren las aspiraciones y expectativas de los diversos sectores. La búsqueda del *desarrollo* de las comunidades indígenas o locales dentro de la apuesta turístico patrimonial debe ser contemplada más allá del crecimiento económico que se pueda presentar.

Respecto a las políticas públicas enfocadas a la gestión turístico-patrimonial de la cultura alimentaria del estado de Michoacán, se ha evadido el reconocimiento de la base indígena contenida en ellas. Estas difícilmente expresan lo que los colectivos, agrupaciones y poblaciones consideran como expresiones o elementos valiosos dentro de su cultura y, por ende, lo que entienden como patrimonio. En una suerte de dilución de elementos *duros* de la vida purhépecha, tales como los nacionalismos, la cosmovisión impresa en la lengua, su cohesión comunitaria, sus instituciones sociales y, de mayor relevancia aún, sus sistemas de producción agroalimentaria, se juntan además cuerpos de conocimientos que componen la cocina purhépecha, su seguridad y su soberanía alimentaria, la cual no contempla solamente la nutrición y la accesibilidad, sino también la conexión con la historia, el territorio, la cultura y la tradición (Leblanc y Burnett, 2017).

220

Retomando a Machuca (2018), la revitalización del patrimonio culinario indígena desde la actividad turística requiere de fortalecer los cuerpos de conocimientos que integran las cocinas locales, por lo que es necesario situar al hecho alimentario en el contexto de la biodiversidad y de su producción. Por lo tanto, es de relevancia garantizar la participación de las comunidades indígenas, campesinas, afrodescendientes o equiparables, poseedoras de los conocimientos asociados con la cultura alimentaria, sujeto de enajenación, con posiciones estratégicas en el diseño implementación y seguimiento de las políticas enfocadas o con repercusión en sus sistemas alimentarios y en las cadenas de valor.

La información y el conocimiento de mecanismos para la gestión y vigilancia de los temas patrimoniales por parte de las agrupaciones locales es un reto fundamental ante estas posibles enajenaciones de los bienes que se encuentran en su posesión. En efecto, de esto depende el uso efectivo y el disfrute de las expresiones culturales y de los beneficios generados por la utilización de estos por parte de aquellos que han dado origen y custodia a estos conocimientos.

De forma adicional, herramientas como el desarrollo de códigos de ética asociados con la gestión y operación de productos y servicios gastronómicos asociados con las culturas alimentarias locales, así como la elaboración de protocolos bioculturales comunitarios, pueden servir como instrumentos de apoyo o mitigación de los posibles efectos al interior de las comunidades cuyas prácticas, conocimientos y saberes están involucrados. Asimismo, sería útil ampliar la discusión existente sobre la Recomendación General 39 sobre las niñas y las mujeres indígenas.

Finalmente, es importante insistir en la conceptualización de la figura de la *cocinera tradicional*, ya que esta es mucho más amplia que la noción vinculada con la de un embajador gastronómico con fines turísticos. Su función social, como agentes epistémicos o guardianas de sistemas de vida, permite observar los diversos elementos que atraviesan su papel en la comunidad. Se vincula con los conocimientos agrícolas, la seguridad alimentaria, la medicina tradicional, la transmisión de saberes, entre otros. Por lo tanto, la relevancia de este documento recae en la reflexión en torno al extractivismo y racismo epistémico del que sistemáticamente son sujetas las poblaciones indígenas, rurales, afrodescendientes o equiparables.

## Referencias

Allen, A.

(2017). Indigenous self-determination and the Culinary tourist. *Tourism Culture & Communication*, 17(2), 131-136. [https://www.academia.edu/download/52028146/Indigenous\\_self\\_determination\\_and\\_the\\_culinary\\_tourist\\_\\_Ann\\_Allen.pdf](https://www.academia.edu/download/52028146/Indigenous_self_determination_and_the_culinary_tourist__Ann_Allen.pdf)

Ayora, I.

(2010). Libros de cocina: La representación de lo yucateco en la imaginación culinaria. En Ayora, I. y Vargas, G. (coords), *Representaciones culturales: imágenes e imaginación de lo yucateco* (pp. 53-80). México. Universidad Autónoma de Yucatán.

Bak-Geller, S.

(2013). Narrativas deleitosas de la nación: Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos*, 43, 31-44. <https://www.scielo.org.mx/pdf/desacatos/n43/n43a3.pdf>

Bak-Geller, S. y Matta, R.

(2020). Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, 39(69). <https://revistas.uniandes.edu.co/doi/full/10.7440/antipoda39.2020.04?role=tab-93>

Boccaro, G., y Ayala, P.

(2011). Patrimonializar al indígena. Imaginación del multiculturalismo neoliberal en Chile. *Cahiers des Amériques latines*, 67, 207-228.

Bonfil, G.

(1991). *Pensar nuestra cultura*. México. Alianza Editorial.

Contreras, J.

(2013). ¿Seguimos siendo lo que comemos? En *Identidad a través de la cultura alimentaria. Memoria simposio* (pp. 39-58). México. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.

Contreras, J. et al.

(2017). La búsqueda de la denominación de origen (DO) del amaranto de Santiago Tulyehualco, Xochimilco, DF. En Thomé-Ortiz, H y Martínez-Campos, Á., *Calificación, Valorización y Turismo. Aproximaciones al patrimonio agroalimentario* (pp. 183-216). México. Colofón.

222

Datatur

(2023). Michoacán. *Datatur. Secretaría de Turismo*. <https://www.datatur.sectur.gob.mx/Pueblos%20Magicos/PMMichoacan.aspx>.

Flores, B.

(2016). *Identidades en venta. Músicas tradicionales y turismo en México*. México. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales.

Florescano, E.

(1997). *El patrimonio nacional de México* (Vol. 2). México. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

García Canclini, N.

(1999). Los usos sociales del patrimonio cultural. En Criado, A. *patrimonio etnológico, nuevas perspectivas de estudio* (pp. 16-33). España. Consejería de Cultura, Junta de Andalucía.

INEGI

(2015). *Panorama sociodemográfico de Michoacan de Ocampo 2015*. México. [https://www.inegi.org.mx/contenido/productos/prod\\_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva\\_estruc/inter\\_censal/panorama/702825082253.pdf](https://www.inegi.org.mx/contenido/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/inter_censal/panorama/702825082253.pdf)

Juárez, J.

(2013). *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*. México. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Lazzarotti, O.

(2000). Patrimoine et tourisme: un couple de la mondialisation. *Mappemonde*, 57(1), 12-16. [https://www.persee.fr/doc/mappe\\_0764-3470\\_2000\\_num\\_57\\_1\\_1546](https://www.persee.fr/doc/mappe_0764-3470_2000_num_57_1_1546)

(2003). Tourisme et patrimoine: ad augusta per angustia/Tourism and heritage: ad augusta per angustia. En Armand Colin, *Annales de géographie* (pp. 91-110). [https://www.persee.fr/doc/geo\\_0003-4010\\_2003\\_num\\_112\\_629\\_893](https://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_2003_num_112_629_893)

LeBlanc, J., y Burnett, K.

(2017). What happened to Indigenous food sovereignty in northern Ontario: Imposed political, economic, socio-ecological, and cultural systems changes. En Robidoux, M. A., & Mason, C. W. (Eds.), *A land not forgotten: Indigenous food security and land-based practices in Northern Ontario* (pp. 16-33). Univ. of Manitoba Press.

López, A, C. Pérez Camacho, C. Guzmán Hernández y R. Hernández López

(2017). Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales. *Teoría y Praxis*, 21, 91-11. <https://www.redalyc.org/pdf/4561/456150029006.pdf>



Machuca, J.

(2018). El patrimonio biocultural y la alimentación. En Peña, E y Hernández, L. (Coords), *Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación- nutrición* (pp. 25-48). México. Instituto Nacional de Antropología e Historia, Secretaría de Cultura.

Mandujano, M.

(2014). La primavera P'urhépecha; resistencia y Buen Gobierno en Cherán K'eri. *Bajo palabra. Revista de filosofía*, 9(2). [https://repositorio.uam.es/bitstream/handle/10486/662914/BP\\_2\\_9\\_10.pdf?sequence=1](https://repositorio.uam.es/bitstream/handle/10486/662914/BP_2_9_10.pdf?sequence=1)

Matta, R.

(2021). Documenting the UNESCO feast: stories of women's 'empowerment' and programmatic cooking. *Social Anthropology/Anthropologie sociale*, 29(1), 188-204.

(2014). Conocimiento y poder: prácticas alimentarias y patrimonialización cultural. En Ávila, R.; Álvarez, M. & Medina, X. (Eds.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios: Confrontaciones culturales, identidades y resignificaciones* (pp. 205-220). Guadalajara. Universidad de Guadalajara. <http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/esthom33.pdf>

(2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes: Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural-Journal of Cultural Heritage Studies*, 24(2), 196-207. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1657-97632011000200006](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1657-97632011000200006)

McCannell, D.

(1999). *The tourist: A new theory of the leisure class*. Berkeley y Los Angeles, CA, University of California Press.

Mercado, H., y Palmerín, M.

(2012). El turismo y su impacto en la economía de México y del estado de Michoacán. *Turismo y Desarrollo: Revista de Investigación en Turismo y Desarrollo Local*, 5(12), (pp. 12-3). <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20133008421>

Moreno, F.

(1999). *El Patrimonio Cultural en el Consejo de Europa: textos, conceptos y concordancias*. Madrid. Boletín Oficial del Estado, Hispania Nostra.

Oehmichen, C.

(2013). Una mirada antropológica al fenómeno del turismo. En Oehmichen, C. (Ed.), *Enfoques antropológicos sobre el turismo contemporáneo* (pp. 35-72). México. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.

Ojeda, L.

(2015). Tensiones en torno a la “puesta en valor” del patrimonio cultural indígena purépecha en Michoacán”. En Ojeda, L., Mijangos, E. y Mercado, E. (Coords.), *Cultura, Sociedad y políticas públicas. Pasado y presente del patrimonio cultural en Michoacán* (pp. 111-142). México. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

(2013). Una etnia mexicana frente su patrimonio cultural inmaterial. El caso de los purépecha de Michoacán. *Memoria em Rede*, 3(8), 1- 15. <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Memoria/article/viewFile/9466/6433>

Organización de Naciones Unidas (ONU)

(2007). Declaración de las Naciones Unidas sobre los derechos de los pueblos indígenas. Resolución 61/295 de la Asamblea General. Nueva York, 13 de septiembre de 2007. [https://www.un.org/esa/socdev/unpfi/documents/DRIPS\\_es.pdf](https://www.un.org/esa/socdev/unpfi/documents/DRIPS_es.pdf)

Organización Internacional del Trabajo (OIT) (1989)

Convenio 169, sobre pueblos indígenas y tribales en países independientes. Ginebra, 27 de junio de 1989. [https://www.senado.gob.mx/comisiones/desarrollo\\_social/docs/marco/Convenio\\_169\\_PI.pdf](https://www.senado.gob.mx/comisiones/desarrollo_social/docs/marco/Convenio_169_PI.pdf)

Pilcher, J.

(2012). *Planet taco: a global history of Mexican food*. Oxford. Oxford University Press.

(1998). *¡Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity*. México. Universidad Nacional Autónoma de México.

Prats, L.

(2005). Concepto y gestión del patrimonio local. *Cuadernos de antropología social*, (21), 17-35. [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1850-275X2005000100002](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1850-275X2005000100002)

Rendón, M.

(2014). Patrimonio, turismo y autenticidad: reflexiones en torno al Qhapaq Ñan. *Revista Patrimonio*, 4, 47-42. [https://www.academia.edu/10955173/Patrimonio\\_turismo\\_y\\_autenticidad\\_reflexiones\\_en\\_torno\\_al\\_Qhapaq\\_%C3%91an](https://www.academia.edu/10955173/Patrimonio_turismo_y_autenticidad_reflexiones_en_torno_al_Qhapaq_%C3%91an)

Rockower, P.

(2012). Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3), 235-246. <https://link.springer.com/article/10.1057/pb.2012.17>

Salas, H., Serra, M. y Gonzalez, I.

(2013). La identidad en el mundo globalizado. En Salas, H., Serra, M. y Gonzalez, I. (Eds.), *Identidad y patrimonio cultural en América Latina* (pp. 9-24). México. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.

Saldaña, O.

(2017). *Análisis interpretativo del impacto del turismo en el patrimonio cultural artesanal. Caso: Tepoztlán, Morelos* (tesis de maestría). México. Universidad Autónoma del Estado de México.

Secretaría de Cultura

(2023). Sistema de Información Cultural. [https://sic.cultura.gob.mx/lista.php?table=zona\\_arqueologica&estado\\_id=16&municipio\\_id=-1](https://sic.cultura.gob.mx/lista.php?table=zona_arqueologica&estado_id=16&municipio_id=-1)

Suremain, C.

(2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local. *Trace*, 72, 165-181. <https://www.scielo.org.mx/pdf/trace/n72/2007-2392-trace-72-00165.pdf>

Tapia, J.

(1989). Alimentación y cambio social entre los purhépechas. *Relaciones*, 37(10), 563-616.

UNESCO

(2009). La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán. México. UNESCO. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocinatradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-elparadigma-de-michoacan-00400>

(2009). Declaratoria de las cocineras tradicionales para el reconocimiento de la cocina tradicional michoacana como patrimonio cultural inmaterial. UNESCO. <https://ich.unesco.org/doc/src/04955.pdf>

World Indigenous Tourism Alliance.

(2012). *Larrakia declaration on indigenous tourism*. [www.winta.org/wp-content/uploads/2012/08/The-Larrakia-Declaration.pdf](http://www.winta.org/wp-content/uploads/2012/08/The-Larrakia-Declaration.pdf)



## Identidades culinarias. Procesos de las cocinas maya peninsular y de la cuenca de México

Mayán Cervantes

Enrique Martínez Velásquez

**Resumen.** Este artículo propone el estudio de dos culturas culinarias desde el enfoque antropológico de la alimentación, a partir de fuentes arqueológicas y etnohistóricas, para dar cuenta de la diversidad de procesos sociales, históricos y naturales relacionados a la comida como expresión cultural al interior de cada región. Lo anterior contrasta con el posicionamiento y la promoción que se ha impulsado, en los últimos años, de una sola cocina-gastronomía mexicana como paradigma. En este trabajo presentamos la revisión de algunas propuestas para delimitar lo que aquí se entiende por antropología de la alimentación; posteriormente, retomamos dos casos enmarcados en lo que definimos como *identidades culinarias*: por un lado, la cocina regional maya peninsular y, por otro, la cocina regional de la Cuenca de México. El objetivo es explorar cómo los procesos históricos, sociales y políticos al interior de cada zona han permitido una gran diversidad culinaria, aun teniendo algunas bases similares como el complejo milpa.

**Palabras Clave:** antropología de la alimentación, identidades culinarias, cocinas regionales, maya peninsular, cuenca de México

**Abstract.** This article proposes the study of two culinary cultures from an anthropological food approach based on archaeological and ethnohistoric sources. It aims to account for the diversity of social, historical, and natural processes related to food as a cultural expression inside each region, which contrasts with the positioning and promotion promoted in recent years of a single Mexican cuisine-gastronomy as a paradigm. In this paper, we also present a review of some proposals to define what we mean by food anthropology. We will go back to two case studies framed in what we define as culinary identities. We have on the one hand the peninsular Mayan regional cuisine and on the other the regional cuisine of the Basin of Mexico. Thanks to those cases, we examine how historical, social, and political processes within each area have allowed a great culinary diversity, even though they share some bases as the milpa complex.

229

Mayán Cervantes  
DEAS-INAH  
mayance@gmail.com

Enrique Martínez Velásquez  
Investigador independiente  
enriquemartinez33@outlook.com

**Key Words:** anthropology of food, culinary identities, regional cuisines, Peninsular Maya, Basin of Mexico

### **La antropología de la alimentación y sus aportes conceptuales**

La alimentación humana supone una práctica tan cotidiana que, hasta hace poco, al investigar sobre ello desde las Ciencias Sociales solía dejarse de lado la complejidad y el entramado de los factores culturales, históricos, ecológicos, económicos y políticos. Sin embargo, como menciona Cervantes “la comida es resultado de la actividad del hombre en sociedad desde hace cuando menos 3.5 millones de años, es decir, es un producto histórico-cultural que afecta recursivamente a las sociedades” (Cervantes, 2006, p. 177). Por lo tanto, los cambios, adaptaciones y continuidades están permeados de una multiplicidad de factores.

Este hecho recursivo ha impactado en las dinámicas alimentarias locales, regionales y globales en función de los amplios procesos a los que la humanidad se ha confrontado y en donde las causas retroactúan sobre la alimentación. Han redefinido a la comida en una respuesta dinámica, cultural y creativa en donde las sociedades se recrean o autorreconocen en parte a través de su comida como producto y productora a su vez de identidades.

Hoy, las implicaciones de la alimentación, de comer y de cocinar están presentes en todos los aspectos del quehacer humano, tanto de la vida social como de lo cultural, pues como define Cervantes:

El comer, como otras actividades desarrolladas desde que el hombre es hombre, es un proceso complejo, ya que está implicado e implica sus relaciones sociales, su pertenencia histórico cultural al grupo al que pertenece, los recursos del entorno de los que dispone y dentro de ellos los que sean de su preferencia, porque, aunque todos seamos omnívoros como especie, no comemos de todo, seleccionamos nuestros alimentos y sobre todo les adjuntamos significados (Cervantes, 2005, p. 37).

Partimos de estas premisas y de la selección cultural para la ingesta de alimentos para mostrar la importancia de estudiar la relación entre alimentación, cultura y diversidad de procesos identitarios, alimentarios o culinarios. No dejamos de lado sus complejas trayectorias históricas y consideramos pertinente distinguir los conceptos clave desde la antropología a través de una revisión analítica y una postura crítica como lo propone Ayora Díaz (2018).

Dentro de las investigaciones contemporáneas sobre antropología de la alimentación se pueden mencionar distintas definiciones. Por ejemplo, Garine (2002) propone que la alimentación, al responder a la satisfacción de una necesidad indispensable de la vida,

está circunscrita por los ámbitos de la biología, la cultura y la psicología; por lo que la antropología de la alimentación es una aproximación holística de estos ámbitos que se preocupa por explicar la manera en que repercuten unos actos sobre otros para determinar un estado nutricional; por lo cual, se depende de fenómenos materiales como los recursos alimentarios y de fenómenos inmateriales como la cultura, o de hábitos alimentarios.

Por su parte, Jesús Contreras (2005) argumenta que la antropología de la alimentación, más allá de un enfoque teórico particular dentro de la antropología o sub disciplina, es un campo de estudio con un enfoque holista en donde las cuestiones epistemológicas y metodológicas de la antropología se aceptan, discuten y renuevan sin definir aún los paradigmas; así que no se puede tratar como un enfoque antropológico unitario.

Por su parte, Mabel Gracia Arnáiz, define la Antropología de la alimentación de la siguiente manera:

La disciplina dedicada al estudio de las prácticas y representaciones alimentarias de los grupos humanos desde una perspectiva comparativa y holística. La antropología de la alimentación pone su atención sobre todo en los factores socioculturales económicos o filosóficos que influyen en la selección de los alimentos teniendo en cuenta, sin embargo, que existen otros de carácter biológico y psicológico que interaccionan entre sí (Gracia, 2002, p. 17).

Como muestran estas definiciones, aunque con sus diferencias en cuanto a su conceptualización, el carácter de la antropología de la alimentación contemporánea es un campo de estudio abierto que permite proyectar y proponer investigaciones en torno a la alimentación, la comida, la comensalidad y la gran diversidad de variables que se presentan alrededor de ello desde una visión holística, utilizando recursos de distintas teorías o metodologías que, además, permiten ser abordadas por múltiples epistemologías y desde distintas narrativas pero teniendo en cuenta el hecho fundamental de las dinámicas culturales dentro de sus procesos históricos.

Partiendo de lo anterior, podemos considerar la antropología de la alimentación como el análisis cultural del hecho alimentario para acceder, comprender y explicar los procesos y las relaciones socioculturales e históricas que se generan a partir de la alimentación y la comida. Así, desde la antropología, la alimentación es analizada como un acto complejo que va más allá del comer o de la producción de platillos, pues los procesos para ello están siempre revestidos por aspectos relacionados con distintos factores socio-culturales e históricos más allá de solo una necesidad biológica individual.

Argumentamos entonces que la alimentación humana o las maneras de alimentarse pueden definirse y reconfigurarse tanto por las relaciones sociales como por la cultura en su contexto histórico y natural. A través de los distintos procesos asociados, como la pro-



ducción, la distribución y el consumo, se entablan relaciones en respuesta a sus particularidades, condiciones y necesidades específicas tanto alimenticias como sociales, culturales y económicas. Así se establece la indisoluble relación entre la alimentación y la cultura dentro de un proceso dinámico de larga duración. Esta perspectiva reconoce la definición de lo que Jesús Contreras entiende como *cultura alimentaria*: “El conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (Contreras, 2000, p. 222).

Tanto los procesos alimentarios como la cultura alimentaria dependen además de distintos factores: desde la elección o selección de ingredientes, técnicas y materiales, hasta cuestiones biológicas, ecológicas, tecnológicas, económicas, políticas e ideológicas. Esta multiplicidad de factores de la complejidad alimentaria da como resultado un sinfín de respuestas culturales y una diversidad innumerable de prácticas y representaciones a la hora de alimentarse. Lo anterior, se puede complementar con las ideas de Helena Amigo Gómez cuando afirma que:

El consumo de alimentos en general, ya sea de comida o bebida, trasciende la pura necesidad de alimentarse en el sentido de nutrirse, pues está tan cargado de significados, de emociones y tan ligado a las circunstancias y acontecimientos sociales que parecen no tener nada que ver con la estricta necesidad de comer. En definitiva, alimentarse es una práctica que se desarrolla más allá de su propio fin, que sustituye, resume o señala otras prácticas sociales (Amigo, 2011, p. 19).

Tomando en cuenta los planteamientos anteriores, consideramos que investigar la alimentación desde la antropología permite abordar un hecho de origen y necesidad biológica como un crisol sociocultural en donde se funden entre otros la economía, la política, la ideología, la ecología, la cultura y la historia. Además, se da una multiplicidad de relaciones alrededor y a partir de la alimentación.

Por lo tanto, y desde la propuesta desarrollada como campo de la antropología de la alimentación, para comprender los procesos alimentarios particulares ligados a una cultura determinada, es necesario tomar en cuenta sus alcances histórico-culturales como parte y reflejo de un todo y no solo como una abstracción tangible o cuantificable. También se debe tomar en cuenta la diversidad que dichos procesos presenta y que se refleja tanto en la cultura como en los procesos de identidad culinaria locales o regionales.

### **Diversidad cultural e identidades culinarias**

A partir de la inscripción de la cocina mexicana como patrimonio cultural en las listas de la UNESCO en el 2010, ciertas políticas públicas han retomado el paradigma de la “gastronomía mexicana” como eje promotor de la cultura alimentaria mexicana y como promoción turística.

ca desde un enfoque económico sin reparar en las consecuencias de una visión homogénea sobre las culturas culinarias. De esta manera se han presentado y aplicados proyectos como la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional<sup>1</sup> en 2015 o la instauración del Día Nacional de la Gastronomía Mexicana<sup>2</sup> cada 16 de noviembre a partir de 2016.

Sin embargo, más que ayudar al reconocimiento de una diversidad cultural, estas posturas refuerzan los estereotipos de un Estado Nación culturalmente homogéneo y desdibuja las prácticas alimentarias y la creatividad culinaria de los pueblos y regiones de México. Por lo tanto, partiendo de conceptos como *identidad* y la diferencia entre lo culinario y lo gastronómico, proponemos el concepto de *identidades culinarias* como referente de la diversidad cultural alimentaria.

Siguiendo a Giménez (2010), proponemos en primera instancia que la *identidad cultural* refiere a una identidad expresada, sentida, vivida y reconocida a diferentes niveles dentro de un sistema de relaciones y de representaciones que implica, entre otras cosas, una definición común y compartida de un modelo cultural colectivo, así como una memoria histórica común y particular.

Por lo tanto, las identidades, además de ser procesos en continua construcción, están íntimamente vinculadas, gestadas y relacionadas con las prácticas o expresiones culturales, la memoria histórica, el entorno territorial biocultural, la cosmovisión, las relaciones sociales y los rituales, eso aunado a las obvias influencias internas y externas. De esta noción de identidad, la cual se expresa, práctica y significa en lo cotidiano, podemos decantar para fines analíticos las *identidades culinarias* locales o regionales como una categoría de análisis. Pero, para ello, es necesario empezar por definir la noción de lo *culinario* y sus implicaciones en contraposición a lo *gastronómico*.

Si bien es frecuente que se retomen categorías comunes en la literatura sobre los estudios alimentarios desde las ciencias sociales, humanidades y proyectos de políticas públicas, existe un creciente interés y necesidad por definir un lenguaje categórico desde distintas epistemologías para su conceptualización. Eso debido a que el universo de estudio en relación a la alimentación es tan amplio y complejo que no basta a comprenderse solo con descripciones etnográficas o interpretaciones simbólicas.

En el presente trabajo, nos adscribimos a algunos esfuerzos y propuestas recientes de análisis conceptual que se han planteado desde la antropología de la alimentación, la sociología y los estudios sobre turismo para identificar una referencia clara y diferenciada sobre lo *culinario* y lo *gastronómico* (Bahls *et al.*, 2019; Medina *et al.*, 2018; Ayora, 2018).

1 Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, (DOF, 2015): [https://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5402917&fecha=05/08/2015](https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5402917&fecha=05/08/2015).

2 Decreto por el que se instaura el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana (DOF, 2016): [https://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5456816&fecha=14/10/2016](https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5456816&fecha=14/10/2016).

Para Medina *et al.* (2018), una de las distinciones es que la noción de lo culinario está estrechamente vinculada con el territorio o entorno local y su biodiversidad, referencia “... la forma de preparación y presentación de los distintos alimentos en relación con la cultura de los lugareños” (p. 579).

Por otra parte, Steffan Igor Ayora (2018), en su estudio sobre la distinción conceptual entre cocina, alta cocina y gastronomía, plantea que la confusión o sustitución de términos obedece a la reproducción de formas hegemónicas, las cuales “... borran las diferencias culturales, manifestadas en las formas de cocinar y significar la propia cocina” (p. 6). Por lo tanto, propone una revisión crítica a la utilización de conceptos y presenta dos distinciones: *ensamblaje culinario* y *ensamblaje gastronómico*. Ambos se relacionan con la producción, consumo y etiqueta. Aunque ambos aspectos estén estrechamente ligados, el gastronómico es más cerrado a los cambios y deriva del culinario, el cual es “dinámico, lúdico, abierto a la experimentación e innovación proveniente de otras cocinas y puede ser rápidamente cambiante” (Ayora, 2018, p. 10).

En un profuso estudio realizado por Bahls *et al.* (2019), se revisa una amplia bibliografía sobre el tema desde un abordaje cuantitativo y empírico. Se muestra la diversidad conceptual de los términos “culinaria” y “gastronomía” como asuntos diferenciados, exponiendo además que, en la literatura referida, cuando se aborda el concepto culinario, se omite el término gastronómico y viceversa. En dicha investigación se propone lo siguiente:

La alimentación es una de las formas más primitivas de satisfacción de las necesidades biológicas de los seres humanos, que con el tiempo pasó a ser un complejo conjunto de significados culturales pasados de generación en generación. Este comportamiento se denomina culinaria. Hoy, la unión de esos significados culturales con el refinamiento del gusto, el hedonismo en la mesa, las nuevas técnicas y las tecnologías, dan a luz a la gastronomía. Así, el hambre es a la alimentación, lo que el apetito es a la culinaria y la degustación a la gastronomía (Bahls *et al.*, 2019, p. 315).

Por lo tanto, observamos que para algunos estudios, lo culinario refiere a las relaciones históricas, sociales y culturales en el procesamiento de alimentos para su consumo, es decir los conocimientos heredados y las maneras de preparar, cocinar y consumir desde lo local y/o regional; mientras que lo gastronómico refiere a los mismos procesamientos (preparar, cocinar, consumir), pero desde una manera academizada y pendiente de cierto estatus estético desde un canon o disposición cosmopolita contemporánea ligada a la globalización y con objetivos comerciales.<sup>3</sup>

3 En otro contexto podríamos exponer esta dicotomía desde el lenguaje etnográfico en donde lo culinario es la mirada/práctica alimentaria desde la perspectiva *emic* y lo gastronómico es la producción de alimentos desde la mirada *etic*.

De igual manera, Bahls *et al.* (2019, p. 327) concluyen que “... la culinaria es la expresión cultural de un pueblo, la cual está atravesada por representaciones identitarias” y que “... las tradiciones culinarias solo se mantienen vivas porque están siendo permanentemente reelaboradas en un proceso dinámico, como la etnia y la propia identidad.”

Por lo anterior, proponemos que la *identidad culinaria* es la expresión dinámica local y/o regional de los conocimientos, gustos y maneras de preparar, cocinar y consumir los alimentos desde la autoidentificación cultural, con cambios y continuidades; en dónde, para comprenderla, es necesario relacionarla con los complejos conocimientos del territorio biocultural por parte de los pobladores, así como con el devenir histórico local y con las influencias/relaciones externas.

### **Las cocinas regionales, su diversidad cultural y culinaria**

Como mencionamos al inicio de este texto, proponemos mostrar dos cocinas regionales de México para dar cuenta de las *identidades culinarias* diversificadas como producto de sus procesos sociales, históricos, naturales, políticos y culturales particulares. Eso con el fin de contrastar con la idea generalizada y promovida de una cocina o gastronomía mexicana desde una visión tanto hegemónica, como homogénea.

De esta manera, analizar las *identidades culinarias* de dos regiones separadas nos permite reconocer tanto los factores de sus propios cambios y permanencias, como su diferenciación a pesar de los elementos comunes. Sin embargo, no intentamos comparar una con otra a partir de dichos elementos, pues las expresiones culturales culinarias no dependen de la contraposición o del desarrollo de otras. Además, observar dichas culturas culinarias en este sentido nos permite comprender los procesos históricos sociales de cada región, sin olvidar o dejar de lado la diversidad culinaria presente dentro de cada una de las regiones.

#### ***La cocina regional maya peninsular***

La región maya peninsular como complejo geográfico-cultural heterogéneo en el sureste de la República Mexicana está integrada por los estados de Yucatán, Quintana Roo y Campeche. En una revisión histórico-política sobre la región, la investigadora Ana Rosa Duarte (2014) da cuenta de cómo la cultura maya peninsular ha sido objeto de diversas políticas de asimilación cultural por parte del Estado, el cual fue concebido, en algún momento, como monocultural, mientras que, ahora, se ve como pluricultural, pero sin derechos plenos de autonomía. Eso afecta y contrasta con las visiones de los pueblos mayas basados en su diversidad, tradición, prácticas cotidianas y reproducción cultural (Duarte, 2014). Sin embargo, para dicha autora:

Los pueblos mayas han emprendido, desde siempre, una serie de prácticas organizativas y de autoconsumo que les han permitido reproducir sus modos de

vida de manera autónoma, ya sea como grupo doméstico, comunidad o pueblo. Estas prácticas autonómicas siempre han dado la fortaleza a los pueblos mayas para resistir la negación y la invisibilización, y han mostrado una clara capacidad para mantener y fortalecer su identidad cultural. Las visiones de autonomía que actualmente comparten se basan tanto en la lengua maya como en las actividades productivas tradicionales y no tradicionales (Duarte, 2014, p. 272).

Podemos reconocer en dichas prácticas dos cuestiones fundamentales para la reproducción identitaria: la organización o trabajo colectivo y el reconocimiento de un pasado histórico común desde sus relaciones con el territorio. Aunado a lo anterior y según datos del INALI,<sup>4</sup> la lengua maya es la segunda más hablada en México, en cuanto a cantidad de pobladores, solo después del náhuatl. Así, la lengua maya continúa siendo de uso cotidiano en la península. Otro dato importante sobre la reproducción cultural maya peninsular es el hecho de que, a pesar de la urbanización y turistificación de muchas zonas, permanece un número significativo de campesinos mayas que trabajan la milpa en más de 300,00 hectáreas de cultivo por parte de 100,000 mil milperos mayas (Duarte, 2014).

Los amplios estudios sobre la milpa maya dan cuenta de la importancia de este método agrícola basado en el policultivo no solo como un “sistema productivo, sino como sistema social, político y cultural” (Terán y Rasmussen, 2009, p. 39). Además, es importante reconocer su estrecha relación con el entorno biodiverso y su aprovechamiento e integración con otras actividades agrícolas-productivas tales como huertos domésticos, de temporal o la recolección dentro del mismo ciclo agrícola en asociación.

Las características diversas de la milpa maya, sus espacios diversificados e implicaciones socioculturales, así como su relevancia como sistema productivo de alimentos básicos a lo largo de su historia en la región representan también otras características como el aprovechamiento forestal, faunístico y la apicultura (Mijangos *et al.*, 2019).

Esta diversificación en el sistema productivo múltiple y complejo como estrategia campesina maya está dividida en cuatro espacios básicos según Jesús García Miguel (2000): la milpa de roza, tumba y quema dedicada principalmente al maíz, frijol, chile, calabaza y otros; *Hubché* que trata sobre el manejo de la vegetación secundaria; *Pach pakal* que son espacios menores dedicados a hortalizas; y el huerto familiar en donde están presentes árboles, arbustos, plantas medicinales, ornamentales y animales domésticos.

Estas y algunas otras características relacionadas, como parte de las identidades culinarias de la cocina maya peninsular, se pueden rastrear desde la evidencia arqueológica, la cual demuestra la posibilidad de una continuidad cultural de algunos procedimientos y

---

4 Lenguas en riesgo, de acuerdo con el Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI, 2022). Disponible en: [https://site.inali.gob.mx/Micrositios/DILM2019/lenguas\\_riesgo.html](https://site.inali.gob.mx/Micrositios/DILM2019/lenguas_riesgo.html).

técnicas difundidas en la región desde la época prehispánica, además del reconocimiento de la dieta o aprovechamiento de recursos alimentarios como la fauna local (Herrera y Götz, 2014). En efecto: “La preparación de los alimentos involucra, entre otros, los procesos de la carnicería, la mezcla de ingredientes, la cocción y la presentación de los platillos, buscando en un caso óptimo reminiscencias de estos procesos en el registro arqueológico” (Herrera y Götz, 2014, p. 74).

Así, Herrera y Götz (2014), a través de la Zooarqueología y la clasificación de restos óseos asociados, determinan la alimentación en distintas etapas históricas de la región maya peninsular y, sobre todo, sus formas de consumo, así como la integración de posibles ingredientes vegetales y acuáticos.

Lo anterior permite reconocer la diversidad faunística aprovechada históricamente en la culinaria local proveniente no solo de la selva, sino también de sus mares, ríos y manantiales. También da cuenta de la importancia del comercio e intercambio para la diversificación culinaria al interior de la zona como nos menciona el siguiente autor:

Las costas con su mar, esteros y manglares también fueron importantes y ricos ecosistemas en donde los mayas se abastecieron de una gran diversidad de animales para consumo alimenticio, principalmente como complemento. Las mojarras, chivitas, almejas, tortugas y cangrejos fueron importantes recursos que llegaron hasta los mayas de tierra adentro mediante comercio (Maldonado, 2000, p. 17).

Así, los autores antes citados presentan en sus estudios la importancia de la colectividad como distintivo cultural de identidad para la cocina maya de tradición prehispánica en la península. De esta forma dan cuenta de cómo las características culinarias radican también en las formas y técnicas de cocción como el uso del *píib* (horno subterráneo de la región) en este caso, distinguiéndolo también por promover la creación de vínculos comunitarios como elemento identitario.

Esa técnica conocida como *píib* es resultado de la historia culinaria de los mayas peninsulares ligada a otras técnicas como las recuperadas en la etnografía de Quintal y Quiñones (2011): *chak*, *chakbil* o *chakbij*- sancochar, *tsaj* o *tsaajal*-freír, *pook*-tostar, *mukta'an*-cocer debajo de las cenizas, entre otras. Así el abanico de procesos, técnicas e ingredientes dan como resultado “una serie de costumbres y tradiciones en torno a qué se come, cómo se come, cuándo o en qué momento se come” (Quintal y Quiñones, 2011, p. 188).

Otra característica importante como parte de la identidad culinaria de la cocina maya peninsular, es el hecho que, si bien la Península de Yucatán ha mantenido relaciones culturales, sociales y de intercambio con el centro de México, se registra una mayor relación cultural con el Caribe (Parkinson, 1999). Una evidencia importante de la relación entre la Península de Yucatán con el Caribe aparece a través de la difusión de un mito de origen

caribeño conocido por Colón en 1498 a través del religioso Ramón Pané quien aprendió la lengua y recopiló relatos locales en las islas del Caribe. En sus incursiones, Pané recoge dicha narración la cual trata sobre el origen del mar.

Una versión similar al mito recuperado por Pané está presente en el libro *Canek* de Ermilo Abreu Gómez publicado en 1940, el cual, en voz de un indígena maya, describe la historia sobre el mar. El hecho de que un mito se conserve por siglos en dos culturas implica que las relaciones sociales y culturales entre los grupos también son ancestrales.

Siguiendo la recomendación personal del reconocido lingüista Francisco Barriga (Barriga, comunicación personal, 2022), presentamos a continuación una síntesis de ambos mitos sobre la creación del mar. Primero, en la versión de las islas del Caribe de Pané (1988 [según las notas de Juan José Arrom]), y posteriormente en la versión maya peninsular de Abreu Gómez (1940) en *Canek*.

Cómo dicen que fue hecho el mar:

Hubo un hombre llamado Yaya, del que no saben el nombre; y su hijo se llamaba Yayael, ... queriendo matar a su padre, éste lo desterró, y así estuvo desterrado cuatro meses; y después su padre lo mató, y puso los huesos en una calabaza, y la colgó del techo de su casa, donde estuvo colgada algún tiempo. Sucedió que un día, con deseo de ver a su hijo, Yaya dijo a su mujer: “Quiero ver a nuestro hijo Yayael.” Y ella se alegró, y bajando la calabaza, la volcó para ver los huesos de su hijo. De la cual salieron muchos peces grandes y chicos. De donde, viendo que aquellos huesos se habían transformado en peces, resolvieron comerlos.

Dicen, pues, que un día, ... llegaron cuatro hijos de una mujer, que se llamaba Itiba Cahubaba... *que murió de parto, fueron juntos a coger la calabaza de Yaya, ...* Y mientras comían, sintieron que venía Yaya de sus posesiones, y queriendo en aquel apuro colgar la calabaza, no la colgaron bien, de modo que cayó en tierra y se rompió. Dicen que fue tanta el agua que salió de aquella calabaza, que llenó toda la tierra, y con ella salieron muchos peces; y de aquí dicen que haya tenido origen el mar.

A continuación, se transcribe el mito en el libro *Canek*.

...y lloverá otra vez porque ésta es la lluvia de Giaia. Giaia no fue hombre de esta tierra, sino de Oriente; pero todo lo del Oriente pertenece en espíritu a Yucatán. Has de saber que Giaia tuvo un hijo malo llamado Giaial. Giaial quiso matar a su padre. Los dioses antiguos hablaron al oído de Giaia y le dijeron palabras de venganza. Giaia entonces mató a su hijo Giaial; tomó su cuerpo, lo despedazó y lo guardó dentro de una calabaza, la cual depositó en la falda de un cerro. ... Y sucedió

un día que al tocar la calabaza vio que de ella salían peces. ... Entonces fueron al lugar cuatro hermanos, que eran huérfanos, y quisieron comer de aquellos peces. Quiso el destino que llegara a tiempo Giaia. Los hermanos huyeron y dejaron caer en la tierra la calabaza; y de sus pedazos brotaron torrentes de agua. Fue tanta que toda la comarca, en muchas leguas a la redonda, se inundó. Sobre aquellas aguas vinieron las nubes de la lluvia. Y todo fue cubierto por el agua de abajo, como por el agua de arriba, menos la tierra en que vivimos y unas islas lejanas que están por donde sale el sol”. Es decir, al oriente, dónde se encuentran las islas del Caribe.

En apoyo a la idea de que las culturas mayas peninsulares tuvieron una fuerte relación con el Caribe, encontramos en la comida, además del uso extensivo de las especias, el uso intensivo del achiote y de los cítricos ácidos, entre ellos la naranja agria y el uso de los chiles quemados.

### ***La cocina regional de la Cuenca de México***

La región central de México está compuesta por cuatro unidades geográficas enlazadas por sus tradiciones culturales: el Valle de Morelos al sur, el Valle Puebla-Tlaxcala al oriente, la Cuenca de México al centro y el Valle de Toluca al occidente.<sup>5</sup>

El espacio geográfico cultural de la Cuenca de México se encuentra en el centro del país y comprende parte de la Ciudad de México, el Estado de México y Morelos. Esta región ha sido de las zonas más pobladas del actual territorio mexicano desde épocas prehispánicas (Velásquez y Romero, 1999) y se distingue principalmente por la relación cultural y el aprovechamiento biocultural lacustre y de montaña a pesar del imparable crecimiento urbano.

Los datos arqueológicos han mostrado que, desde épocas prehispánicas, las relaciones culturales, políticas y económicas con otras regiones fueron preponderantes por dominación, alianza o intercambio. Dichos intercambios se han mantenido entre comunidades y culturas de la región tal como lo presentan las etnografías contemporáneas. Al respecto, Gloria E. Ornelas sugiere que:

La Etnografía de la Cuenca de México permite al mismo tiempo ver el proceso histórico como un drama en la disputa por el control de la región desde los tiempos muy antiguos; y reconocer, en ello, la mirada de sus propios habitantes, desde una perspectiva mesoamericanista que define a la cultura de estos pueblos (Ornelas, 2017, p. 2).

---

5 Véase: <https://lugares.inah.gob.mx/es/zonas-arqueologicas/regiones-culturales/cultura/14283-altiplano-central.html>.



Así, para comprender la configuración cultural de la región, es necesario reconocer el papel histórico que ha tenido en relación con otras partes de México y otras culturas, no solo en la época prehispánica, sino también en el devenir político del centro del país como paradigma cultural mesoamericano y en la configuración del Estado Nación en los procesos de modernización, transnacionalización y globalización (Ornelas, 2017), pues el hecho de no reconocer el devenir histórico de los pueblos es negar también sus procesos identitarios.

Como parte de la larga y dinámica configuración cultural regional, podemos seccionar lo referente a la cultura alimentaria y a sus identidades culinarias como menciona Morin (2001) en *El pensamiento complejo*, pues consideramos que la identidad culinaria contiene la información cultural de la sociedad que la reproduce. Esto nos lleva a proponer que, al analizar la alimentación en su aspecto culinario de un grupo cultural, podemos conocer las características generales de esta sociedad y de su cultura como parte de lo que López Austin (2012) propondría como Núcleo Duro.

Históricamente, los recursos naturales alimentarios de la Cuenca de México, tanto del medio lacustre como de montaña, han sido consumidos como parte de una dieta mixta integrada al complejo milpa y a la cosecha en chinampas durante la época prehispánica y la Colonia. Algunos datos arqueobotánicos y arqueofaunísticos recabados por Favila Cisneros (2012) dan cuenta de la enorme diversidad de productos, tanto vegetales como minerales y animales, en platillos y bebidas. Destaca el uso de una gran diversidad de insectos, chiles, tomates, peces, guajolote, conejo y venado entre muchos otros, así como de aves y reptiles registrados en restos de fogones o tlecuiles destinados a la preparación de alimentos y en contextos funerarios, lo cual refleja no solo parte de la dieta regional en dichas épocas, sino la continuidad de los alimentos en contextos rituales.

En su estudio sobre los orígenes prehispánicos de la tradición alimentaria en la Cuenca de México, Mc. Clung *et al.* (2014) proponen, a través de datos bioarqueológicos e históricos de complejos domésticos, que en la alimentación de dicha región persisten alimentos desde, al menos, el clásico, epiclásico y posclásico, los cuales han sido transmitidos de generación en generación hasta la actualidad acompañados por los conocimientos para su producción agrícola, recolección, preparación y consumo en interacción con los “nuevos productos”.

Aunque el estudio mencionado se concentra en el estudio de plantas utilizadas como alimento (semillas, frutos, polen, fitolitos, gránulos de almidón, hierbas cocidas y crudas), la referencia no solo da cuenta de los procesos agrícolas del sistema milpa mesoamericano, sino también de la organización social y del trabajo colectivo para la producción agrícola, la interrelación con otras regiones y culturas, así como de los posibles procesos, ingredientes y métodos culinarios destacando la importancia de las plantas, como se muestra a continuación:

La presencia constante de los taxa en áreas domésticas de los distintos sitios a través del tiempo se puede considerar como un indicador de la importancia de estas plantas en la alimentación prehispánica. Es decir, se puede proponer que este grupo de plantas representarían la base de la alimentación de los pobladores del centro de México durante la época prehispánica. A este grupo básico se le habrían ido incorporando otros recursos vegetales (y en su caso animales) de acuerdo con la posición socioeconómica, la filiación étnica o simplemente los gustos particulares de la población (Mc. Clung *et al.*, 2014, p. 116).

Por su parte, los estudios de Serra y Valadez (1986) sustentan el uso y consumo de las especies animales mencionadas anteriormente dentro de la culinaria para la Cuenca de México en distintos periodos tanto prehispánicos, como coloniales y contemporáneos. Destacan además la importancia del consumo de aves migratorias y del medio lacustre como parte de la identidad culinaria hasta al menos 1976, según los registros que dichos autores rescatan. Sin embargo, los autores dan cuenta de la continuidad culinaria y consumo de aves como el pato en la Ciudad de México en el testimonio siguiente: “Aparte de las comidas caseras, en los mercados de la Ciudad de México, existían lugares donde se podía comer pato (Rojas, 1985), en guisos que competían con los mejores platillos que se servían en las mesas nobles de Europa” (Serra y Valadez, 1986, p. 73).

Además, dichos autores rescatan, en entrevistas realizadas, la importancia de la procedencia de las aves para los pobladores de ciertas zonas de la Cuenca como en las cercanías de Texcoco, como podemos ver en la siguiente cita: “Era de suma importancia para aquellas personas, como la señora (María) Pérez nos dice, saber que no compraban, sino que capturaban a los patos y saber cuáles especies se podían comer y cuáles no” (Serra y Valadez, 1986, p. 73).

Eran igualmente relevantes los procesos de preparación y la importancia de los mismos cuando eran destinados a comidas para eventos y momentos especiales:

Los patos que se iban a comer se preparaban así; primero se pelaban, pero en seco, no mojados como los pollos, porque era más difícil. Se tostaban para quitar plumones y pelillos y se cortaban y tiraban cabeza y patas. La carne se hervía y con ella hacíamos sabrosos moles, lavando muy bien las tripas, las cuales se cortaban; más tarde hacíamos tamales con ellas (Sra. María López en comunicación personal con Serra y Valadez, 1986, p. 73).

A partir de este breve panorama histórico culinario, podemos apreciar no solo la continuidad de algunas preparaciones o la importancia de ciertos elementos o ingredientes, sino también la continuidad de la identidad culinaria de la Cuenca de México a pesar de sus transformaciones. En efecto, se reconoce tanto en los datos arqueo-históricos como en

las etnografías contemporáneas a los alimentos, sus preparaciones y su organización como parte de la identidad culinaria con sus cambios, permanencias y contradicciones.

Podemos observar un ejemplo contemporáneo sobre lo mencionado anteriormente, lo cual es parte de la memoria culinaria y de la autoidentificación de un pasado lacustre, en la comida tanto festiva como ritual que se consume por algunas familias de Culhuacán e Iztapalapa en la Ciudad de México. Esta consta de ingredientes lacustres que ahora se adquieren en otros lugares como la Central de Abastos o el mercado de Xochimilco, como describe Garza en su etnografía:

En el registro etnográfico observamos (...) que en la comida de la ofrenda se depositaron tamales de huachinango, de pescado, de ahuate, pipián de pato y carpas. Todo ello demuestra que su pasado lacustre sigue vivo en su memoria histórica, aunque ya no exista el lago (Garza, 2011, p. 105).

Como el ejemplo anterior nos muestra, la memoria histórica colectiva continúa presente en las cocinas de la Cuenca de México mediante la reproducción de ciertos procesos alimentarios y sus significados a pesar de los cambios drásticos que la modernidad impone. Sin embargo, la propia diversidad cultural y ecológica al interior de la región, aunado a la creatividad de los pobladores, hacen posible continuar y reproducir sus identidades culinarias.

## Conclusiones

Como mencionamos en la introducción de este texto, para los estudios de la alimentación contemporánea es necesario reconocer y nombrar la diversidad de cocinas, tradiciones alimentarias e identidades culinarias desde un posicionamiento no solo académico, sino político ante el creciente impulso de la gastronomía mexicana como paradigma homogéneo de tradiciones y como recurso ilustrativo para su mercantilización externa a través de la promoción turística y la formulación de políticas públicas.

Por ello, es importante el reconocimiento de la amplia diversidad de procesos sociales, históricos y naturales relacionados a la comida como expresión cultural al interior de cada región. Este reconocimiento debe dar cuenta, además, de las relaciones tangibles como lo son la producción/distribución de ingredientes, las técnicas culinarias locales; así como de las intangibles como la organización social, el trabajo colectivo, las narrativas orales y los aspectos emocionales o rituales.

Siguiendo esta idea, observamos cómo las culturas alimentarias e identidades culinarias a las que nos referimos en este trabajo se desarrollaron en contextos ecológicos y ambientes distintos en complejos procesos históricos y políticos en la conformación de lo

que actualmente conocemos como México. Así, los datos arqueológicos ligados a los restos materiales, históricos y etnográficos a partir de ciertas narrativas, muestran como tanto para los mayas peninsulares como para los habitantes de la Cuenca de México, sus sociedades se recrean, autoreconocen e identifican en parte por su comida.

Por ello, hemos propuesto y categorizado como *identidades culinarias* a dichas expresiones y dinámicas que se desarrollan en lo local y/o regional como parte de los conocimientos, gustos y maneras de preparar, cocinar y consumir los alimentos desde la auto-identificación cultural.

A pesar de los distintos procesos que se exponen en ambos casos, su memoria culinaria colectiva contiene la información cultural de la sociedad que la reproduce y la importancia que se le brinda a ciertos alimentos e ingredientes, su procedencia o su forma de prepararse, dando cuenta, además de la organización social ligada al trabajo colectivo, del territorio, de sus ciclos agrícolas, festivos, rituales y cotidianos en condiciones tan diversas y adversas como la modernidad.

## Referencias

Abreu Gómez, E.

(1940). *Canek. Historia y leyenda de un héroe maya*. México. Fundación Rosa Luxemburgo.

Amigo Gómez, H.

(2011). Alimentación China, cocina y medicina: Salud prevención y curación. En Espeitix Bernat y Cáceres Nevot (Comps.), *Sabores culturales ensayos sobre alimentación y cultura* (pp. 17-35), España. Montesinos.

Ayora Diaz, S. I.

(2018). Cocina, gastronomía y modernidad: hacia una definición de lo gastronómico. *Diario de Campo*, Dossier Cultura alimentaria, cocinas y patrimonio, 4, 6-14. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/13334/14444>

Bahls, A., Wendhausen Krause, R. y da Silva Añaña E.

(2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 28 (2), pp. 312-330. <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v28n2/v28n2a04.pdf>

Cervantes, M.

(2006). El pasado prehispánico en la alimentación y el pensamiento de hoy. *Revista Arqueología Mexicana*, 78, 18-25.

Cervantes, M.

(2005). La alimentación como objeto de estudio de la antropología. En *Academia mexicana de ciencias antropológicas, Anuario II*, 37-45. México. AMCA A.C.

Contreras Hernández, J.

(2005). *Alimentación y cultura perspectivas antropológicas*. España. Ariel.

(2000). Introducción. En J. Contreras (Comp.), *Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres* (pp. 6-13). España. Alfaomega.

Duarte, R. A.

(2014). Las autonomías de los pueblos mayas de Yucatán y su silencio ante las políticas de asimilación y la legislación de sus derechos. *Revista Pueblos y fronteras digital*, 16, 256-281. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S187041152013000200256&lng=es&nrm=iso&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S187041152013000200256&lng=es&nrm=iso&tlng=es).

Favila Cisneros, H.

(2012). Alimentación Prehispánica en la Cuenca del Valle de México, el caso de Tlalpizáhuac. En M. Castillo Nechar y H. Favila Cisneros (Coords.) *Gastronomía y turismo. Diseño de indicadores, políticas y cultura* (pp. 201-212). Toluca. Universidad Autónoma del Estado de México.

García de Miguel, J.

(2000). *Etnobotánica maya: Origen y evolución de los Huertos Familiares de la Península de Yucatán, México* (tesis de doctorado). España. Universidad de Córdoba. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes, Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC), Departamento de Ingeniería Rural.

Garine, I.

(2002). Prólogo. En M Gracia Arnaiz (Coord.), *Antropología de la alimentación y autenticidad cultural. Somos lo que comemos estudios de alimentación y cultura en España* (pp. 9-14). Barcelona. Ariel.

Garza Marcué, R. M.

(2011). La vida ceremonial como patrimonio vivo en Iztapalapa, pueblo originario de la Ciudad de México. En C. Good Eshelman y L. E. Corona de la Peña (Coords.), *Comida, Cultura y Modernidad en México, perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 57-74). México. Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Giménez, G.

(2010). *Cultura, Identidad y procesos de individualización*. México. UNAM, Instituto de Investigaciones Sociales.

Gracia Arnaiz, M.

(2002). Introducción: La alimentación en el umbral del siglo XXI. Una agenda para la investigación sociocultural en España. En M. Gracia Arnaiz (Coord.), *Somos lo que comemos estudios de alimentación y cultura en España* (pp. 15-38). España. Ariel.

Herrera Flores, D. A. y C. M. Götz

(2014). La alimentación de los antiguos mayas de la península de Yucatán: consideraciones sobre la identidad y la cuisine en la época prehispánica. En *Estudios de Cultura Maya*, 43, 69-68.

Instituto Nacional de Antropología e Historia

(S/F). Lugares INAH/regiones culturales. <https://lugares.inah.gob.mx/es/zonas-arqueologicas/regiones-culturales/cultura/14283-altiplano-central.html>

Instituto Nacional de Lenguas Indígenas

(S/F). Lenguas en riesgo. [https://site.inali.gob.mx/Micrositios/DILM2019/lenguas\\_riesgo.html](https://site.inali.gob.mx/Micrositios/DILM2019/lenguas_riesgo.html)

López Austin, A.

(2012). *Cosmovisión y pensamiento indígena*. México. UNAM, Instituto de Investigaciones Sociales.

Maldonado Castro, R.

(2000). *Recetario maya del estado de Yucatán*, colección Cocina Indígena y Popular, 17. México. CONACULTA, Dirección de Culturas Populares.

Mc. Clung de Tamia, E., Martínez Ytízar, D., Morales Ibarra E. y C. C. Adriano-Morán

(2014). Los orígenes prehispánicos de una tradición alimentaria en la Cuenca de México. *Anales de antropología*, 48(1), 97-101. <http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/44195/pdf>.

Medina, M. A., Alcaraz, M. M. y V. G. Santiago Hernández

(2018). Pérdida de la identidad culinaria: caso sierra alta de sonora. En *Impacto socio-ambiental, territorios sostenibles y desarrollo regional desde el turismo* (pp. 573 - 587). México. UNAM, Asociación Mexicana de Ciencias para el Desarrollo Regional A.C. <http://ru.iiec.unam.mx/4282/>.

Mijangos Cortés, J. O., Sima Gómez, J. L. y E. M. Ku-Pech

(2019). Revalorizando a la milpa maya en Yucatán: Incremento de la capacidad productiva. *Desde el Herbario CICY*, 11, 180-183.

Morin, E.

(2001). *Introducción al pensamiento complejo*. Barcelona. Gedisa.

Ornelas, G.

(2017). Ciclos festivos en pueblos originarios de la Cuenca de México, aportaciones a la educación comunitaria. En *Memoria electrónica del CNIE*, 3, 1-11. México. Consejo Mexicano de Investigación Educativa.

Pané, R.

(1988). *Relación acerca de las antigüedades de los indios*, notas de Juan José Arrom. México. Siglo XXI.

246

Parkinson, R.

(1999). *El Caribe un paraíso Culinario*. Alemania. Culinaria Könemann. Alemania.

Quintal, E. y T. Quiñones Vega

(2011). Del Altar Al mercado: los rituales del pibil en la Península de Yucatán. En C. Good Eshelman y L. E. Corona de la Peña (Coords.), *Comida, Cultura y Modernidad en México, perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 187-206). México. Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Secretaría de Gobernación

(2016). Decreto por el que se declara el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana. [https://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5456816&fecha=14/10/2016](https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5456816&fecha=14/10/2016).

Secretaría de Gobernación

(2015). Política de Fomento a la Gastronomía Nacional. [https://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5402917&fecha=05/08/2015](https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5402917&fecha=05/08/2015).

Serra Puche, M. C. y R. Valadez Azúa

(1986). Aprovechamiento de los recursos lacustres en la Cuenca de México: los patos. *Anales de antropología*, 23(1), 51-86. <http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/645/609>.

Terán, S. y C. Rasmussen

(2009). *La milpa de los mayas. La agricultura de los mayas prehispánicos y actuales en el noroeste de Yucatán*. México. UNAM, Universidad de Oriente.

Velázquez, A. y F. J. Romero

(1999). *Biodiversidad de la Región de Montaña del Sur de la Cuenca de México*. México. UNAM, Secretaría del Medio Ambiente.





# Nutrición y medicalización de las prácticas alimentarias en México. Una revisión a los debates y aproximaciones

Marion Ramírez Torres

**Resumen.** Tras la conformación de los Estados modernos en Occidente, el modelo médico-científico logró un desarrollo tal que, actualmente la medicina no sólo sirve para el mantenimiento y recuperación de la salud, sino para gestionar la vida cotidiana de los individuos y colectividades; fenómeno social y proceso histórico conocido como medicalización y que, en tanto práctica cotidiana, ha permeado así mismo la alimentación humana. Podemos entender la medicalización como un fenómeno social contemporáneo que parte de la importancia creciente que el discurso y la práctica médica han adquirido en los últimos años, hasta lograr una penetración cada vez más frecuente en la cotidianidad, coadyuvando en la gestión de prácticas sociales más ordinarias y no sólo como agente normalizador de lo extraordinario. A su vez, la medicalización de la alimentación hace referencia a “el proceso de sustitución de los motivos pragmáticos y simbólicos que articulan la selección y el consumo humano de alimentos por otros de orden nutricional” (Gracia-Arnaiz, 2007). Este fenómeno debe abordarse desde la complejidad, tomando en cuenta las distintas aristas, escenarios y agentes involucrados. Comprender la alimentación como práctica cotidiana, posibilita el estudio empírico de la medicalización de la vida cotidiana. Este artículo se divide en tres partes: la primera se realiza una revisión del concepto medicalización y otros similares, para dilucidar los consensos y discrepancias que surgen de los diferentes enfoques que abordan el fenómeno. En la segunda se hace una revisión, sobre las últimas publicaciones hispanas que han surgido sobre la medicalización de la alimentación o temas que abordan el tema planteado. El tercer apartado, concluye que son pocas las investigaciones que han realizado un abordaje empírico del fenómeno, reduciéndolo a relaciones verticales de poder.

**Palabras clave:** medicalización, alimentación, vida cotidiana.

**Abstract.** After the formation of modern states in the West, the medical-scientific model achieved such a development that medicine does not currently serve, only for the maintenance and recovery of health, but to manage the daily life of individuals

Marion Ramírez Torres  
Investigadora independiente  
marion.ramirez@uaem.edu.mx

and collectivities, a social phenomenon and historical process that is known as medicalization and that has permeated human food, as a daily practice. We can understand medicalization as a contemporary social phenomenon that involves the growing importance that both discourse and medical practice have acquired in recent years, achieving its increasingly frequent penetration in daily life, contributing to the management of the most ordinary social practices and not only as a normalizing agent of the extraordinary. And as a medicalization of food: “the process of replacing the pragmatic and symbolic motives that articulate the selection and human consumption of food by others of a nutritional nature” (Gracia-Arnaiz, 2007). This phenomenon must be approached from the complexity, taking into account the different edges, scenarios and agents involved, for this, because food is a daily practice, it can serve as a vehicle for the empirical study of the medicalization of daily life.

**Key words:** medicalization, food Studies, daily Life.

## Introducción

La medicalización, puede entenderse como un complejo proceso histórico que inicia con el advenimiento de los Estados modernos y la expansión del modelo médico-científico seguido en Occidente, que dio lugar al nacimiento de la medicina moderna hacia finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX, desarrollando consigo un proceso de modernización europeo, caracterizado por el despegue de la industrialización y la tecnificación y los cambios socioeconómicos que se suscitaron. En un inicio la medicina estuvo basada en la aplicación rigurosa del método científico, apoyada en otras ciencias, como la anatomía patológica y la higiene. Fue impulsada por los Estados, preocupados por los cuerpos de los individuos que constituyen en conjunto el Estado en sí, y no sólo por optimizar la fuerza laboral que se requería en las crecientes industrias, como podría suponerse. La medicina científica logró desarrollarse y extenderse a otras partes del mundo, dando lugar a una industria de la salud, que mercantiliza con éxito la práctica médica. (Foucault, 1977; Lavallo, 2014; Illich, 1975; Mainetti, 2006; Ordorika *et al.* 2016).

Sin embargo, la medicalización no debe reducirse a la mera historia de la medicina científica, sino entenderse, sobre todo, como un fenómeno social contemporáneo que involucra la creciente importancia que, tanto el discurso como la práctica médica han adquirido en los últimos años (Ordorika *et al.* 2016). Esta ha logrado su penetración cada vez más frecuente en la vida cotidiana, coadyuvando en la gestión de las prácticas sociales más ordinarias y no sólo como agente normalizador de lo extraordinario. Por ello, el término medicalización, ha sido acuñado para nombrar el proceso social que convierte eventos ordinarios y situaciones cotidianas en cuadros patológicos y problemas médicos que se buscan resolver a través de tratamientos llevados a cabo por profesionales de la salud (La Valle,

2014; Orueta *et al*, 2011) generando como consecuencia más efectos perjudiciales que benéficos (Illich, 1975). Murguía y Ordorika (2016, p. 7) la definen como “hacer a algo médico”, es decir, “el proceso mediante el que se incorporan al campo de la medicina fenómenos que anteriormente pertenecían a otros ámbitos de definición y práctica”, este fenómeno derivó en el surgimiento de una nueva terminología, obtenida del universo médico, para nombrar la realidad, ocasionando un cambio social en la forma y actitud de relacionarnos con nuestro entorno, como por ejemplo, usar términos como *gastritis* o *colitis* para referirse al malestar estomacal y, por lo tanto, darle una solución igualmente de carácter médico como la automedicación de omeprazol.

La alimentación humana, en tanto práctica cotidiana, no queda exenta de estar atravesada por la mirada e intervención médica y, su influencia como proceso de regulación y control de las prácticas y actitudes que se tienen actualmente frente a la comida es cada vez más evidente. Actualmente, una de las definiciones más aceptadas sobre medicalización de la alimentación, es la propuesta por Gracia-Arnaiz (2007, p. 238), como: “el proceso de sustitución de los motivos pragmáticos y simbólicos que articulan la selección y el consumo humano de alimentos por otros de orden nutricional”.

## **Objetivo**

Identificar, a través de una revisión bibliográfica de las publicaciones clásicas y contemporáneas sobre el fenómeno de medicalización en el contexto de la alimentación, las principales propuestas teóricas y debates que se conocen en la comunidad científica y académica, qué se ha investigado a la actualidad y qué aspectos permanecen desconocidos en torno al fenómeno de estudio.

## **Metodología**

Se realizó una investigación documental, haciendo búsquedas bibliográficas en distintos buscadores académicos y bases de datos como son: Scielo, Redalyc y Google Scholar. Se utilizaron palabras clave como: *medicalization*, *food studies*, *daily life*, alimentación, medicalización y vida cotidiana en un período de tiempo de siete meses, de enero a agosto del 2021. Se encontraron documentos que van desde los años 60 al año 2019 en idioma inglés y español. De un total de 81 fuentes seleccionadas por su temática e inclusión de las palabras clave en su contenido, se descartó el material que no contenía elementos de interés para el desarrollo del tema de investigación o que no relacionaba los elementos a tratar, seleccionando un total de 47 publicaciones entre artículos científicos, ensayos académicos y libros que abordaban el tema de la medicalización, alimentación y vida cotidiana, no encontrando información relevante o innovadora entre la década de los 80 y 90, por lo que se omitieron obras de estas fechas. Se procedió a cotejar el material seleccionado, comparando y organizando el contenido, obteniendo las citas y referencias pertinentes. La

información se examinó en orden cronológico con énfasis en la metodología utilizada por los autores revisados, analizando la propuesta crítica de cada lectura para posteriormente proceder a interpretaciones y deducciones que permitieran el cierre y conclusiones de este escrito, identificando los vacíos teóricos y metodológicos que existen a la fecha sobre el tema tratado.

### **De las “no enfermedades” a la medicalización: una revisión teórica del concepto**

El concepto de medicalización ha comenzado a utilizarse cada vez más en las ciencias sociales y de la salud, sin embargo, no existe una clara diferenciación con otros conceptos similares, llegando a utilizarse como si fueran genéricos. Este apartado hace una revisión teórica del concepto para dilucidar los consensos y discrepancias que surgen de los diferentes enfoques que abordan el fenómeno.

En 1965, Clifton Meador presenta por primera vez el término de “no enfermedades” o “entidades sin enfermedad” para la *The New England Journal of Medicine*, para referirse a condiciones que eran tratadas como enfermedad sin serlo; aunque Meador hacía más bien referencia a aquellas condiciones psicosomáticas y a la sugestión, este término podría ser precursor del concepto de “medicalización”, mismo que fue popularizado e introducido en el ámbito académico poco antes de los años setenta en un clima de crítica hacia la institución médica, que puede verse reflejado en diversas obras que denuncian el llamado “poder médico” (Foucault, 1963; Freidson, 1970; Zola, 1972; Chauvenet, 1977; Clavreul, 1978), influidos seguramente, del nacimiento de un nuevo paradigma para entender el proceso salud/enfermedad debido a la presentación de nuevos planteamiento teóricos sobre la transición epidemiológica, misma que anunciaba cambios en las formas de morir y enfermar, pasando de procesos infecciosos a enfermedades crónico-degenerativas, mismos que involucraban reformas a las políticas sanitarias impuestas por los organismos internacionales (Frederiksen, 1969; Omran, 1971), que incidieron en la forma en la que la sociedad entendía el concepto de salud y enfermedad.

252

En 1979, Campbell *et al.* (2007), presentan los resultados de una encuesta realizada tanto a personal médico como no médico sobre las connotaciones del término “enfermedad” en la *British Medical Journal*, en la que se constata que casi el 100% reconocía la malaria y la tuberculosis como enfermedades, pero menos del 20% reconocía lo mismo de condiciones como la desnutrición o la inanición. El estudio concluye que no existe un acuerdo general sobre cómo definir una enfermedad. En 2002 se replicó el estudio por Smith, retomando el concepto de “no enfermedades” anunciado 37 años antes, esta vez para referirse a aquellas condiciones que habían pasado al control del campo médico, siendo la vejez, la calvicie, la fealdad, las celulitis, la resaca y la infelicidad las más destacadas por los participantes como “no enfermedades”, encontrándose igualmente discrepancia entre personal médico y

no médico. Aquí podemos reconocer un puente entre el concepto de “no enfermedades” y el término “medicalización” introducido por Iván Illich y Michel Foucault.

Por un lado, Illich publica la obra *Nemesis médica. La expropiación de la salud* en 1975, en la que utiliza el término “medicalización” para hablar de la dependencia de la sociedad moderna hacia los servicios médicos, refiriendo que “la medicalización de la vida no es sino un sólo aspecto del dominio destructor de la industria sobre nuestra sociedad” (Illich, 1975, p. 77). El texto hace referencia a la sobreproducción industrial que inserta en una lógica económica a la creciente industria farmacéutica y de la salud; de esta forma acusa de paliar los sufrimientos sociales y convertirlos en patologías por medio de las cuales se expropia la capacidad del individuo para autoatenderse, responsabilizándolo de síntomas que requieren respuesta más bien social y política, pues son resultado de lo que él considera un sistema de producción y dominación. En respuesta a la radicalidad de Illich y su postura antimedicina, Michel Foucault, en 1977, presenta una conferencia sobre historia de la medicalización, realizando una genealogía de la medicina social. Él argumenta que es a partir de que el Estado garantiza el derecho a la salud, que la medicina moderna se empieza a expandir y que esto ocurre antes de que esta se mercantilizara. Foucault entiende la medicalización como parte del estudio de lo que él denomina biopolítica, es decir, las tecnologías, prácticas y estrategias puestas al servicio de los Estados modernos, que tienen como objetivo gestionar la vida y, para su comprensión, propone analizar desarrollo de la medicina científica en el Occidente moderno (Foucault, 1977). Si bien, ambos autores difieren en el origen y la causa del fenómeno, claramente existe un punto de encuentro en cuanto la medicalización es un producto de la modernidad y que, la medicina moderna funge como un instrumento de control social que, más allá de brindar soluciones a problemas de salud, busca regular y normar la vida de los individuos y las poblaciones.

Peter Conrad es otro de los autores clave para entender el concepto de medicalización, quien, en 2007, publica el libro *The medicalization of society: on the transformation of human conditions into treatable disorders*, tras años de investigación sobre el tema. Su texto aporta una visión novedosa de la medicalización de la vida, ya que reflexiona sobre el papel que juega, no sólo el Estado y el sistema económico de producción, sino la propia sociedad en el proceso de la medicalización, analizando el rol activo y dinámico que esta tiene (Conrad, 2007). A diferencia de Illich, su hipótesis no descansa en la idea de un imperialismo médico, ni de un Estado que ejerce poder y control sobre los cuerpos de los sujetos, como argumentaría Foucault, sino en incorporar al análisis del fenómeno nuevos y diversos agentes como motores de medicalización, como la misma respuesta del sector consumidor. Concluye que los actores y agentes tienen un rol activo y dinámico, cuya responsabilidad es compartida por varios sectores y no solo ve a la sociedad como receptores pasivos, sino que tienen gran implicación en el proceso. A estas aportaciones se

suma a los trabajos sociológicos de Freidson y Zola sobre medicalización, argumentando que el fenómeno forma parte de fuerzas sociales complejas (Conrad, 2007). Aunque para Conrad, la medicina no siempre desempeña un papel directo en el control social, considera que ayuda a legitimar la normalización de las prácticas desviadas, que muchas veces son construidas desde la sociedad, como en el caso del alcoholismo.

Con lo expuesto, Illich, Foucault y Conrad podrían considerarse los grandes teóricos sobre la medicalización, de los cuales podría concluir que se trata de un fenómeno complejo y multifactorial que involucra sectores de la sociedad con diferentes motivaciones entre sí y, cuyas causas y orígenes aún quedan un tanto difusas. Sin embargo, tras sus argumentos teóricos, se han producido una serie de investigaciones sobre la medicalización en distintas esferas de la vida, dando cuenta que el fenómeno no solo se circunscribe a la normalización de las desviaciones, sino que involucra lo cotidiano (Sy, 2018; Meneu, 2019; Parra, 2019).

Cabe destacar que, en la actualidad, el concepto es muy utilizado desde los estudios de género, estudios del cuerpo, y la antropología biomédica, sobre todo en la vertiente de la biopolítica foucaultiana para denunciar los procesos de normalización (Butler, 1993; Lock y Nguyen, 2010; Preciado; 2013). Sin embargo, resulta importante mencionar que, existen otros conceptos similares al de medicalización, que explican fenómenos cercanos.

Georges Canguilhem, presenta desde 1943 su obra *Lo normal y lo patológico*, misma que pudo haber influenciado en gran medida el pensamiento de Foucault. En ella explora el significado de “normalidad” en medicina, argumentando la ambigüedad del concepto de salud, misma que considera estar lejos de ser una definición científica, sino más bien vulgar, siendo el facultativo médico quien valida o invalida el concepto y noción de salud. Aunque Canguilhem, podría considerarse un autor obligado para entender la noción epistemológica del concepto salud, reflexionando y vinculando el fenómeno de la medicalización, sobre cómo se construye la normalidad desde la legitimación médica, no se refiere al concepto medicalización, *per se*, mismo que aún no se había desarrollado, aunque si podría considerarse un precursor de la construcción teórica sobre el tema de este texto.

Otro concepto que puede resultarnos familiar cuando estudiamos el tema de la medicalización, es el de Eduardo Menéndez (1988), quien nos habla sobre el *Modelo Médico Hegemónico*, entendido como:

Conjunto de prácticas, saberes y teorías generados por el desarrollo de lo que se conoce como medicina científica, el cual desde fines del siglo XVIII ha ido logrando establecer como subalternas al conjunto de prácticas, saberes e ideologías teóricas, hasta entonces dominantes en los conjuntos sociales, hasta lograr identificarse como la única forma de atender la enfermedad legitimada tanto por criterios científicos, como por el Estado (Menéndez, 1988, p.1).

Esto no significa para Menéndez destacar los aspectos negativos que ha traído consigo la medicina científica en favor de los métodos alternativos, sino, destacar las paradojas que envuelven al actual sistema de salud y proponer un modelo de atención primaria basada en la autoatención.

Otro concepto que vale la pena esclarecer, es el de *disease mongering*, acuñado por la periodista Lynn Payer (1992), para referirse a la promoción de las enfermedades para su mercantilización. Tal concepto involucra tratar como enfermedad una condición normal de la vida, o exagerar las consecuencias de enfermedades inofensivas con el fin de aumentar la demanda de los servicios médicos y farmacéuticos, mediante la dilución de los límites de la normalidad.

Se debe tener claro que, dependiendo del tema que se requiera abordar desde el concepto de medicalización, los términos *disease mongering* o modelo médico hegemónico, podrían estar vinculados, sin embargo, estos conceptos son utilizados para describir fenómenos que forman parte de un fenómeno más amplio para lo que se acuñó el concepto de medicalización. Este último involucra la gestión tanto del cuerpo como de la moral por la institución médica y hace referencia a como la mirada médica valida o invalida prácticas cotidianas, discursos y representaciones, con lo que puede implicar el desplazamiento, por parte de la medicina científica, de otras prácticas y saberes relacionados con la salud que pudieron resultar efectivos para curar y brindar atención a generaciones enteras. Sobre estas, hace referencia Menéndez y de algún modo, la comercialización de la salud, que no alcanza a explicar Lynn Payer por su visión sesgada y reduccionista.

A través de esta revisión se destaca que los autores coinciden en que la medicalización es un síntoma del proceso de modernización y da cuenta que el fenómeno va en expansión, insertándose en diversas esferas de la vida. A continuación, se analizará el caso de la alimentación.

### **El estudio de la alimentación humana en México e Iberoamérica para entender el fenómeno de la medicalización**

La alimentación humana es un fenómeno complejo que implica su abordaje transdisciplinar (De Garine y Vargas, 1997; De Garine, 1998; Aguilar, 2014) pues abarca varias dimensiones: lo biológico, psicológico, sociocultural, político, económico, histórico, etcétera, que preocupan a diversas ramas del saber. Al mismo tiempo, esta multidimensionalidad la dota de la capacidad para explicar otras problemáticas que atañen igualmente a otras áreas del conocimiento, como los estudios del poder o los estudios sociomédicos. Debido a que la alimentación es una práctica cotidiana, puede servirnos como vehículo para el estudio empírico de la medicalización de la vida cotidiana. Entendamos que:



La historia de las prácticas de alimentación puede ser definida como prácticas dialógicas y, por tanto, como estrategias cotidianas de reproducción social activa y en constante transformación, misma que corre a cargo del sujeto individual y colectivo (Aguilar, 2014, p. 25).

Ya es conocido que la alimentación no es un hecho puramente biológico-fisiológico y, que, por ende, no solo cubre necesidades nutricionales (Harris, 1985); también se encuentra sometida a intenciones políticas y al uso y aplicación del poder, mismos que tienen distintos fines, pero que tienen como propósito el cambio de los hábitos de consumo alimentario de una sociedad (Mintz, 1996). Esto se vincula con el hecho que, en las sociedades Occidentales, desde el advenimiento de los Estados modernos, ha existido un empeño de establecer estándares de una dieta equilibrada que sean universalmente aplicados, para lo cual se han apoyado en la ciencia de la nutrición; misma que “sostiene premisas universalistas, de control ideológico, social y de integración entre otros” (Carrasco, 2006, p. 83).

Se debe tener en cuenta que el papel de la alimentación en la satisfacción de normas sociales (Vargas, 1993) ha estado presente históricamente, pues estas se encuentran constituyendo, significando y estructurando a los sujetos que participan de ellas, otorgando sentido de identidad y pertenencia a un grupo. Podría decirse que, entrado el siglo XIX, tras un largo proceso de modernización, la sociedad transitó de unas normas dietéticas basadas en premisas de orden práctico, simbólico, religioso, etcétera, a otras de carácter médico y nutricional (Gracia, 2007), lo cual podría traducirse como *medicalización de la alimentación*, aunque eso no signifique su total reemplazo o sustitución, sino que conviven de manera sincrética, en forma de resistencia cotidiana o resignificación (Martín, 2007) pues “los criterios de selección de alimentos operan dentro de realidades culturales, a veces difíciles de definir” (De Garine, 1998, p. 14 ).

Un ejemplo de normas alimentarias data del siglo XVI, con la conquista del territorio que actualmente ocupa México. Los grupos hegemónicos que se establecieron buscaban, no sólo el dominio y control ideológico sobre los nativos, sino también corporal. A través de esfuerzos por establecer regímenes alimentarios específicos, las congregaciones eclesiásticas, tenían la pretensión de construir cuerpos indios, parte del control y la regulación social que se logró en la conquista, fue a través de moldear y transformar la materialidad corporal por medio del alimento (Bak-Geller, 2019). El intento de unos grupos por cambiar los hábitos alimentarios de otros tiene que ver con el disciplinamiento corporal, el cual Norbert Elías (1989) analiza en *El proceso de civilización*. En él expone que las normas europeas que suceden a la edad media en cuanto autocontrol son internalizadas a través de la vergüenza y la repugnancia y derivan en la conformación de un código de etiqueta, que tiene como objetivo regular los comportamientos, tema estudiado por Vigarello (1985) en *Lo limpio y lo sucio* para el caso de la higiene en Francia desde el siglo XIV. Concluye que las prácticas de

higiene fundadas en el concepto de limpieza emanaban de los grupos sociales acaudalados que ostentaban el poder y sirvió para imponer supremacía sobre las prácticas de los grupos subalternos, aunque lo que se entiende por higiene haya cambiado y mutado a lo largo de los años. En esta misma vertiente han surgido trabajos que buscan vincular la nutrición, la higiene y el disciplinamiento como prácticas de dominación y control social, como los trabajos de Pio Martínez (2002, 2013, 2014) quien ha sido un crítico de la nutrición en México, y lo aborda desde su advenimiento en el siglo XIX. El autor ha señalado como la nutrición ha servido para legitimar la imposición de raciones alimentarias y excesos en la comida, pues a través de la hegemonía cultural, es decir, “*la imposición de patrones culturales, de la manera de interpretar el mundo*”, las clases burguesas y aristócratas de la sociedad europea occidental fueron expandiendo sus valores y marcando reglas de una vida saludable que habría de distinguir a una persona civilizada de otra que no lo era. Sin embargo, el autor tiene una mirada muy vertical del poder, dejando de lado las relaciones de conveniencia que pudieron originarse en ese complejo proceso y no hace mención al rol que ejercen los subalternos o de su capacidad de para resistir o aceptar.

Por su parte, Bruno Lutz, en su ensayo *Civilizar al campesino pobre: biopolíticas alimentarias en México* (Lutz, 2012) desde una mirada muy similar a Pío Martínez, analiza las estrategias institucionales para civilizar a los campesinos pobres de México, concluyendo que el Estado y las agroindustrias colonizan la alimentación de las poblaciones de bajos recursos mediante un reordenamiento institucional y moral de sus prácticas en torno a la salud, la higiene y la comida. Argumenta que la ciencia de la nutrición legitima las políticas terapéuticas que apuntan hacia la universalización de un patrón de consumo ciudadano occidental. El autor considera que, la dominación alimentaria de las clases bajas puede reproducirse porque su limitado poder de consumo y capital cultural no les permite cumplir cabalmente con los patrones ideales de consumo impuestos por los organismos certificadores. También los trabajos de Ileana Ibañez *et al.* (2012), hablan sobre la transformación de las prácticas y los sentidos sociales con relación al cuerpo y la alimentación generada a partir de la constitución del Estado moderno y su proyecto de desarrollo. Su abordaje es innovador porque, a través de un análisis de algunas escenas televisivas y de los relatos de pobladores de Villa La Tela sobre el consumo de productos lácteos, explican cómo dicho proceso implicó la total separación entre “razón/sujeto” y “cuerpo”, donde el cuerpo pasó a ser objeto de la razón; argumenta que en su versión más compleja la ciencia indaga sobre el cuerpo, lo hace su objeto por excelencia y de esto ha hecho uso el mercado. De este modo, según las autoras, desde la segunda mitad del siglo XX asistimos a la creciente mundialización y medicalización de la alimentación con diseños comestibles híbridos tecnológicos que conjugan: alimentación y salud-consumo para acceder al cuerpo ideal. Estos aspectos operan a la hora de comprar un producto alimentario en el grueso de la sociedad, variando su intensidad entre clases sociales, géneros y edades particulares.

En tal sentido, el discurso publicitario opera como una compleja trama de interpelaciones que activan fantasías sociales con relación al cuerpo biológico-saludable-consumidor resultando performativas de las prácticas y sensibilidades de los sectores populares con relación a la comida. Domingo *et al.* (2014) en *La medicalización de los alimentos*, explican el desarrollo de la “medicalización de la alimentación” describiendo el contexto en que se genera. Puntualiza en cómo desde hace décadas, tanto las autoridades sanitarias como los profesionales de la salud han hecho un énfasis especial en la importancia de la relación entre la alimentación y el mantenimiento de la salud. No obstante, invitan a tener en cuenta que, aunque esta vinculación no es nueva, en los últimos años se ha desbordado del marco estrictamente alimentario-nutricional, lo que ha generado una proliferación de productos alimenticios que alegan declaraciones vinculadas con la salud. Rodríguez (2015) en *Alimentación y medicalización. Análisis de un dispositivo de cuidado personal y potenciación de la salud* analiza la expansión de la medicalización al ámbito de los alimentos y la alimentación. Se conceptualiza un dispositivo de medicalización alimentaria y se examina su manifestación social mediante el análisis de registros publicitarios, periodísticos y normativos en Argentina. Los principales hallazgos consisten en la identificación de operaciones de tecnificación y fragmentación de los alimentos, mecanismos de subjetivación alimentaria y tecnologías de gobierno alimentario para la potenciación de la salud. Demonte (2017) en *Comer para vivir ¿mejor? Análisis de las representaciones sociales sobre la alimentación y su vinculación con la salud/enfermedad en la prensa gráfica argentina (2009-2014)* identifica y analiza las representaciones sociales sobre la alimentación, los alimentos y su relación con los procesos de salud/enfermedad en el actual contexto de industrialización alimentaria y medicalización creciente. Metodológicamente utilizó un enfoque cualitativo con un tipo de diseño exploratorio-descriptivo, a partir de la recolección de noticias de medios gráficos de circulación nacional. Algunos de los resultados indican el encuadre de la alimentación y los alimentos en el discurso médico-nutricional que enfatiza en la dimensión biológica de la alimentación, en la clasificación de los alimentos como saludables o no saludables según la cantidad de nutrientes, omitiendo la complejidad de la alimentación en el actual contexto epidemiológico.

Barona Vilar (2018) autor del reciente libro *La medicalización del hambre. Economía política de la alimentación en Europa* expone a través de varios ejemplos históricos el desarrollo de políticas alimentarias que se gestaron a la par que nacía la ciencia de la nutrición y el hambre incrementaba a nivel mundial, derivando en un proceso de medicalización del hambre promovido por las prácticas de educación nutricional.

Finalmente, queda destacar la actual coyuntura del etiquetado frontal de alimentos, política pública que entró en vigor en México en octubre de 2020 y que, países latinoamericanos como Colombia han intentado reproducir. En la cual, alimentos considerados nutricionalmente inadecuados para el consumo cotidiano son señalados con octágonos color

negro y leyendas que señalan sus excesos de sodio, grasa o azúcares. Vale la pena una investigación de corte cualitativo y etnográfico que permita dar cuenta de los sentimientos y prácticas de los consumidores al momento de elegir sus alimentos en el supermercado a partir de estas nuevas formas de entender la alimentación.

## Conclusiones

El fenómeno de la medicalización ha sido sometido a discusión desde por lo menos los años 70. Desde entonces, muchos autores coinciden en que la medicalización es un fenómeno que tiene efectos negativos y que va en expansión desde que inició el proceso modernizador, la mayoría de los autores revisados han centrado su mirada en el papel que juega la ciencia como elemento legitimador de las intenciones del Estado y la industria, que fungen como agentes reguladores que permean las prácticas cotidianas, y tienen un papel hegemónico en las relaciones de poder y una función normativa. Al respecto, Peter Conrad (2007), presenta otra mirada del fenómeno, en la que analiza el papel activo que tiene la sociedad en los procesos de medicalización, no como simples receptores pasivos.

La presente revisión sobre medicalización de la alimentación muestra que los autores que han abordado el fenómeno lo han hecho desde las miradas de Illich y Foucault, principalmente, dejando de lado la importante aportación que hizo Conrad desde el 2007. Por otro lado, se encontró que, si bien, se han realizado diversos abordajes teórico-filosóficos e históricos sobre el fenómeno (Gracia-Arnaiz, 2007; Domingo y López, 2014; Pío Martínez, 2002, 2013 y 2014; Gracia-Arnaiz, 2005; Lutz, 2012; Barona, 2018), la medicalización de las prácticas alimentarias ha tenido poco interés y se reduce a un pequeño tratamiento sistémico (Ibañez y Huergo, 2012; Rodríguez, 2015; Demonte, 2017) y poca o ninguna atención empírica.

Se debe tener en cuenta que la alimentación se encuentra sometida a normas sociales de diversos tipos y que las representaciones sociales sobre la dieta ideal han cambiado históricamente. Si bien es cierto que el advenimiento de la nutrición ha alterado de manera paulatina la relación que tenemos con la comida, debido a la generación de nuevos discursos, prácticas y representaciones sobre la alimentación, esto no debe ser motivo para satanizar la nutrición, en pro del rescate de las tradiciones culinarias, sino que, dilucidar estos cambios o resistencias podría ser la clave para llenar los vacíos teóricos que aún quedan sobre los orígenes y causas de la medicalización o por qué la medicina a través de sus diversas especialidades sirve actualmente no sólo para el mantenimiento y recuperación de la salud, sino para gestionar la vida y la cotidianidad de los individuos y colectividades.

Entender el fenómeno desde su complejidad y distintas aristas, escenarios y agentes, y no sólo como un “malvado” y perjudicial proceso hegemónico occidental, nos dará la

oportunidad para abonar a la comprensión de la sociedad en constante cambio, sus deseos y proyecciones a futuro en cuanto a alimentación, salud y cuerpo.

## Referencias

Aguilar, P.

(2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de antropología*, 48 (1), 11-31.

Bak-Geller, S.

(2019). Recetas de cocina, cuerpo y autonomía indígena. El caso coca de mezcala, Jalisco. *Coloquio internacional "Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones"*. México, El colegio de San Luis – Institut de Recherches pour le Développement.

Barona, J.

(2018). *La medicalización del hambre. Economía política de la alimentación en Europa, 1918-1960*. Barcelona. Icaria.

Butler, J.

(1993). *Bodies that matter. On the discursive limits of sex*, Nueva York. Routledge. (Versión en español (2002) *Cuerpos que importan. Sobre los límites materiales y discursivos del sexo*, Buenos Aires, Argentina. Paidós.

Campbell, E., Rusell, G., Mountford, J., Miller, L., Cleary, P., & Blumenthal, D.

(2007). A National Survey of Physician–Industry Relationships. *The New England Journal of Medicine*, 356(17), 1742–1750. <https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMSa064508>

Canguilhem, G.

(1966). *Le normal et le pathologique*. París, Francia. Presses universitaires de France. (Versión en español. *Lo normal y lo patológico*, 2005. México. Siglo XXI).

Carrasco, N.

(2006). Desarrollo de la antropología de la alimentación en América Latina: Hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios sociales*, 16(30), 78-101.

Chauvenet, A.

(1977). Biologie et gestion des corps. En Achard, P. (ed.), *Discours biologique et ordre social*. París, France. Éditions du Seuil.

Clavreul, J.

(1978). *Ordre médical*. París, Francia. Le seuil. (Versión en español. *El orden médico*, 1983. Barcelona, España. Argot.)

Conrad, P.

(2007). *The medicalization of society. On the transformation of human condition into treatable disorder*. United States of America. The Johns Hopkins University Press.

De Garine, I. y Vargas, L. A.

(1997). Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición. *Cuadernos de nutrición*, 20(3), 21-28.

De Garine, I. y Garine, V.

(1998). *Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura*, Museo Nacional de Antropología. Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional, La Val d'Onsera, Huesca, 13-33.

Demonte, F.C.,

(2017). Comer para vivir ¿mejor? Análisis de las representaciones sociales sobre la alimentación y su vinculación con la salud/enfermedad en la prensa gráfica argentina (2009-2014). *Estudios sobre el mensaje periodístico*, 23 (2), 1071-1087.

Domingo-Bartolomé, M. y López-Guzmán, J.

(2014). La medicalización de los alimentos. *Persona y bioética*, 18 (2), 170-183.

Elías, N.

(1989). *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. CDMX, México. Fondo de Cultura Económica.

Foucault, M.

(1963) *Nissance de la clinique*. París, Francia. Presses universitaires de France. (versión en español. *El nacimiento de la clínica*. D.F., México. Siglo XXI).

(1977). Historia de la medicalización . *Educación médica salud*, 11(1), 152-169.

Frederiksen, H.

(1969). Feedbacks in Economic and Demographic Transition. *American Association for the Advancement of Science*, 166(3907). <https://www.jstor.org/stable/1727596>

Freidson, E.

(1970). *Profession of Medicine*. New York. Dodd, Mead.

Gracia-Arnaiz, M.

(2007). Comer bien, comer mal. Medicalización del comportamiento. *Salud pública de México*, 49 (3), 236-241.

Harris, M.

(1985). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid, España. Alianza editorial.

Ibañez, I. y Huergo, J.

(2012). Mercantilización, medicalización y mundialización de la alimentación infantil. *Revista sociológica de pensamiento crítico*, 6 (2), 141-152.

Ilich, I.

(1975). La medicalización como subproducto de una sociedad superindustrializada. En I. Ilich, *Nemesis Médica* (págs. 77-84). Barcelona, España. Barral Editores.

La Valle, R.

(2014). Sobre medicalización. Orígenes, causas y consecuencias. Parte I. *Revista del hospital italiano de Buenos Aires*. 34 (2), 67-72.

262

Lock, M. y Nguyen V.K.

(2010). *An anthropology of biomedicine*. Singapur. Offices.

Lutz, B.

(2012) Civilizar al campesino pobre: biopolíticas alimentarias en México. *Ruris*, 6 (2), 91-122.

Mainetti, J. A.

(2006). La medicalización de la vida. *Electroneurobiología*, 14 (3), 71-89.

Martín, E.

(2007). El conocimiento nutricional apenas altera las prácticas de alimentación: el caso de las madres de clases populares en Andalucía. *Revista Española de Salud Pública* 81(5), 519-528.

Meador, C.

(1965). The Art and Science of Nondisease. *The New England Journal of Medicine*, 272(2). DOI: 10.1056/NEJM196501142720208.

Menéndez, E.L.

(1988) Modelo médico hegemónico y atención primaria. En *Segundas jornadas de atención primaria de la salud*. Conferencia llevada a cabo en Buenos Aires, Argentina, 451-464.

Meneu, R.

(2018). Medicalización y medicamentación de la sociedad. *Revista de Medicina de Familia y Atención Primaria* 24(3). <http://www.revistafml.es/wp-content/uploads/2019/09/OP-Medicalizacion.pdf>

Mintz, S.

(1996). *Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture and the past*. Boston. Beacon Press. (Edición en español *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado* (2003) Ediciones de la Reina Roja, México).

Omran AR.

(1971). The epidemiology transition: A theory of the epidemiology of population change. *Milbank Mem Fund Q*, 49(4), 509-538.

Ordorika, T. y Munguía, A.

(2016). Introducción. *La medicina en expansión. Acercamientos a la medicalización en México*. México. La biblioteca.

Orueta Sánchez, R., *et al.*

(2011). Medicalización de la vida (I). *Revista Clínica de Medicina de Familia*, 4(2), 150-161. [http://scielo.isciii.es/scielo.phpscript=sci\\_arttext&pid=S1699-695X2011000200011](http://scielo.isciii.es/scielo.phpscript=sci_arttext&pid=S1699-695X2011000200011)



Parra, J.

(2019). La medicalización de la vida y la sociedad contemporánea: origen, participantes y consecuencias. *Bajo palabra*, 22(1), 221-238.

Payer L.

(1992). *Disease mongers: how doctors, drug companies and insurers are making you feel sick*. New York. Wiley and Sons.

Pío-Martínez, J.

(2002). Higiene y hegemonía en el siglo XIX. Ideas sobre alimentación en Europa, México y Guadalajara. *Espiral*, 8 (23), 157-177.

(2013). La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX. *Relaciones*, 34 (133), 225-255.

(2014). Los salvajes y los civilizados. Perspectivas occidentales sobre prácticas alimenticias en los siglos XIX y XX. *Revista científica de investigaciones regionales*, 37 (1), 71-94.

Preciado, P.B.

(marzo de 2013) ¿La muerte de la clínica? En P.B. Preciado (Dirección) *Programa Somateca. Producción biopolítica, feminismos, prácticas queer y trans*. Segunda edición del programa somateca Conferencia la segunda edición de este programa Museo Reina Sofía, Madrid, España.

Rodríguez, P. G.

(2015). Alimentación y medicalización. Análisis de un dispositivo de cuidado personal y potenciación de la salud. *Sociológica*, 30 (86), 201-234.

Smith, R.

(2002). In search of “non-disease”. *Clinical Review*, 324. DOI: 10.1136/bmj.324.7342.883.

Sy, A.

(2018). La medicalización de la vida: hibridaciones ante la dicotomía Naturaleza/Cultura. *Ciência & Saúde Coletiva*, 23(5), 1531-1539.

Vargas, L.A.

(1993). ¿Por qué comemos lo que comemos? *Antropológicas*, 7(s/d), 24-31.

Vigarello, G.

(1985). *Lo limpio y lo sucio. La higiene del cuerpo desde la edad media*. Madrid, España. Alianza Editorial

Zola, I. K.

(1972). "Medicine as an Institution of social control". *Sociological Review*, 20(4), 487-504.





ETNÓGRAFOΣ



## **Regresar para ser distintos. Reflexiones agroalimentarias con campesinos de Santiago Tlacotepec**

Ana Gabriela Cabrera Rebollo  
Oliver Gabriel Hernández Lara  
Carolina Gonzaga González  
Adriana Cejudo Rocha

Nuestro primer acercamiento con fines de activismo e investigación a la comunidad de Santiago Tlacotepec data de octubre de 2013, cuando el gobierno federal de México, encabezado por Enrique Peña Nieto, publicara un Decreto de Recategorización del Parque Nacional Nevado de Toluca a Área de Protección de la Flora y la Fauna. La desconfianza frente a dicha iniciativa fue inmediata al ver los actores e intereses involucrados, pero la reserva aumentó al revisar los argumentos con los que el Estudio Previo Justificativo sustentaba la necesidad de dicha recategorización. Resaltan tensiones y contradicciones, pues era notorio que semejante documento había sido encomendado a profesionistas de ciencias naturales —ambientólogos, biólogos, geógrafos— con la intención de legitimar una acción cuyas principales motivaciones eran políticas, económicas e inmobiliarias. Por ello era comprensible que, mientras se afirmaba buscar una mejor preservación del Nevado de Toluca, se redujera el grado de protección imperante en el polígono, permitiendo actividades extractivas y turísticas, e introduciendo a actores privados en la gestión ambiental.

Ante esta afrenta, la comunidad de Santiago Tlacotepec —ubicada en el municipio de Toluca, capital del Estado de México— exploró la posibilidad de autodenominarse pueblo originario. Los habitantes de Tlacotepec cuestionaron el cambio de categoría argumentando que no se cumplió con las disposiciones establecidas en el Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo respecto

269

Ana Gabriela Cabrera Rebollo  
UAEMEX  
agcabrera.ca@gmail.com

Oliver Gabriel Hernández Lara  
UAEMEX  
oligahl@gmail.com

Carolina Gonzaga González  
UAEMEX  
carolinagog@gmail.com

Adriana Cejudo Rocha  
UAEMEX  
cejudoadriana@gmail.com

de la consulta previa. Semejantes estrategias y argumentos en defensa de sus territorios han sido diversa y frecuentemente utilizados desde la emergencia del zapatismo y su juridización con la reforma en materia indígena acontecida en 2001. Los pueblos han desplegado diversas y creativas estrategias para politizar sus identidades, tradiciones y territorios con la intención de defenderse frente a los embates del modelo neoliberal. Fue esta la problemática a la que nos acercamos los últimos meses de aquel 2013, tanto con algunos compañeros en específico, como con tres colectividades: a) el entonces Comisariado de Bienes Comunales, b) la Asociación Local de Productores de Maíz Coronel José Isabel Linares, y c) el Comité Ciudadano en Defensa del Xinantécatl. De aquel año a la fecha nuestras relaciones y vínculos se han estrechado. Yendo de aquellos generados por motivos políticos y académicos, hasta aquellos más personales o productivos.

Con el tiempo nuestros vínculos han madurado en estrecha relación a la crítica a los procesos de territorialización, la reproducción de la comunidad y la construcción de subjetividades y espacialidades alternativas en la relación campo-ciudad, al grado que, desde el ciclo agrícola que inició con la pandemia del COVID-19, un grupo de jóvenes de procedencia urbana y con una conciencia ambiental procedente de nuestros vínculos con luchas frente al capitalismo neoliberal, nos acercamos con la intención de aprender, producir e incidir en el rescate de formas tradicionales de trabajo con la tierra. Este acercamiento sentó bases y condiciones para el trabajo etnográfico en los dos proyectos de estancia de investigación que vinculan a lxs autores del presente: 1) “Prácticas agroalimentarias en torno a la milpa: tejiendo experiencias desde la cooperativa Mujeres de Maíz y Agua de San Francisco Xochicuaautla y la siembra colectiva de Santiago Tlacotepec”, y 2) “Reapropiación de los ciclos agrícolas en Santiago Tlacotepec: estudio de caso de la siembra colectiva”.

Si bien del primer proyecto hemos compartido algunas reflexiones metodológicas en un capítulo de libro denominado “Autoetnografía feminista, horizontalidad e investigación sobre prácticas agroalimentarias”; podemos afirmar que —de manera colectiva— lxs investigadores que integramos estos proyectos hemos decidido seguir la misma ruta metodológica en ambos. Habrá que reconocer, sin embargo, que la lectura previa de textos escritos por feministas fue esencial para tomar decisiones, establecer temas a abordar, e identificar una ruta crítica permitiéndonos problematizar nuestro propio lugar de enunciación. Especial reconocimiento merece el feminismo comunitario y la técnica del mapeo corporal.

De esta forma y para cumplir con los objetivos planteados, se decidió que los proyectos se entrelazaran a través de una serie de talleres en donde el contenido, diseño y dinámica de cada uno de ellos fue adaptado a las condiciones específicas de cada grupo. Debido a

ello se tuvieron que tomar decisiones que fueron desde lo más técnico, como la duración, el espacio o las preguntas; hasta lo más ontológico o identitario, como la consideración de diferencias de género, edad, expresiones, y posibles prejuicios que pudiesen detonarse de un lado y otro. Con dichas consideraciones de por medio se decidió, de manera colectiva, que los talleres llevados a cabo con los compañeros de la Asociación fueran tres y llevaran la siguiente secuencia: 1) Taller de mapeo comunitario para ubicar bienes comunes naturales, áreas, tipos de cultivo, y sitios de relevancia cultural, 2) Taller de mapeo corporal, y 3) Taller-diálogo sobre producción campesina, prácticas alimentarias y tradiciones comunitarias.

Más de ocho años después de que veíamos en la Recategorización del Nevado de Toluca un proyecto capitalista que buscó abrir espacios y criterios a las necesidades del capital, elegimos poner énfasis en las subjetividades —acompañándonos de planteamientos que las abordan como atravesadas por formas de poder— con la intención de hacer visibles las tensiones y contradicciones que el pensamiento crítico nos ha permitido palpar, ahora, a través de los procesos agroalimentarios de la comunidad de Santiago Tlacotepec. Con esta intención, el presente documento se remitirá exclusivamente a los talleres y testimonios de los integrantes del grupo de productores (varones todos ellos) que son parte de la Asociación Local de Productores de Maíz. Así, abordaremos tensiones y contradicciones que se plantearon en el Taller-diálogo sobre producción campesina, prácticas alimentarias y tradiciones comunitarias, de las cuales hemos decidido dar cuenta a través de cuatro líneas temáticas: 1) comunidad y género, 2) producción, 3) cuerpo y 4) territorio-ambiente.

### **Comunidad y género**

Para los productores, los cambios que han ocurrido en sus milpas también se perciben en sus interacciones familiares y comunitarias. La nostalgia fue constante en sus testimonios, en donde hasta los momentos de carencia se recuerdan y se saben valiosos, no tanto por los elementos materiales o su ausencia, sino por la convivencia, por el sentido de comunidad y pertenencia. Los compañeros consideran que el individualismo que perciben en las generaciones más jóvenes es resultado de su propio actuar como padres, ya que al querer garantizarles una mejor vida impulsándolos hacia las urbes, los han llevado a su destrucción, que se manifiesta en no querer trabajar en el campo, lo menosprecian. Además, mencionan, han perdido sus tradiciones alimentarias prefiriendo consumir alimentos ultraprocesados antes que lo que da la milpa y lo que se cocina en casa. El dinero predomina en las decisiones que se toman y estas nuevas generaciones ven el trabajo de la milpa como una pérdida de tiempo, pues es mucho esfuerzo y poca ganancia. Lo material y lo monetario ganan terreno.

Las nuevas generaciones ya no tienen ese sentido de pertenencia, ya lo ven todo



como negocio, ya no hay esa interrelación, esa ancestralidad que los ancestros nos hacían sentir. Ámenlo porque esto va a ser de ustedes, cuidenlo, es lo que decían ellos. Pero ahora es más fácil decir, para qué tengo un pedazo de tierra, mejor lo vendo. (Bernardo Ávila, comunicación personal, 12 de noviembre de 2021)

Estas situaciones se atribuyen a que los ritmos de vida se han acelerado y los roles en casa han cambiado. Tanto hombres como mujeres salen ahora a ganar dinero, se descuidan los hijos y, consideran, se ha alterado ese rol histórico en el que ellos estuvieron inmersos en su infancia y juventud. Entonces las mujeres permanecían en casa y los hombres salían a ganar el sustento. La integración de la mujer al campo laboral —afirman— ha propiciado que ya no sepan guisar, se involucren menos en la milpa, y pierdan su autoridad en casa. En sus relatos, resalta que, aunque los roles estaban bien definidos, ello no era motivo para que —al ser varones— no pudieran entrar en una cocina; lo hacían porque podían observar, pero no participar en la preparación de alimentos. “Ah eso no había problema [de meterse a la cocina], o sea no cocinar porque sí también el pensamiento es que la cocina era de mujeres y que vieran cocinar a un hombre era ¿Quihubole tú? ¡ve a desyerbar!”. (Bernardo Ávila, comunicación personal, 12 de noviembre de 2021)

Esto no impidió que —al compartir sus recuerdos sobre los guisados que los han acompañado en diferentes momentos de la vida— hicieran referencia a una o varias figuras femeninas en quienes recae —o recaía— su elaboración. Compartir detalles de ese guiso, de qué se compone, cómo y cuándo se elabora, los llenaba de emociones y orgullo. Su lenguaje corporal cambiaba completamente, como si quisieran compartir los alimentos a la mesa inmediatamente. Esto nos muestra la potencia de los alimentos, tanto en términos políticos, territoriales, sensoriales y emocionales. Este acercamiento desde las periferias de los fogones queremos explorarlo a profundidad en otros textos, pues expresarlo en unas cuentas líneas no hará realmente justicia a la complejidad de lo que los compañeros manifestaron.

272

## **Producción**

Un tema recurrente y de alta preocupación en los compañeros, es que están ante inminentes problemas económicos, pues la inversión monetaria que debe hacerse para producir los alimentos no podrá sostenerse ante las condiciones actuales de los mercados. Esto los lleva a considerar las opciones que les presentan empresas o individuos que se acercan con la premisa de incrementar su productividad.

La gente, debemos aceptar, y lo digo de esta manera en forma cultural, carecemos del conocimiento en materia de economía, en materia de cultura, en materia de poder discernir lo que nos ofrecen. La gente que nosotros digamos, conformamos estos núcleos, pues carecemos ¿no? de ese interés. Entonces qué es lo que sucede, que bueno, rápido nos embaucan y nos hacen caer en el garlito y mucha gente se presta

a eso ¿no? Entonces eso hace que haya una descompensación del campo además de que ahora la gente lo que quiere es lo menos trabajar posible en el campo. Quiere sembrar e ir a cosechar ¿no? Entonces ya el cuidado que la gente ancestral tenía sobre el campo, pues dista mucho (Bernardo Ávila, comunicación personal, 12 de noviembre de 2021).

A pesar de que este grupo de productores ha ido cambiado las formas de trabajar la tierra tratando de regresar a lo fundamental reduciendo y buscando eliminar el uso de agroquímicos, se enfrentan a la inestabilidad de los mercados en donde se malbarata su producción. Al respecto cuentan que la decisión de compra de sus productos está basada en cuestiones estéticas y el precio al que pueden vender en muchas ocasiones apenas si alcanza para cubrir los gastos, especialmente aquellos de cosecha y transporte. Es importante entender que los gastos ocurren desde la preparación de la tierra y se presentan durante todo el cuidado de la milpa hasta la cosecha. Tan grave puede ser la situación que se han dejado perder cosechas completas porque el precio que les ofrecen les generará pérdidas. Llama entonces la atención, que, a pesar de estas dificultades, ellos decidan seguir trabajando sus milpas, pero es cómo se conciben, es su identidad.

Ser campesinos los llena de un orgullo que el dinero no puede comprar, les da medios para autoabastecerse de alimentos porque cuando cosechan primero se atienden las necesidades en casa. Sin embargo, estas necesidades no sólo son alimentarias, por lo que las dinámicas capitalistas en la que están inmersos los han llevado a tener que aceptar precios muy bajos establecidos por intermediarios que aprovechan las dificultades para encontrar otros espacios de venta.

## **Cuerpo**

Con el mapeo corporal se reconoció que la relación de trabajo que existe con el campo tiene una influencia directa sobre el cuerpo. Fue evidente la referencia a lo físico en primera estancia, pero los compañeros hicieron un reconocimiento más profundo donde la interrelación con el entorno de vida y trabajo campesino refieren una conexión más integral. Su relación con la naturaleza y con lo que se produce implica un bienestar en el sentido de mantener fuerte y sano a su cuerpo. Comprender que la integración de su cuerpo es más que órganos saludables es reconocer la conexión terapéutica cognitiva, donde los problemas de la vivencia cotidiana se dispersan. “El campo te quita enfermedades, el campo te da vida, porque la intemperie del frío, del calor, del aire, del polvo, de todo, te mantiene vivo, te hace fuerte, te hace recio, te hace olvidarte de los problemas” (Bernardo Ávila, comunicación personal, 12 de noviembre de 2021).

Este reconocimiento provoca un sentido de cuidado en relación con su salud y la

tierra con la que trabajan en la milpa. Implica considerar ese trabajo de cuidado como parte de lo que otorga la tierra: un aire más limpio, alimentos más sanos y, por tanto, asegurar la salud que, en contextos de pandemia, se plantea como vital.

Digamos ahora con este problema de la pandemia, es un método de psicosis muy fuerte, uno ve morir a la gente y dicen ¡chin! ¿no? Sin embargo, por ejemplo, el hecho de que nosotros como campesinos [...] o yo lo deduzco así, que a mí el tipo de trabajo que desarrollo me ayuda bastante [...] y para mí como que es muy rescatable el hecho de generar anticuerpos a través de ese contacto con los animales y el campo (Bernardo Ávila, comunicación personal, 12 de noviembre de 2021).

Esta interacción cotidiana con su entorno habilita un reconocimiento de sus hábitos en comparación a contextos más urbanos. La perspectiva de la alimentación se teje en este complejo social y cultural que intenta recuperar siempre las prácticas que se desenvuelven bajo condiciones muy específicas de su trabajo.

El hecho de que, por ejemplo, a pesar de las carencias, de las limitaciones de la gente de esos entonces, la convivencia, el tipo de alimentación pues era natural, éramos más herbívoros que carnívoros [...] lo más importante era de que había poca enfermedad en la infancia, en los infantes (Bernardo Ávila, comunicación personal, 12 de noviembre de 2021).

La propia historia que se reconoce no es lineal, hay una interacción con los entornos temporales y geográficos, reflexionan justamente que la alimentación se encuentra atravesada por tales condiciones y que su relación con la salud es fundamental. En ese sentido, es interesante comprender que las condiciones de salud o enfermedad del cuerpo dependen de todo ello y, al mismo tiempo, se reconoce una forma de alimentación distinta, donde sus hábitos han generado cambios importantes en su salud, siendo el consumo de refresco uno de ellos.

En este intento constante por homogeneizar la alimentación y la salud, se establecen formas únicas de tratamientos como si existiera una sola forma corpórea y un solo contexto del cuerpo enfermo. Ellos reconocen ese sentido y, por tanto, intentan adaptar su quehacer en el campo a estas condiciones para contener sus propias enfermedades.

A mí me han pasado algunas cosas muy curiosas que el campo me ha resuelto [...] yo con el campo más o menos controlo mi diabetes. Cuando trabajé en gobierno, padecí algo horrible, el ácido úrico, y [cuando] entré a trabajar al campo, y desde que salgo del gobierno, jamás he vuelto a tomar una pastilla para el ácido, por qué, porque uno desecha todo aquí, al sudar. Son cosas que a lo mejor la gente pudiera decir que no tiene razón de ser, pero uno que lo vive pues lo sabe. Yo no cambiaría el campo para regresar a la ciudad, ni aunque ganara un buen salario (Bernardo Ávila, comunicación personal, 12 de noviembre de 2021).

## Territorio-ambiente

Hablar de territorio con el grupo de productores pone en evidencia la delicadeza del tema, por un lado, se encuentran las luchas que han tenido con las comunidades colindantes en la búsqueda de delimitar los terrenos que corresponden a cada localidad y, por otro, con los cambios y preocupaciones que han surgido a partir de la Recategorización.

Al realizar el taller de mapeo comunitario se evidenció el interés y conocimiento que tienen en relación con el territorio que habitan y trabajan, las referencias familiares, comerciales y de propiedad dan cuenta de la cercanía con los demás habitantes, con sus actividades productivas, y las relaciones sociales entre ellos. Finalmente, el territorio construye un sentido identitario que les permite generar y preservar prácticas y formas de relación específicas que buscan la conservación del medio ambiente y de la tierra como forma de vida, económica y de sobrevivencia. Este reconocimiento territorial no es solo de actores y propiedades, también de productos nativos de la región. Se enlista una diversidad de cultivos, hierbas comestibles y animales de campo que anteriormente conformaban una variada dieta y que, con el paso del tiempo, se han perdido por desconocimiento y la introducción de productos externos.

Si bien, constantemente se habla de procurar un cuidado de la tierra y lo proveniente de ella para la alimentación, también se tienen presentes los cambios que ha tenido el sistema agroalimentario desde hace tiempo, y la forma en que ha impactado sobre ellos. Mencionan que lo que producen no es pensado en lo que el campo da para autoconsumo siguiendo temporales de siembra, sino en lo óptimo para competir en el mercado. Se busca que sea rentable, producir en cantidad. Lo importante para el mercado es el tamaño y el color, pero no en el sabor o en la forma en que fueron sembrados.

Para lograr esto se implementan paquetes tecnológicos de semillas, sin embargo, esto genera controversias y cuestionamientos sobre la verdadera retribución ya que la semilla no es recuperable por estar patentada. Además de que los daños que produce sobre la tierra son irreparables.

Se utilizan químicos muy agresivos, en cierta manera y pues eso hace que la tierra quede infestada. Queda de dos maneras, infestada y bien fertilizada porque el abono realmente no se lo traga todo la planta, ahí queda [...] eso es lo que el día de hoy, bueno, estamos viviendo ya las inclemencias de la erosión de la tierra gravemente por el tipo de contaminantes que se le han suministrado a la tierra durante décadas. Fue un estado de necesidad porque apareció el abono químico y empezó a ser utilizado cada vez en mayor cantidad y el día de hoy también a través de los químicos estamos padeciendo ya un nuevo fenómeno que es el económico (Bernardo Ávila, comunicación personal, 12 de noviembre de 2021).

Actualmente para muchos no es posible generar compostas, debido a la falta de tiempo y espacio para elaborarlas, así como el no tener ganado que ayude a la elaboración de fertilizantes. No obstante, frente a la dependencia que se ha generado con los insumos químicos externos, una de las alternativas que plantean es regresar a lo orgánico, la forma de siembra tradicional que no apunta a una venta masiva en los mercados, sino a la venta con la gente directamente. Esto ayuda a darle más valor a su trabajo, cuida la salud y alimentación de las personas, y previene el deterioro de la tierra.

### **A manera de cierre**

En estas líneas hemos intentado plasmar la complejidad que existe al intentar abordar las problemáticas agroalimentarias de una comunidad. Desde el pensamiento crítico que intentamos esgrimir —inspirado en discusiones emergentes de nociones foucaultianas y líneas heterodoxas de los marxismos, feminismos y ecología política latinoamericanos— no pretendemos idealizar sujetos o procesos, pero sí alejarnos de la fragmentación que las dinámicas neoliberales y capitalistas expresan en el despojo de territorios, cuerpos y procesos de reproducción de la vida. Regresar requiere ser críticos con los procesos pasados y presentes para reestablecer nuestra interconexión con territorios, cuerpos, comunidades y alimentos. Queremos un mejor futuro para todxs y ellos, ya están dando los primeros pasos.

## La pluralidad alimentaria en los huertos urbanos

Montserrat Suárez Méndez

El relato del trabajo de campo expresado en estas páginas forma parte del proyecto de investigación titulado “Promoción de la pluralidad alimentaria en los huertos urbanos de la Ciudad de México. Estudio de caso: Huerto Tlatelolco” para obtener el grado de maestra en Ciencias de la Sostenibilidad del posgrado con mismo nombre impartido en la Universidad Nacional Autónoma de México.

Los huertos urbanos, la agroecología y los sistemas alimentarios son temas que han sido ampliamente estudiados por múltiples disciplinas debido a su riqueza interdisciplinaria. El lente bajo el cual se realizó el trabajo de campo para la tesis de maestría es uno donde la promoción de prácticas sostenibles contemple las particularidades socioculturales en la alimentación de los contextos urbanos en la actualidad.

El interés personal por investigar los patrones de consumo alimentarios de asistentes a un huerto urbano va más allá del mero conocimiento estadístico respecto a cuantas personas consumen verduras y legumbres, involucra conocer un mar de relaciones sociales, creencias y experiencias en un, coloquialmente llamado, oasis dentro de la gran ciudad. El objetivo de la investigación es describir los patrones de consumo alimentarios dentro del Huerto Tlatelolco. La descripción de resultados gira en torno a la pluralidad alimentaria, un concepto que busca ahondar en dietas balanceadas y diversas mientras se promueve el bienestar socioambiental, comprendiendo siempre que “la alimentación es un proceso social determinado culturalmente” (Delgado Campos, 2018, p. 40). Asimismo, se planteó desde el inicio conocer los sentipensares de las asistentes<sup>1</sup> para determinar su decisión de compra en el lugar.

---

1 Se habla de las asistentes porque la gran mayoría de personas (más del 60%) que acuden al espacio son mujeres.

La metodología utilizada para dicha descripción fue mixta: se aplicaron 50 cuestionarios de frecuencia para abordar los patrones de consumo alimentarios y los resultados se exponen estadísticamente. Sin embargo, la parte cualitativa fue más extensa debido al tiempo que tomó la observación directa, acción-participativa y entrevistas semiestructuradas a las asistentes. El periodo de trabajo de campo fue un año, de enero 2020 a marzo 2021 con tres meses de interrupción debido a la pandemia por la COVID-19, factor que, sin esperarlo fue determinante para que más personas de zonas cercanas decidieran acudir al Huerto Tlatelolco después de estar en cuarentena.

La observación directa y el trabajo de campo por acción-participativa fue constante por ese año, mientras que, los cuestionarios y las entrevistas semi estructuradas se aplicaron de finales de noviembre de 2020 a marzo de 2021. Los dos motivos de exclusión para colaborar en los cuestionarios fueron ser menor de 18 años y no querer participar. Fuera de este rango, todas las personas eran bienvenidas a participar.

Los cuestionarios se realizaron en el huerto, sin embargo, debido a la COVID-19 la afluencia de personas que solían acudir disminuyó considerablemente, por lo tanto, se decidió aplicar los cuestionarios dos domingos al mes, momento en el que el colectivo Multitrucke Mixiuhca también vendían e intercambiaban productos vegetarianos, veganos, ecológicos y naturales promoviendo el comercio local.

El Huerto Tlatelolco se ubica en Nonoalco Tlatelolco, al norte de la Ciudad de México, en la alcaldía Cuauhtémoc, se encuentra ahí desde hace 8 años y poco a poco ha logrado ser uno de los más grandes referentes de agricultura urbana en la capital mexicana. Cerca de la zona donde se encuentra el huerto no hay áreas verdes tan grandes, ni de libre acceso en el cual se vendan alimentos agroecológicos a precio justo y accesible. Las sociedades urbanas pasan por procesos dinámicos con la latente necesidad de adaptarse ante las problemáticas medio ambientales debido a las complejas realidades contemporáneas, la práctica de agricultura urbana en contextos ciudadanos se relaciona directamente con manifestaciones locales, culturales y sociales (Degenhart, 2016, p. 2) que permiten interactuar con actividades que ya no son comunes en las grandes urbes.

Al comenzar el trabajo de campo, se me asignaron múltiples tareas: iban desde barrer las hojas secas de los caminos, regar, deshierbar, trasplantar, sembrar hasta el más difícil físicamente, mover la composta. Nada era fijo, todos los días era algo diferente con personas diferentes a excepción de las y los trabajadores del huerto. Acudían personas del programa gubernamental jóvenes construyendo el futuro, personas de distintas universidades y licenciaturas para realizar el servicio social, adultos mayores, niñas, niños y personas que forman parte del programa de composta comunitaria. Es decir, una multiplicidad de perspectivas y sentipensares respecto al espacio.

Llegué al Huerto Tlatelolco con experiencia previa respecto a huertos urbanos, sin embargo, nunca había tenido la oportunidad de conocer a tantas personas que por gusto propio acudieran a compartir tareas tan fundamentales como regar hasta el mero hecho de pasear entre los cultivos sin ningún motivo laboral o académico, aunque claro está, en ciertas ocasiones el trabajo físico era pesado. Mantener un huerto urbano así de grande requiere de muchísimo trabajo y no es fácil. Sin embargo, al estar ahí observé como se compartían los conocimientos, había abuelas contándole a sus nietos la experiencia agrícola que adquirieron en su niñez, diciendo “una no pensaría que exista esto en la ciudad”. Y efectivamente, no es tan común.

Tener un huerto urbano puede comenzar de manera tan sencilla como cilantro en una maceta hasta tener todo un balcón, patio o terraza con camas de cultivo más grande, sin embargo, requiere de paciencia y recursos, la observación directa permitió que comprendiera que, si bien, hay una necesidad latente de promover estas prácticas, también es realidad que el ritmo de vida para gran parte de la población no permite generalizar los huertos.

El estudio fue descriptivo, debido a que los patrones de consumo registrados no son totales, fueron tomados solo una vez y la situación de cada familia cambia constantemente, sin embargo, durante el periodo del estudio se determinó que sí hay pluralidad alimentaria entre las asistentes del huerto. Hay una ingesta diaria de frutas, verduras y legumbres que cubren los requerimientos mínimos de acuerdo con las normativas mexicanas, mientras que la ingesta de bebidas azucarada, golosinas, lácteos y alimentos de origen animal son característicamente menores.

Continuando con la idea previa, resulta importante mencionar que más de la mitad de las personas que contestaron el cuestionario tienen algún bagaje respecto a temas de agricultura urbana, agroecología, veganismo, impacto medio ambiental, compostaje, etc. Conocer aspectos como los mencionados han sido y serán un factor fundamental para comenzar a involucrarse en huertos urbanos y en la diversificación de patrones de consumo dentro de las áreas urbanas.

Un aspecto por resaltar es la relación entre el poder adquisitivo y la disponibilidad a alimentos agroecológicos. En el caso de las asistentes a Huerto Tlatelolco se ejemplificó que el ingreso declarado promedio mensual sitúa a las asistentes por arriba del promedio mexicano, ampliando la posibilidad de alimentarse dentro de los parámetros de una alimentación balanceada y diversa. Sin embargo, tanto el Huerto Tlatelolco y el Multitruেকে Mixiuhca tienen múltiples programas<sup>2</sup> que permiten adquirir alimentos saludables con precios menores de venta para toda la población, aunque, generalmente los precios registrados en Huerto

2 El programa de composta comunitaria, actividades como voltear composta o estar en cualquier curso o diplomado otorga descuentos en la cosecha. Mientras que en el Multitruেকে se promueve el ser prosumidor, donde se pueden realizar prácticas de trueque que facilitan tener diversidad de alimentos.



Tlatelolco son menores a los de los productos orgánicos en los supermercados y los mercados agroecológicos alternativos, pero mayores a los mercados sobre ruedas característicos de la capital mexicana. Desarrollar estos espacios podría facilitar el acceso a una dieta balanceada y diversa para la población urbana en México, teniendo en consideración que una de las respuestas más comunes fue el gusto por encontrar productos sanos y orgánicos.<sup>3</sup>

Los procesos sociales que impulsan las prácticas de sostenibilidad en entornos urbanos denotan la necesidad de estos espacios en la planeación urbana, más del 80% de las asistentes mencionaron la necesidad de promover áreas verdes y agricultura urbana en la ciudad, ya que, las existentes son excluyentes y carecen de cuidados básicos.

De la misma manera, se vio reflejada la necesidad de relacionar la educación nutricional y los huertos desde temprana edad. Muchas niñas y niños pensaban que los alimentos solo venían de grandes supermercados, alejándose por completo de conocer el origen de lo que se come día a día. Estos temas deben priorizarse entre toda la población, sin embargo, entre grupos sociales y asociaciones civiles se han desarrollado modelos como los huertos escolares, en casa, proyectos de compostaje, grupos vegetarianos o veganos donde se comparten recetas, alimentos, etc. Hay un sinnúmero de propuestas que permiten conocer el origen de los alimentos con el fin de promover sistemas alimentarios inclusivos, sostenibles y saludables.

Conocer y describir los patrones de consumo alimentarios de las asistentes al Huerto Tlatelolco vislumbro que el involucramiento activo como consumidoras o voluntarias usualmente genera un cambio como bola de nieve diversificando prácticas de consumo. El enfoque de esta investigación se centró en el comportamiento alimentario y cómo este influye socioculturalmente en nuestra cotidianeidad. La relación entre comida y salud fue abordada como bienestar para las asistentes y para los medios que proveen los alimentos.

El cambio colectivo que generan los huertos urbanos en la promoción de pluralidad alimentaria es una de las tantas medidas que, a través de prácticas sostenibles modifican el discurso y el hacer de las personas involucradas. Regenera la conexión entre alimentos y consumidores de manera directa, comprendiendo que aportar desde las acciones individuales influyen dentro de nuestros medios.

Los patrones de consumo alimentarios que se analizaron en el huerto, el trabajo de campo realizado, conversar con múltiples personas cuyos intereses o curiosidad los hayan hecho llegar al Huerto Tlatelolco fue una experiencia muy enriquecedora en la que comprendí que la sostenibilidad es una meta y un camino al mismo tiempo, que la pluralidad alimentaria es uno de los tantos conceptos que buscan un equilibrio entre justicia alimentaria y

---

3 No son alimentos certificados como orgánicos, sin embargo, coloquialmente se llaman de esta manera.

ambiental, a los entornos que nos rodean y que hacen posible la existencia de todos los seres vivos del planeta, incluyendo, por supuesto, la nuestra.

Los conocimientos adquiridos en la maestría, dentro de experiencias personales y en el huerto hicieron que comprendiera las diferentes maneras de concebir la sostenibilidad, a una perspectiva bajo la cual sea factible al democratizarla, que esté al alcance de todas las personas, que no depende del estatus socioeconómico y que, definitivamente, no sea una etiqueta ni un adjetivo. Apelar por la pluralidad alimentaria es ejercer la sostenibilidad que necesita formar parte de la vida diaria de la población, tener una dieta rica, balanceada, estar en entornos naturales y seguros, aprender de las redes sociales que se forman en torno a ello es un derecho al que todas las personas deberíamos tener acceso.

## Referencias

Degenhart, B.

(2016). La agricultura urbana: un fenómeno global. *Nueva Sociedad*, 54, 133-146. [https://static.nuso.org/media/articles/downloads/9.TC\\_Degenhart\\_262.pdf](https://static.nuso.org/media/articles/downloads/9.TC_Degenhart_262.pdf).

Delgado Campos, V.

(2018). Alimentación, modernidad y Estado. Un análisis crítico de política pública en México. En M. Bertran Vilà, & J. Vázquez Medina, *Modernidad a la carta. Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México* (págs. 19-46). Ciudad de México. Universidad Autónoma Metropolitana.



## Maíces, milpas y huertos. Una aproximación agroalimentaria de las regiones de Guerrero

Marcos Cortez Bacilio

De las Costas hasta la Montaña, y viceversa —desde hace más de 13 años—, he venido realizando trabajo de campo (con vasto dialogo) en diferentes regiones del país. Durante este caminar lleno de observación, experimentación y dialogicidad, encontré peculiares mundos de vidas comunitarios; prácticas cotidianas y discursivas entorno a los maíces, la milpa y el huerto, reconociendo las múltiples realidades de los diversos actores y a través de esos espacios concretos (locales y regionales) los que asignan con sus acciones el significado, en tanto dichas acciones pude inferir que están articuladas mediante la idea y orientación hacia otras formas de hacer agriculturas.

Ésta es una oportunidad de exponer un acercamiento a los sistemas alimentarios tradicionales y la importancia de los maíces nativos en la reproducción social, cultural, espiritual, económica y alimentaria de las regiones del estado de Guerrero.

*Somos hijos del Maíz*, aquí se siembran más de 30 razas de maíces nativos de un total de 64 identificadas y más de 300 variedades en todo el territorio nacional. Se considera uno de los principales centros de origen del maíz y de la biodiversidad genética. El mayor rasgo histórico de este proceso de domesticación se encuentra en el refugio rocoso de Xihuatoxtla, cerca de Iguala, en la zona de la cuenca del Río Balsas. En particular, los nahuas de las regiones Centro, Norte y Montaña siguen nombrando *Cintéotl* o *Centéotl*, (*Centli*, “mazorca de maíz seco”, y *Teotl*, dios o diosa del maíz), celebran el 14 de septiembre como el día de la milpa o jilote, conocido como Xilocruz, vocablo que proviene de *Xilotl* (Maíz tierno) y Cruz (Símbolo Cristiano). Esta celebración con el paso del tiempo ha tenido algunas adaptaciones que sobresalen incluso en el nombre, pues durante la época colonial se adaptó como una fiesta en honor a la Santa Cruz... Los campesinos elaboran cruces de palma y cadenas de flor de muertos (*Cempazúchitl*) y flor de pericón (*Yahuitli*) para

283

Marcos Cortez Bacilio  
Investigador independiente  
marcosbacilio@gmail.com

que a temprana hora las coloquen en las milpas que contienen los elotes más grandes en sus parcelas coloridas. Esta es una creencia popular que narra la fuga del mal en vísperas de la fiesta de San Miguel Arcángel —protector de almas, quien lucha contra el mal y protege la milpa—. El ritual consiste en adornar las milpas que están en las orillas y al centro de la parcela, se envuelven con flores, papeles, y otros objetos vistosos que son ahumados con copal, “para pedir permiso y agradecer por las cosechas logradas”, —comentan milperos durante la celebración—.

Históricamente, el maíz lo utilizaban no sólo para la alimentación y economía de subsistencia, sino también como parte importante de sus rituales, ceremonias religiosas y elemento esencial en el calendario agrofestivo, donde aún persiste la estrecha conexión entre el origen y la supervivencia de la especie humana.

En la Costa Grande, específicamente en Coyuca de Benítez, durante las visitas de campo, colectas, ferias de intercambios y demás; identifique algunas variedades como son: *medio pozolero, grande pozolero, morado, negro, sangre de toro, amarillo, chirrión, sapo, olotillo, conejo, verraco, escorpioncillo, chaneque, veracruzano, tehuacán, tecoanapa, apiñuelado o cuatero, olotón, medio olote, olote rojo, enano o chaparro, sangre de cristo, tigre y toro*. Este conglomerado de semillas reivindica nuestro centro de origen, porque retoma los espacios de intercambio, lucha y preservación de una cultura milenaria con arraigo al territorio... Los coyuquenses saben que la semilla no debe tomarse del “montón cosechado”, sino de las plantas seleccionadas dentro de la parcela, considerando aquellas que tengan tallo más fuerte, hojas anchas, resistencia a las plagas, elote a la mitad de la planta, buen anclaje de su raíz, y las que se desarrollen en condiciones de más competencia. La variación es un continuo en la expresión de las diferentes características de los maíces nativos, atribuible principalmente a prácticas artesanales de selección empleadas por las propias familias, adaptando maíces para múltiples escenarios ambientales (pendientes y altitudes) que dominan los relieves y paisajes durante los temporales.

284

La diversidad de maíces nativos, base de la alimentación de las comunidades costeñas, montañeras... Donde cada familia campesina siembra y conserva de dos a tres variedades de maíces, y manejan diferentes cultivos en la parcela, lo cual diversifica sus actividades económicas. “Las semillas más usadas para consumo diario son los maíces blancos, seguidos de los maíces azules o negros y en un caso menor el amarillo” —sin titubeo mencionan los guardianes del maíz—. Es claro que los cultivadores de las variedades nativas fueron los indígenas y sus sucesores: los campesinos, principalmente por parte de la mujer, en su rol doméstico y labores culinarias.

La conservación y preservación de maíces nativos está intrínsecamente relacionada con la disposición de su riqueza genética para generar mejores semillas. Son las campesinas y los campesinos que hacen la milpa, quienes cultivan agrobiodiversidad de especies nativas

o endémicas; además hacen posible su existencia, conservación y evolución de la diversidad de semillas. Año con año al mantener, intercambiar y experimentar, practican la circulación de semillas con otros vecinos de la misma comunidad u otras regiones mediante tianguis, foros, ferias y trueques. Las regiones de las Costas y Montaña, promueven fondos familiares de semillas, con el objetivo de una circulación de semillas de una unidad de producción a la otra. Quienes posteriormente continúan el proceso de domesticación y diversificación al mantener una selección de tipos de maíces específicos de su interés, por su adaptabilidad y usos distintos en la alimentación, como bien enfatizan en sus encuentros: “El intercambio y la circulación de semillas nativas es fundamental para su adaptabilidad. Ya que, en manos campesinas, una buena semilla se garantiza”.

También, durante las ferias e intercambios de semillas destacan diferentes productos elaborados que enriquecen nuestra alimentación cotidiana —rica en valores nutricionales—, que son elaborados y transformados mediante el proceso de nixtamalización, como son: pozoles, atoles (champurrados), tlacoyos, tlayudas, quesadillas de huitlacoche (hongo comestible) enchiladas, doradas, sopes, tamales (envueltos con hoja de maíz-totomoxtle), elotes (maíz sin procesar) que se venden con limón y chile; algunos de ellos son originales de las diferentes regiones de Guerrero... Una diversidad culinaria; como si fueran milpas.

*La diversidad de las Milpas*; de acuerdo con sus saberes y tradiciones, cada región guerrerense ha seleccionado sus plantas y las ha combinado de forma particular, imprimiéndole a la milpa su propio sello en la selección y manejo de razas, y en el diseño de herramientas para su cultivo y para el procesamiento de sus productos. Acá, más del 70 por ciento de las familias rurales cuenta con una parcela entre una y tres hectáreas para la producción de alimentos básicos. Su diversidad poliforme es un agroecosistema polifuncional en donde el maíz es el cultivo principal y cohabita simbióticamente con una diversidad de cultivos como el frijol, calabaza, chile, jitomate, quelites, entre otros cultivos locales. Por tanto, no hay una sola forma de hacer milpa, ya que esta diversidad se muestra también en las tradiciones, costumbres y saberes locales, así como en los gustos y necesidades tanto culinarias como socioculturales. Es decir, la composición y estructura de la milpa de las Costas, es diferente a la milpa de las regiones del Centro y Montaña. Por esta razón, se puede decir que en Guerrero no existe una sola milpa, sino diversas formas y maneras... La milpa es plural, la milpa somos todos.

En las milpas encontramos también una variedad de insectos, y una plétora de microorganismos que generan un equilibrio adecuado en la microflora y microfauna, que propician microclimas favorables. Por ejemplo, cuando se siembra maíz criollo cuarenteño, frijol de correa y calabaza tamalayota al mismo tiempo en la parcela, el maíz le sirve de guía o tutor al frijol para un desarrollo óptimo, y éste, a su vez, le fija nitrógeno aéreo al suelo, que le sirve al maíz y otros cultivos asociados como la calabaza, la cual su función es dar cobe-

rtura natural para evitar el crecimiento de arvenses. Además, la amplitud de sus hojas evita arrastre de tierra fértil, y guarda humedad en etapas críticas de estiaje. Esto da vida al agroecosistema, en el que cohabitan decenas de plantas útiles en un solo nicho agroecológico.

Dichas interacciones etnobiológicas brindan diferentes beneficios no solo a las especies que en ella conviven sino a la población de comunidades campesinas e indígenas que aún hacen posible el sistema alimentario tradicional, mismas que destinan entre el 70 y 80 por ciento de maíz —cultivado en la milpa— para su autoconsumo.

Hay mucha coincidencia entre milperos de Costa Grande y Costa Chica, al manifestar que “la milpa es un modo de vida”, como elemento básico de su cotidianidad, percibido no sólo como un sistema de producción agrícola milenario, sino garante de su nutrición, identidad, cultura y organización social. Por eso, hacer milpa constituye hasta nuestros días un elemento primordial para garantizar la alimentación, con sus usos y aplicaciones no sólo caseras. La triada mesoamericana (maíz-frijol-calabaza) permite la producción de variados alimentos, además proporciona otras acciones conjuntas que requieren organización de la familia y de grupos comunitarios para lograr la fabricación de sus propios instrumentos, materiales e insumos locales que se usarán en la parcela durante la preparación del terrero (en el temporal de lluvias), hasta lograr la cosecha. La milpa es el modo de cultivar en concordancia con el modo de vivir, hacer milpa es hacer familia, comunidad, organización, fiestas patronales, asambleas y una lista innumerable de etcéteras, que está presente tanto en las tareas agrícolas como en las no agrícolas... “Hacer milpa en Guerrero, es eso y más”, —aseguran sus protagonistas estelares—.

*Los huertos familiares de traspatio*, al igual que la milpa, ha jugado un papel importante en la conservación de la agrobiodiversidad, no sólo como hábitat de diversas especies, sino también como garante de un patrimonio cultural culinario, que enriquece la base alimentaria del maíz (obtenidos de la milpa) al agregar a las dietas las proteínas de origen animal, frutas, verduras y tubérculos, que se cultivan en espacios de 50 hasta 150 m<sup>2</sup>, destinado para la cría de animales y siembra de polifacéticos vegetales. El huerto nos ofrece una disposición de diversidad genética para crear platillos tradicionales. Es muy común usar ingredientes de origen animal como la manteca, leche, huevo, crema, queso, carne de gallina, de cerdo y de cabra en su deleite mixtura. Así como el uso de hierbas de olor (cilantro, ajo, epazote, menta, comino, albaca, hoja santa, orégano, entre otras), que avivan muchas variantes culinarias que son producidas en el huerto agrícola y pecuario.

El huerto es uno de los primeros agroecosistemas mexicanos que surge a partir de la recolección y la domesticación de plantas, asociado con la caza de animales silvestres, de acuerdo con la disponibilidad, la estación del año y las etapas anuales de lluvia y sequía. Los abuelos narran que los grupos o bandas de cazadores y recolectores iniciaron los procesos que catapultaron hacia dicho sistema tradicional.

Actualmente, familias completas han venido realizando estas actividades generacionalmente, ocupando sus solares para germinar: “farmacias vivientes, plantas medicinales, hortalizas criollas del traspatio a la cocina, y después a la mesa”. Las mujeres son las custodias del huerto, pues facilitan la seguridad y nutrición alimentaria, porque tienen conocimiento sobre la preservación y domesticación de semillas que usan en la cocina, también sobre la elaboración y transformación de alimentos, procesos de nixtamalización de maíz; así como una primorosa comprensión sobre la biodiversidad local y sus usos botánicos. Con recetas heredadas de madres, tías y abuelas, las mujeres poseen extraordinarios formularios culinarios locales. Con los diversos cultivos obtenidos de los sistemas milenarios activan comercios locales, pues además de provisoras de alimentos, generan ingresos para sus familias: “Nosotras podemos producir alimentos, conservar nuestros recursos; además podemos vender e intercambiar nuestros productos; con esto, claro que podemos lograr la autonomía que deseamos”. Las campesinas de municipios de la Costa Grande y Acapulco consideran que los huertos son una alternativa para producir alimentos sanos, libres de tóxicos y con uso prácticas tradicionales (heredadas), que construye un espacio familiar socialmente activante.

Hace unos meses, en medio de la pandemia sanitaria, familias de la zona urbana y periurbana crearon nuevas formas de hacer agriculturas de traspatio, obteniendo una mejora alimentaria, mayor conciencia por la naturaleza, lo cual también representó un ahorro familiar al disminuir costos en la compra de alimentos frescos. Esto logró explorar los vínculos entre el huerto y la salud humana, demostrando que la forma en que se practica esta agricultura familiar de traspatio, fortalece nuestras defensas de manera natural, prevé problemas de alimentación y de sanidad.

En los últimos años la producción urbana de alimentos se ha reinventado, y esta tendencia continuará a medida que las personas se den cuenta de que, en tiempos de crisis, el acceso a los alimentos producidos localmente es una estrategia consciente y resiliente; y no sólo una moda o tendencia...Mujeres y hombres de Coyuca Benítez, Atoyac de Álvarez, Tecpán de Galeana y Petatlán de la Costa Grande; reactivaron y otros iniciaron con la producción de hortalizas en macetas en los balcones, patios y azoteas de sus casas, prepararon tierra para sembrar...“Por eso, debemos cultivar nuestros propios alimentos, porque es una oportunidad de pensar la vida y la muerte; es decir, cultivar nuestra comida, nos hace más sensibles y conscientes sobre la gente que produce alimentos en el campo; además sobre el cuidado del medio ambiente” ,—coinciden diálogos entre productores urbanos y rurales—.

¡Hoy la *disputa es por la sobrevivencia* de los maíces nativos y los sistemas tradicionales como la milpa y el huerto!... En estos tiempos, no solo el estado de Guerrero, sino el resto del país se convirtió en uno de los principales importadores de maíz, pese a las decenas de razas y ciento de variedades de maíz nativo que tienen su origen aquí. La milpa



pasó al uso exclusivo de maíz y con una lógica productivista; es decir, incrementar sólo la producción de maíz híbrido, dejando a la deriva las semillas nativas y otros cultivos que dan vida al sistema prehispánico. En este tenor, la agricultura de traspatio que fomentan los programas gubernamentales no responde a las necesidades de alimentación y abatimiento de la pobreza de los grupos a los que los van dirigidos. Bajo el estigma de la modernización y de la globalización, que asiste al abandono de las prácticas tradicionales, perpetuando un modelo injusto e insostenible.

Lamentablemente la producción y rescate de maíz nativo no es impulsada por las políticas públicas, por el contrario, éstas causan un hostigamiento, mancomunado con empresas privadas que promueven tecnología sofisticada que también abre la puerta a los transgénicos. Situación que pone en peligro su riqueza genética invaluable, así como los saberes de los pueblos originarios y campesinos que preservan agrobiodiversidad, incluso pone en riesgo la memoria cultural de recetas culinarias tradicionales en favor de alimentos ultraprocesados, mismos que repercuten en la salud, provocando enfermedades crónico-degenerativas: diabetes, hipertensión, obesidad y sobrepeso, —cuyos daños están ampliamente comprobados—.

Los maíces, el sistema milpa y los huertos de traspatio son clave para que el estado de Guerrero logre su autosuficiencia alimentaria. Pues tienen el potencial de contribuir significativamente a que toda la población tenga acceso a una alimentación sana, nutritiva y suficiente, como hoy lo realizan cientos de familias en las diferentes regiones guerrerenses. De modo que el desafío de las políticas agroalimentarias debe consistir en crear y fortalecer los sistemas agroalimentarios locales y regionales, por un lado, activen y generan alimentos saludables y por el otro, dinamicen una economía propia a través de mercados locales, que resuelvan y actúen acorde a las verdaderas necesidades de las comunidades campesinas e indígenas... Por todo lo anterior, si continuara la erosión de los entornos productivos, sociales y culturales del campo, podría encaminar hacia un deterioro biocultural, lo cual representa un desafío para la diversidad de maíces nativos y los sistemas alimentarios tradicionales.

Frente a estos escenarios, las estrategias comunitarias diversificadas, —que relato y describo en estas páginas—, serán cruciales para reconstruir otros mundos, otras vidas buenas... florecerá una constante que se mantendrá en resistencia... “La Lucha sigue y persistirá”.



**O T R E D A D**



## **El pan de muerto. Un acercamiento etnográfico en San Nicolás Coatepec de las Bateas**

Jorge Fernando Beltrán Juárez

Más allá de las vitrinas de las panaderías y cafeterías de México que se visten de panes azucarados con olor a naranja, y que se han convertido en una forma de distinción de la identidad nacional en el siglo XX, se encuentra esa vieja tradición que sirvió de estructura para la configuración de este llamativo rasgo de identidad, fruto del sincretismo católico con el ancestral culto a los muertos. Las imágenes que se presentan en este ensayo fotográfico, dan cuenta de una realidad social y cultural. Una tradición viva, arraigada al pueblo y que sin importar las carencias económicas y los problemas que se derivan de la marginalidad de un contexto semi-rural, se celebra de manera incondicional: la elaboración del pan de muerto.

La elaboración del pan en el poblado de San Nicolás Coatepec de las Bateas, Estado de México, es el común denominador de la identidad de los habitantes, es así que entre la última semana de octubre y hasta el primero de noviembre, hombres de diferentes edades y ocupaciones se toman un respiro de su cotidianidad para dedicarse exclusivamente a mantener viva la tradición de la elaboración de pan. Hornos caseros de ladrillo se prenden cada año para dar la bienvenida a los difuntos, a los que se espera cada año, es así que, además del cempasúchil, es el olor a pan y a leña los que comienzan a llamar a las almas. La familia se encarga entonces de mandar hacer, por lo menos una arroba de pan, lo que se traduce, en todas las piezas que puedan salir de 11 kilos de harina, dos kilos de huevo, tres kilos de leche y levadura. Es así, sencillo, sin grandes adornos, ni chispas de chocolate, ni azúcar, ni publicidad, que la elaboración local une a las familias en espera de sus seres queridos, y que también sirve, con mucho esfuerzo para saciar el hambre de una población que se resiste a perder sus tradiciones, o a transformarlas en aras de la modernidad. Esta tradición es un ejercicio de resistencia, que si bien ha llegado a perder elementos como el pan empucado, se sigue manteniendo viva, por lo menos hasta noviembre de 2021, fecha en la que se elaboró este ensayo fotográfico.

291

José Fernando Beltrán Juárez  
CIESAS  
jorge.beltran-@hotmail.com



La casa transformada en horno.



Rostros de la tradición.



Las formas sencillas.



El aroma a pan y leña.





Avivando el fuego.



Mujer recoge su pan.



## Ciudad (es) mujeres sembrando soberanía

Guadalupe Méndez Zavala

Fani y Ángeles son mujeres de San Bartolo Ameyalco (pueblo originario de la CDMX, ubicado en la alcaldía Álvaro Obregón), ellas regularmente colaboran en la jornada de elaboración de conservas que organizan Higi-  
nia Guzmán Gutiérrez y Beatriz Barrera Guzmán en su casa, en el pueblo de San Mateo Tlaltenango (pueblo originario de la CDMX, ubicado en la alcaldía Cuajimalpa), después de la recolección de los árboles frutales y la cosecha de temporal en la hortaliza y la milpa.

La *ciudad Oxxo* nutrida por la agro-industria que observo como paisaje al llegar aquí, logra ser trascendida y dejada atrás al situarme en la secuencia fotográfica participativa de elaboración de “chiles en escabeche con hierbas de olor”, durante mi estancia etnográfica en julio del año 2021 para la Edición 10 del Diplomado Cocinas y Cultura Alimentaria en México de la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH).

Todas ellas, en sus prácticas de elaboración de alimentos, colectivizan las labores de la cocina y arropan un habitar de la ciudad desde los pueblos milperos que socializan un espacio simbólico como lo es la cocina de humo y las milpas con su extensión a las prácticas rituales de origen nahua que se practican en las mayordomías de esta región ejidataria y comunal. Ellas activan procesos que pasan desde la siembra, la recolección y elección de ingredientes, la producción, la manipulación de la condimentación y la comensalidad. Ellas, suman en la construcción de la soberanía alimentaria, con formas de participación y organización familiar y comunitaria, porque abastecen y socializan alimentos sanos y seguros para sus familias.

La conservación de “chiles en escabeche con hierbas de olor”, es una práctica de las mujeres sembradoras de soberanía alimentaria, que es creativa y participativa, la cual me antojó a reflexionar las diversas ciudades dentro de lo que hemos representado solo como una homologada gran ciudad. La *ciudad (es)* la diversidad de historias de mujeres, semillas, cocinas, despensas y su cooperación íntima e interna que nace de la reunión y la creación de insumos que serán consumidos en sus mesas. ¿Cuántas experiencias culinarias y comunitarias más puedo encontrar aquí en estos bordes de los pueblos del poniente de la Cuenca de México?

299

Guadalupe Méndez Zavala  
Investigadora independiente  
sociococinando@gmail.com



Fany, el fuego y las hierbas de olor.



Preparación en cazuela de barro.



Fany y Ángeles.



Ellas, en la cocina de humo de Higiniá.





Ajos, sal y utensilios.



Conservas listas en la mesa.





**CON OLOR A TINTA**



**Reseña de *La construcción social de la gourmetización en la cocina tradicional a manera de bricolaje* (tesina de especialización), de Ana Pamela Tejo Beas, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2021, pp. 61.**

Dulce Beatriz Hernández Quezada

Ana Pamela Tejo Beas, licenciada en gastronomía, cursó la Especialidad en Antropología de la Alimentación en la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Es entusiasta de la alimentación y una dedicada investigadora gastronómica, así como colaboradora en *El Gourmet de México*. En su tesina de especialización aborda el término *bricolaje* relacionado con el acto alimentario y se centra en el proceso de gourmetización de la cocina tradicional mexicana por parte de los chefs, a través de emplatados, utensilios y la combinación de sabores. El objetivo que se propuso fue “analizar los elementos simbólicos constitutivos de la gourmetización y proponer un modelo de análisis desde la antropología de la alimentación” (Tejo Beas, 2021, p. 7).

La autora entiende el *bricolaje*, en relación a la alimentación, como “la teoría antropológica que explica cómo están surgiendo diferentes transformaciones alimentarias a partir de la búsqueda de nuevas experiencias gastronómicas y también de la profesionalización de los nuevos chefs que traen consigo propuestas como la recuperación de la cocina tradicional mexicana” (Tejo Beas, 2021, p. 3). Sin embargo, el término ‘bricolaje’ es el operar con “fragmentos de obras, con sobras, trozos [...] Los materiales del bricoleur que arregla un viejo despertador desmontado; y pueden todavía servir para el mismo uso o para un uso diferente...” (Lévi-Strauss, 1997, p. 60). Es importante resaltar que la perspectiva teórica que la autora aborda atiende la dimensión emocional de la alimentación, la cual está dotada de significados y configurada por el condicionamiento sociocultural que, como sabemos, es conformado por un complejo de hábitos que se vincula con diferentes actividades: económicas, productivas, religiosas, festivas, familiares y simbólicas —acercamiento que retoma de Igor de Garine—. Es decir, Tejo Beas aborda la gourmetización a manera de entretejido, considerando que la comida es una vía creativa de transformar diversas

309

Dulce Beatriz Hernández Quezada  
BUAP  
dulce.hq.nut@gmail.com

formas de relacionarse a través de la alimentación. Si bien, la tradición siempre estará presente en la sociedad, los procesos de la cocina tradicional mexicana gourmet conciben nuevos espacios de significación y de cambio alimentario.

En un primer momento la autora se propuso realizar la investigación a través de tres rutas, emplatados, utensilios y sabores, sin embargo, debido a la contingencia sanitaria, terminó enfocándose únicamente en la estetización del emplatado —que incluye el decorado, tanto del espacio como de las mesas— en los dos sitios elegidos para su trabajo de campo: Tierra Adentro Cocina y Moyuelo. Para ello, Trejo Beas toma el emplatado a modo de un lenguaje estético, “donde el conjunto de signos y símbolos hacen estructura para significar en el restaurante, no sólo una estética sino también, una técnica y sobre todo la representación estetizada de lo tradicional” (Trejo Beas, 2021, p. 11).

En cuanto a las breves líneas referentes a los utensilios, retoma a un par de autores, como Ferdinand de Saussure (2001), quien refiere el plano sintagmático como el “conjunto de signos que se presentan de forma encadenada, en yuxtaposición coherente de signos diferentes con un significado unitario. Es decir, el sintagma se compone siempre de dos o más unidades en donde un término sólo adquiere su valor respecto de los otros” (Trejo Beas, 2021, p. 11). El segundo autor es Roland Barthes, cuya perspectiva se desarrolla a partir de Saussure, y que “plantea que todo sistema de significación conlleva a un plano de expresión o significante de un segundo sistema, contenido o significado”; para la autora, de ahí surge la dicotomía sistema denotado/sistema connotado: “el plano connotado asocia uno o varios códigos culturales que son evocados, en nuestro caso por la disposición en que se disponen los utensilios” (Trejo Beas, 2021, p. 12).

Para terminar de comprender el proceso de bricolaje, la autora consideró necesario mencionar los guisos —en este caso, los sabores— que apuntan al maridaje entre lo moderno y lo tradicional, donde se evocan los elementos de algún platillo para re-significarlo, al tomar “retazos de los elementos tradicional para crear la nueva estructura nominada gourmet” (Trejo Beas, 2021, p. 12).

Esta tesina consta de un capítulo, del cual se derivan cuatro subtemas; además de estar integrada por la introducción, conclusiones, anexos y bibliografía. El capítulo 1 está dedicado a analizar que, dentro de la propuesta, existe una nueva estructura alimentaria conformada de diversas pautas culturales de la alimentación, ya sea con los condimentos, utensilios o el modo de emplatado. Es decir, se analiza la existencia de una experiencia gastronómica innovadora ligada directamente con la profesionalización de los chefs, quienes tienen propuestas relacionadas con la “recuperación” de la cocina mexicana.

De lo antes mencionado se deriva el primer subtema, titulado “Emplatado a manera de lenguaje de signos y símbolos”, “que introduce el proceso lingüístico objetivado en la imagen” (Trejo Beas, 2021, p. 3). El segundo subtema, “Técnicas del emplatado”, revisa la estetización de los emplatados de cada restaurante; entendida como la retórica que utilizan los chefs para darle una resignificación a platillos icónicos de la cocina tradicional mexicana; un análisis en el que la autora toma en cuenta la loza, la decoración y los ingredientes que conforman el platillo. En el tercero, la autora analiza el emplatado a través del “estudio de la filosofía de preparación, compra, diseño, estilo, tanto del restaurante como del menú que ofrecen” (Trejo Beas, 2021, p. 4). Y como último subtema, “La mesa emplazamiento espacial del emplatado”, la autora analiza el espacio, más que como un concepto geográfico, como un concepto social en donde se relaciona con el entorno en el que se presentan los platillos, utensilios y espacios.

Como parte del planteamiento del problema de este trabajo, Trejo Beas menciona que la gourmetización de la comida se da porque las personas, especialmente los jóvenes, buscan nuevas experiencias gastronómicas y, de igual manera, desean entrar a un círculo de pertenencia en el cual la comida es un factor importante para que exista una aceptación de cierto estrato social. Es por ello que estudió los emplatados, los utensilios y las resignificaciones dadas a los platillos a través de nuevos elementos incorporados para “conservar” la tradición culinaria mexicana. Es en este sentido que recupera el término de *bricolaje*: “A este proceso lo designaré como bricolaje, es decir, un proceso en el cual una estructura toma los retazos de los conjuntos diversos para armar una nueva estructura” (Trejo Beas, 2021, p. 6).

La autora realizó un trabajo principalmente etnográfico, centrado en el estudio de caso de dos restaurantes, uno de la Ciudad de México llamado Tierra Adentro Cocina, y el segundo se ubicado en el centro histórico de la ciudad de Puebla, que tiene por nombre Moyuelo. Aunque la autora no pudo completar el trabajo de campo de manera presencial, sí realizó entrevistas a profundidad a los chefs de Tierra Adentro Cocina; mientras que, para el caso del restaurante Moyuelo, recurrió a la biografía social para cubrir la parte etnográfica de este estudio. Así mismo, aplicó cuestionarios abiertos a sus colegas, los cuales incluían preguntas enfocadas a la estetización de los platillos y el porqué de la importancia concedida a esto. Así, como fruto de este trabajo de investigación, la tesina incluye un breve catálogo fotográfico comparativo de los platillos.

Después de realizar un detallado análisis, la autora concluye que lo primordial es que se comprenda el proceso de gourmetización desde el acto alimentario, es decir, desde las prácticas sociales que están cargadas de significados e ideologías diferentes; pues, desde la modernización —tanto de los platillos como de los espacios— han repercutido como un “validador de estatus social” que se dirige hacia la popularidad de los restaurantes que están



en la búsqueda de la elitización de los alimentos. Por ello, este tipo de restaurantes buscan la resemantización, es decir, la recuperación de la cocina mexicana buscando, al mismo tiempo, la llamada “alta” cocina de la misma (Trejo Beas, 2021, p. 46).

El trabajo de Trejo Beas señala que estos cambios se han dado por dos factores: el primero, debido a la profesionalización de los chefs, ya que en las escuelas sólo les proporcionan una estandarización de recetas, diferentes formas de cocción basadas en lineamientos franceses; y el segundo factor son los medios masivos de comunicación y las redes sociales, a través de las cuales se pueden “presumir” y reseñas platillos que se consumen en diversos establecimientos de alimentos. Respecto a los utensilios de los restaurantes que se mencionan a lo largo de la tesina, por normas o distintivos que otorgan las instituciones no se permite utilizar ciertos materiales, tales como madera, piedra —metates, molcajetes— peltre, aluminio o barro; materiales que tienen un papel muy importante en la cultura e historia de la gastronomía tradicional del país. Sin embargo, los chefs han encontrado apertura en las reglas y lograron armonizar el uso de estos elementos en las vajillas; estas últimas provenientes de maestros artesanos o para complementar la decoración de la mesa con salseras. En cuanto al espacio de la mesa, depende completamente del contexto en el que se encuentren los restaurantes, pues es una parte fundamental que conlleva toda la experiencia cuando llega el plato gourmet y donde se ve subjetivada la comida tradicional mexicana, junto con la armonía de los colores de las paredes, las decoraciones y hasta la música de fondo (Trejo Beas, 2021, p. 48).

Luego de la revisión de este trabajo considero que esta tesina aporta una nueva forma de estudiar el hecho de alimentarnos. Si recordemos que los seres humanos no solamente nos nutrimos, también debemos contemplar que esto implica cargas simbólicas, ideologías, identidad, jerarquización, cultura, tradición o modernización. Es cierto que el tema de la gourmetización está latente y va incrementándose con la profesionalización de las cocinas y los cocineros, así como por el papel de los medios masivos de comunicación y las redes sociales, que hoy día difunden esta innovadora forma de alimentación y de experiencias gastronómicas. A través de ellos, como revisa Trejo Beas, se conforma una innovadora manera de documentar y revisar estos nuevos procesos, los cuales retoman ingredientes nativos, locales, que se dan a conocer de modos que pueden incentivar el probar y consumir de manera constante.

Una limitante de este trabajo de investigación fue que, debido a la contingencia sanitaria por la COVID-19, la autora no pudo realizar entrevistas a los comensales, por lo que quedó pendiente darle mayor profundidad al tema del sabor y se centró únicamente en el estudio de la estética de los emplatados —como la misma autora reconoce—. Igualmente, habría sido enriquecedor trabajar un poco más la materialidad de los utensilios y los platos

—que por normas oficiales no es permitido ocupar utensilios hechos de madera o de barro—, pues uno de los argumentos principales de la tesina es que la mesa y el contexto, es decir, la decoración, los colores, la ambientación, el tipo de mesas y la manera en que se acomodan, son parte fundamental de las experiencias gastronómicas.

Por último, cabe mencionar que en el trabajo se utiliza mucho el discurso “de recuperación de la cocina mexicana”, argumento que no está exento de críticas, pues la cocina mexicana está hoy más presente que nunca, porque se le valora desde otras perspectivas como las lógicas patrimoniales por, mencionar una. Aunque se deseen enaltecer ciertos ingredientes que menciona la autora —hongos, quelites, chiles y otros ingredientes nativos de ciertas regiones de México— al enfatizar “lo gourmet” se trata de señalar que este tipo de experiencia está dirigido a cierto estrato social; experiencia con la cual se valora el poder adquisitivo, y que buscar la “alta cocina” es una idea que se inculca desde la formación de los cocineros profesionales. Así mismo, pese a que se argumenta la práctica de pagar un precio justo y comprar a productores locales, no puede obviarse el lado oscuro, en el cual los chefs utilizan a las cocineras tradicionales al “apropiarse” de alguna receta; o el encarecer cierto tipo de utensilios —como el peltre o los molcajetes— que, aunque no se pueden usar para cocinar, ahora forman parte del emplatado o de la decoración de la mesa en este tipo de espacios culinarios.

## Referencias

Lévi-Strauss, C.

(1997). *El pensamiento salvaje*. Bogotá. Fondo de Cultura Económica.

Trejo Beas, A. P.

(2021). *La construcción social de la gourmetización en la cocina tradicional a manera de bricolaje* (tesina de especialización). Puebla. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.





**NOVEDAD  
EDITORIAL**



**Reseña de *The real cost of cheap food* (libro). de Michael Carolan, Nueva York. Routledge, 2018, pp. 233.**

Rafael Timoteo Corro Pérez

Esta obra, escrita por Michael Carolan, busca desentrañar el sistema alimentario global partiendo de un cuestionamiento hacia la llamada “comida barata” o, en otras palabras, al abaratamiento de los alimentos. Para esta reseña, en primer lugar, explico el argumento central de la obra para luego realizar un breve resumen de cada uno de los capítulos y, al final, elaboro un balance general, ofreciendo reflexiones y temas que pueden seguirse pensando a partir de esta obra.

En un principio, la premisa de Carolan de cuestionar las “bondades” de la comida barata parece un contrasentido, pues podríamos pensar que el bajo precio de los alimentos beneficiaría a la gente, particularmente a la más empobrecida. Sin embargo, en la introducción el autor nos explica que realmente no existe una relación entre comida barata y una mejor calidad de vida. Un ejemplo de ello es el *Happy Planet Index* —Indicador de un Planeta Feliz—<sup>1</sup> y la relación con el porcentaje de ingresos que dedican las personas a la compra de comida. Así, nos muestra que un porcentaje menor de gasto en comida no se relaciona con la felicidad. De la misma forma, no hay una relación entre la satisfacción de vida y el consumo *per cápita* de calorías medidos en los aceites, grasas y azúcares; componentes principales de la comida industrializada, la más accesible en precio. Para Carolan lo que estamos viendo no es comida barata, sino calorías baratas en forma de aceites, grasas y azúcares industriales.

En este panorama, el autor hace una aclaración central para toda la obra: la comida barata no es lo mismo que comida a bajo costo. Lo que nos lleva a la tesis central del libro: no podemos costear la comida barata. Para

1 El Indicador de un Planeta Feliz busca medir el bienestar sustentable al hacer un ranking de los países y qué tan eficientemente sus habitantes pueden desarrollar vidas largas y felices con los limitados recursos medioambientales que tenemos. Busca, en suma, desplazar la noción de que el crecimiento económico es el único indicador de bienestar, cuando existen otras formas de medir qué tan bien vive la gente (*Happy Planet Index*, 2022).

Carolan, el costo de la comida guía su análisis pues, aunque exista comida barata, en términos del precio que pagan los consumidores finales, hay una serie de costos que se ocultan detrás de esta aparente abundancia. Estos alimentos compuestos de grasas industriales, por ejemplo, tienen un alto costo a la salud de los millones que la consumimos. De igual forma, la comida producida mediante un uso extensivo de plaguicidas y herbicidas tienen costos ambientales muy altos. Para el autor, el debate sería más fructífero si nos enfocáramos en comida que podamos costear, en términos sociales, políticos, económicos, ecológicos e individuales.

Por tanto, Carolan subraya las maneras en que nos hemos descontextualizado de lo que comemos, pues como sociedad son pocos los que realmente pueden señalar cuáles son los procesos involucrados en la producción de alimentos. A esto se le puede sumar la proliferación de supermercados y de otro tipo de tiendas que nos alejan aún más de los productores, de las personas reales y de los espacios donde se produce la comida. Cerramos los ojos y dejamos en manos del mercado, del capitalismo, de la producción alimentaria, sin alcanzar a ver cuáles son los costos reales de la comida barata con la que llenamos nuestras alacenas y nuestros refrigeradores.

Para ahondar en el análisis de estos costos ocultos, Carolan se aleja del término de *sistema o régimen agroalimentario* de Harriet Friedmann (1993) y, más bien, plantea el nuevo concepto de *paisajes alimentarios*, inspirado en la obra de Arjun Appadurai. A diferencia del término de régimen agroalimentario, el paisaje alimentario supone no sólo ver los elementos clásicos de la cadena de producción de alimentos, sino entender otra serie de cuestionamientos sobre el poder, la cultura, los sentimientos y demás temas que rodean a la comida. Es decir, para Carolan, el paisaje alimentario también cuestiona por qué comemos, la historia detrás de ciertos alimentos, su importancia cultural, y, en especial, qué tan costeable es lo que ingerimos. Esta costeabilidad, por supuesto, involucra mucho más que el precio: que como sociedad e individuos podamos costear nuestros alimentos y que éstos nos permitan desarrollarnos y no sólo nos llenemos con calorías baratas.

Con este marco analítico, en el primer capítulo, el autor se enfoca en entender las dinámicas globales relacionadas con la producción alimentaria y cómo han afectado a los llamados países en desarrollo. Nos muestra cómo las dinámicas del capitalismo neoliberal integraron a los mercados alimentarios a gran parte de la población global y pusieron a competir a los grandes sectores de agricultura industrial de los países ricos contra los campesinos de los países empobrecidos de Asia, África y América Latina. Estas desigualdades, más allá de proveer una solución de mercado a la problemática de producción agroalimentaria, han perpetuado mecanismos de explotación mediante el proceso de globalización. Un ejemplo es cómo la producción de granos en Estados Unidos —subsidiada por el gobierno— tiene

un rol decisivo en los precios globales de estos productos. Con ello, Carolan muestra que la impronta (neo)liberal de regulación del mercado es una ilusión, pues los intereses y las políticas de los Estados ricos son los que dominan los mercados agroalimentarios globales.

En el segundo capítulo, Carolan busca hilar la relación entre la comida barata y el conflicto en general, desde la guerra hasta los disturbios por falta de alimentos, a partir de un aumento a los precios globales de los alimentos. Algunas de las causas que el autor explora como parte de esta relación entre comida y conflicto son cómo la pobreza alimentaria puede ser un factor que influye en el desarrollo de conflictos: un país con hambre es un país conflictivo. De la misma manera, la crisis global de 2008 provocó una amplia serie de disturbios por alimentos, pues propició una escalada en los precios que dejó a un mundo hambriento. Según las estimaciones de Carolan, para diciembre de 2008 casi mil millones de personas sufrían de hambre crónica, sumado a los devastadores efectos de la crisis financiera de ese año en la seguridad alimentaria global (Vilar-Compte et al., 2015). Finalmente, Carolan explora la acaparación global de tierra como fuente de conflicto, pues los grandes capitales estatales y corporativos han buscado apropiarse de la tierra en los países del Sur global para la agricultura intensiva, con graves impactos sociales y ambientales.

En los capítulos tres y cuatro, Carolan expone los cambios a los paisajes alimentarios, en términos de consumo de ciertos productos como la carne, y la insistencia en la comida barata como fin del sistema agroalimentario y los costos reales que esto tiene. Sobre esto último, el autor explica cómo la actual abundancia de comida se debe a un cambio en su percepción: no importa que sea nutritiva, sino que haya un exceso de calorías disponibles. El abaratamiento de los alimentos no sólo es una disminución en los precios, sino que en su producción industrial dejan de ser valorados por lo nutricional o cultural y se transforman en una mercancía que se jacta de tener un precio bajo y, con ello, “alimentar” a más personas. En esta misma línea está el cambio cultural que ha aumentado el consumo de cárnicos a nivel global, con impactos severos tanto para el medioambiente por el uso intensivo de recursos que requieren para su producción, como los problemas de salud que tiene la ingesta de esta carne barata.

En los capítulos cinco y seis, Carolan se enfoca en desentrañar algunos de los costos ocultos de la comida barata y por qué no se cuantifican en los precios finales que vemos los consumidores, y que tampoco son percibidos social, política y económicamente. Para Carolan, el tema medioambiental está al centro de los debates sobre los costos de la comida barata, pues los precios que tiene actualmente dependen, en gran parte, de la externalización de los costos ambientales de su producción: deforestación, erosión de suelos, explotación de los mantos acuíferos, contaminación por pesticidas y herbicidas, el cambio climático, la pérdida de biodiversidad, entre muchos otros. La externalización de estos costos, según



Carolan, se debe a que el medio ambiente o la naturaleza no son apreciadas, es decir, no tienen un valor monetario para el sistema capitalista y el paisaje alimentario actual. La degradación medioambiental derivada de la producción alimentaria es un costo que todos pagamos pero que no está escrito ni cuantificado.

En el capítulo siete, Carolan expande la relación entre la comida y la cultura; más específicamente, cómo la producción agroalimentaria industrial está desconectada de los contextos sociales, culturales y medioambientales inmediatos y cómo, en contraste, la pequeña agricultura sigue manteniendo estos vínculos. La relación en ambos sentidos, entre producción alimentaria y cultura, es crucial para entender los costos de la comida barata en términos no sólo económicos, sino sociales, culturales y medioambientales. Para ello, el autor explica los lazos profundos que existen entre los alimentos y la cultura, y cómo no sólo enraízan a las comunidades en donde se producen los mismos, sino también protegen la diversidad biológica y cultural de estos lugares.

En el capítulo ocho, el autor explora quiénes son, entonces, los ganadores en este juego de la comida barata. Si existe una serie de costos ocultos que son externalizados al medio ambiente y a la sociedad en general, las ganancias de este paisaje alimentario sí son privadas. Este doble movimiento de externalizar los costos y privatizar las ganancias favorece la proliferación de un sistema que beneficia a muy pocos, quienes mantienen un monopolio en la venta de insumos para la producción de alimentos, pero también un monopsonio. Según explica Carolan, un monopsonio es cuando sólo existe un comprador, lo que sucede con los productos agroalimentarios que los campesinos deben vender a los grandes compradores e intermediarios, pues la naturaleza perecedera de sus productos hace casi imposible que puedan buscar otras ofertas: o se les echa a perder o lo (mal)venden. Esto se refleja en otro de los grandes insumos agroalimentarios, las semillas. Grandes corporaciones como Monsanto o Pioneer no sólo acaparan el mercado de la venta, sino que han buscado incluso privatizar variedades de semillas nativas. La vida, para estas corporaciones, sí tiene precio.

En las conclusiones, Carolan habla de algunas alternativas que podemos buscar al paisaje alimentario de la comida barata que describe ampliamente en su libro, partiendo de la idea de que debemos construir uno que sí podamos costear. Dentro de esta categorización de un paisaje alimentario costeable, según el autor, debemos ver cómo podemos producir carne que sea sustentable, pero, también, cómo cambiamos nuestros patrones de consumo hacia otro tipo de alternativas alimentarias. Por otro lado, Carolan explora la propuesta de soberanía alimentaria de la Vía Campesina y cómo la cercanía espacial y social con los productores es una manera decisiva de cambiar el paisaje alimentario actual. Finalmente, el autor habla de la empatía como un elemento central de un nuevo paisaje: empatía por el

medio ambiente, por los trabajadores, por los consumidores y por todos los que formamos parte de este sistema desigual. Un paisaje alimentario con empatía nos permitiría que fuera costeable, no sólo en términos del precio final, sino para el planeta y para las futuras generaciones que deberán afrontar todos los problemas que hoy seguimos causando en la búsqueda interminable por comida barata.

En términos generales, la obra de Carolan sirve como una prolongada introducción a un pensamiento sistémico de la alimentación, que nos permite ver este fenómeno en las múltiples aristas que toca, desde lo económico hasta lo cultural. Al explorar la comida barata como una problemática social, Carolan se esfuerza en mostrar cómo la valuación de este “producto” en el sistema capitalista ha dejado de lado toda una serie de factores que deberían ser tomados en cuenta pero que actualmente están olvidados. La naturaleza está ahí para ser explotada y nos da comida, pero este paisaje alimentario también es la fuente de las ganancias de las grandes corporaciones agroalimentarias. En un momento histórico en que el proceso de globalización ha hecho que estos paisajes alimentarios estén cada vez más extendidos, la comida barata es un tema que nos concierne a todos.

La obra aquí reseñada, por otro lado, cuenta con un reto implícito para quienes la leemos: el identificar los costos reales de la comida barata que ingerimos a diario. Si bien en la portada del libro vemos una hamburguesa como la representación de este tipo de alimentos, en el contexto mexicano sería más apropiado ver, por ejemplo, un taco de carne al pastor. Ver este taco, con cebolla, cilantro, piña y salsa, como ejemplo de comida barata, nos llevaría a analizar la procedencia de la harina o la masa que se usó para la tortilla; la carne de cerdo y cómo fue producida; así como los procesos agrícolas de la cebolla, el cilantro, los limones, la piña; pero también de los chiles secos para el adobo del pastor. Además, cuánto se le está pagando al taquero, a los meseros y a las personas que vendieron los ingredientes, tal vez, en la Central de Abastos de la Ciudad de México. No podemos olvidar, por supuesto, cómo llegaron esos productos para su venta final, en qué camioneta o tráiler y la calidad de sus emisiones. Este pequeño ejemplo del taco de pastor como comida barata nos muestra que la obra de Carolan es importante para pensar nuestros paisajes alimentarios y nuestros consumos en términos de los costos ocultos, de las relaciones de producción detrás de nuestra comida y, aún más importante, ver las injusticias y desigualdades que permean este sistema.

Este, a mi parecer, es el valor del libro de Michael Carolan, una buena introducción al pensamiento complejo de los paisajes alimentarios. Por supuesto, al ser una obra que pretende abarcar tantas aristas del fenómeno, queda pendiente una mirada antropológica de la comida barata y hace falta evidenciar las historias de quienes vivimos en este sistema: de los campesinos, de los cocineros, de los empleados de los supermercados, entre muchos otros.

Por ello, sería necesario complementar esta obra con una aproximación etnográfica al fenómeno alimentario que no sólo dé cuenta de los elementos macro, sino ver cómo se refleja en las vidas cotidianas de las personas porque, al final del día, todos somos comensales en este sistema.

## Referencias

Carolan, M.

(2018). *The Real Cost of Cheap Food*. Nueva York. Routledge.

Friedmann, H.

(1993). The political economy of food: A global crisis. *New Left Review*, 197, 29–57. <https://newleftreview.org/issues/i197/articles/harriet-friedmann-the-political-economy-of-food-a-global-cr>

Happy Planet Index.

(2022). What is the Happy Planet Index?, *Happy Planet Index*. <https://happyplanetindex.org/learn-about-the-happy-planet-index/>

Vilar-Compte, M., Sandoval-Olascoaga, S., Bernal-Stuart, A., Shimoga, S., y Vargas-Bustamante, A.

(2015). The impact of the 2008 financial crisis on food security and food expenditures in Mexico: A disproportionate effect on the vulnerable. *Public Health Nutrition*, 18(16), 2934–2942. <https://doi.org/10.1017/S1368980014002493>

Ruta antropológica, Año 9, No. 14, enero-junio 2022.  
Posgrado en Antropología, UNAM  
revistaposantro.unam@gmail.com

\*\*\*

Fotografías  
Erika María Méndez Martínez.

\*\*\*

Imagen de portada  
Erika María Ménde Martínez. Alimentos de Tláhuac, CDMX.

\*\*\*

Diseño y Formación  
Ricardo Valadez Vázquez

\*\*\*

Fuentes Adobe Calson Pro, Century Gothic, Times New Roman



Licencia Creative Commons Atribución-No Comercial-Sin Derivar 4.0 Internacional