

01040⁹



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLOGICAS

RITUALES ALIMENTARIOS Y CICLO DE VIDA
EN VILLA MILPA ALTA, D. F.

T E S I S
QUE PARA OBTENER EL GRADO DE:
MAESTRA EN ANTROPOLOGIA
P R E S E N T A :
MARIA DE LA LUZ DEL VALLE BERROCAL



DIRECTOR DR. LUIS ALBERTO VARGAS GUADARRAMA

CIUDAD UNIVERSITARIA



2003



A



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

DEDICATORIAS

*Con todo mi cariño y
afecto a mis pequeñas
avecitas: Paloma
y Alondra*

*A Jorge Alberto Soto
quien siempre apoyó
este proyecto*

B

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

AGRADECIMIENTOS

Todo proyecto tiene su historia y este no es la excepción, por lo que considero hacer explícito mi agradecimiento, ya que sin el apoyo de mucha gente, no habría sido posible llegar a la culminación de este recorrido.

Al Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama quien gustoso acepto dirigir la presente tesis e hizo valiosos comentarios y sugerencias.

Al Dr. Druzo Maldonado, Mtra. Ana Maria Salazar, Mtro. Leopoldo Valiñas y Mtra. Mercedes Mejía quienes me hicieron reflexionar en las fallas y omisiones de mi trabajo con propuestas acertadas.

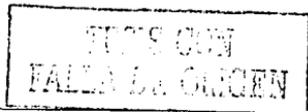
Igualmente a las autoridades y personal del Programa de Posgrado del Instituto de Investigaciones Antropológicas de quienes siempre recibí el patrocinio correspondiente y muy en especial a Luz, quien me brindó su apoyo incondicional en momentos difíciles.

A la familia Nápoles Arenas quienes intervinieron directamente para los nexos existentes hasta ahora logrados. Gracias por su apoyo.

A la familia Caballero Quiroz y de manera muy especial con toda mi estima a la señora María de la Luz Quiroz (+), quien me alentó en todo momento para conocer la vida cotidiana en la cocina, con su carácter que siempre la caracterizó, hizo atinados comentarios proporcionando información para enriquecer la presente investigación.

Me siento en deuda con Ernesto y Cata (Mayordomos del Sr. de las Misericordias y/o Leñerito entre los años 2001-2002), quienes no sólo me

c



apoyaron en la logística y la propia investigación, sino que me brindaron su amistad, constituyendo una parte importante en mi vida académica. Les tengo un gran aprecio.

A la comunidad de Villa Milpa Alta y en especial al barrio de Santa Martha, que siempre me recibieron con los brazos abiertos, desde el comienzo de la temporada de campo hasta la culminación del mismo, no tengo palabras para brindarles mi agradecimiento a todas las personas con las que tuve contacto.

A mi mamá y hermanos José, Isabel, Rubén y Jaime, cada uno sabe lo que le agradezco, además del gran apoyo me que han brindado a través de mi existencia.

A mis sobrinos Miguel Ángel, Marisol, Rubén, Cynthia y Fernando de quienes siempre he recibido su cariño.

Y finalmente a mis compañeras y amigas Vero y Trini que siempre estuvieron conmigo en mis alientos y desalientos.

A todas las personas que directa o indirectamente participaron.

Muchas gracias a todos.

ÍNDICE

	Pag.
INTRODUCCIÓN.....	1
Estructura del trabajo.....	3

CAPÍTULO 1

CULTURA ALIMENTARIA Y ANTROPOLOGÍA.....	6
Aspectos teóricos.....	6
Alimentación y antropología.....	6
Aspectos históricos de la alimentación.....	23
Los alimentos en el contexto del ritual.....	26
Política, ideología y género en el ámbito de la cocina.....	33
Alimentación y ocasiones festivas en relación con los rituales de paso.....	37
La investigación antropológica en Milpa Alta.....	46
Hipótesis y objetivos.....	51
Desarrollo de la metodología.....	52

CAPÍTULO 2

PROCESO HISTÓRICO Y SOCIOCULTURAL DE MILPA ALTA.....	59
Marco histórico.....	60
Siglo XIX.....	65
Siglo XX.....	65
Características geográficas.....	69
División política.....	69
Medio geográfico.....	71
Clima.....	72
Flora.....	73
Fauna.....	73
Perfil sociodemográfico.....	73
Crecimiento demográfico.....	74
Natalidad y mortalidad.....	75

E

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

<i>Población económicamente activa (PEA)</i>	75
<i>Educación</i>	76
<i>Vivienda</i>	77
<i>Salud</i>	79
<i>Economía y tenencia de la tierra</i>	79
<i>Agricultura</i>	82
<i>Otras actividades relacionadas con la agricultura</i>	84
<i>Ganadería</i>	86
<i>Industria</i>	87
<i>Comercio</i>	88

CAPÍTULO 3

HÁBITOS ALIMENTARIOS A TRAVÉS DEL TIEMPO EN LA CUENCA DE 90 MÉXICO

<i>Elementos básicos de la región lacustre</i>	91
<i>Datos arqueológicos</i>	91
<i>Los alimentos en la época prehispánica</i>	93
<i>De la época colonial hasta el presente</i>	99
<i>Cambios y persistencia de los hábitos alimentarios en Villa Milpa Alta</i>	101

CAPÍTULO 4

CONCEPCIONES ALIMENTARIAS EN LA RITUALIDAD DE LOS..... 116 MILPALTENSES CONTEMPORÁNEOS

<i>Prácticas y ritualidad en los alimentos</i>	117
<i>El sistema frío-caliente</i>	120
<i>El aire</i>	125

CAPÍTULO 5

RITUALIDAD Y ALIMENTACIÓN EN EL CICLO DE VIDA..... 129

<i>Tipos de parentesco ceremonial</i>	130
<i>Ciclo de vida</i>	132
<i>Embarazo</i>	132
<i>Parto</i>	134
<i>Puerperio</i>	137
<i>Lactancia</i>	139
<i>Bautizo</i>	141
<i>Pubertad</i>	144

F

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

<i>Matrimonio</i>	146
a) <i>El pedimento</i>	147
b) <i>El agradecimiento</i>	149
c) <i>La ceremonia civil</i>	150
d) <i>La bendición</i>	151
e) <i>La ceremonia religiosa</i>	153
f) <i>La saludada</i>	160
<i>Muerte</i>	163
CONCLUSIONES	169
BIBLIOGRAFÍA	178

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN



**VISTA DESDE EL BARRIO DE
SAN MATEO VILLA MILPA ALTA,
DISTRITO FEDERAL**

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

INTRODUCCIÓN

La alimentación y la cocina están íntimamente ligadas con la cultura. No son solamente verdades fisiológicas y psicológicas aquellas que nos afirman que somos lo que comemos; lo que comemos y cómo lo hacemos también nos definen como seres sociales. El cocinar asegura la producción material y la reproducción del grupo social, pero este proceso material está estructurado culturalmente.

En la práctica comer es una actividad social. Los alimentos concebidos especialmente para ser compartidos con otras personas, su preparación y su presentación, el modo de servirlos etcétera, todo ello expresa la forma en que los individuos de diferentes sociedades proyectan sus identidades: la variedad de preferencias en cuanto a la preparación de la comida, así como las aversiones hacia determinados alimentos proporcionan una identidad no sólo en el sentido de expresar la pertenencia a un grupo, sino también en la de reclamar atención en diversas circunstancias sociales.

Por lo tanto, un plato de barbacoa es un testimonio histórico y constituye por lo menos tres cosas distintas: un signo, un símbolo y un producto. Al introducirnos en la cultura alimentaria de los habitantes de Villa Milpa Alta, se observa que la barbacoa es un platillo distintivo, ritualizado y forma parte de un elemento fundamental de identidad y regocijo de la tradición culinaria en sus festividades,

poniéndose al descubierto la importancia de los pueblos nahuas del sur de la Cuenca de México.

Desde esta perspectiva, la presente tesis busca reflexionar sobre de la dinámica cultural que se vive en la Ciudad de México por medio de la etnografía, como una vía eficaz para entender cognitivamente la alimentación, dado que tiene la ventaja de preceder en los instrumentos analíticos que benefician la observación, la descripción y el análisis de la vida cotidiana de los miembros de una sociedad dada, superando la visión de recetario que con frecuencia se tiene sobre ella.

La Ciudad de México ha sido testigo de una heterogeneidad étnica, desde la conquista de los españoles hasta nuestros días, las celebraciones actuales practicadas por los milpaltenses ofrecen un panorama de procesos de continuidad y readaptación cultural de los pueblos nahuas que forman parte de la urbe más poblada del mundo.

Así, lo que comenzó como una inquietud en los recuerdos gastronómicos del pasado, con el tiempo se convirtieron en un proyecto de trabajo. Inicialmente con la tesis de licenciatura desarrollada con base en la organización de la cocina y su relación con la cosmovisión de los antiguos mexicanos en Santa Cecilia Tepetlapa, Xochimilco, encontrándose que los estudios de alimentación basados en la etnografía de los pueblos nahuas de la Cuenca aún son incipientes y las investigaciones referentes a los sistemas de alimentación en México tienen una perspectiva ecologista y nutricional, mientras que los que se orientan hacia la cultura alimentaria son escasos.

El trabajo de campo que sustenta el análisis, se realizó en Villa Milpa Alta, cuya delimitación geográfica se refiere a la cabecera delegacional, la cual se divide en siete barrios: Los Ángeles, Santa Cruz, San Agustín, La Concepción, La Luz, Santa Martha y San Mateo (figura 1). Se desarrolló una investigación más amplia, sin embargo, se tuvieron que concretar los objetivos, lo que llevó a la conformación de los rituales alimentarios en el ciclo de vida de los milpaltenses, sin dejar de lado otro tipo de festividades que manifiestan un gran complejo cultural en la organización y desarrollo de la cocina, como la constitución de "asistencias" celebradas durante diez días de peregrinar al Santuario del Señor de Chalma, cuyo análisis se tratará en un trabajo posterior.

Estructura del trabajo

La tesis se compone de cinco capítulos: Cultura alimentaria y antropología; Proceso histórico y sociocultural de Milpa Alta; Hábitos alimentarios a través del tiempo en la Cuenca de México; Concepciones alimentarias en la ritualidad de los milpaltenses contemporáneos y Etnografía, ritualidad y alimentación en el ciclo de vida.

El primer capítulo se desarrolla desde una perspectiva teórica que permita sustentar y acercarnos a la problemática de la antropología de la alimentación. Si bien los aportes de la cultura alimentaria en México han sido escasamente analizados, es necesario desarrollar un discurso surgido desde la propia reflexión antropológica, en donde se observa que el comer no es sólo una cotidianidad, sino también un hecho social que tiene significados y éstos se encuentran implícitos en los patrones culturales.

Posteriormente se hace un recorrido histórico en el que se aprecia un aspecto muy importante: la conceptualización del territorio. Para entender a los pobladores originarios que han logrado preservar sus tierras a lo largo de los siglos, a pesar de la dominación mexicana y la conquista española. Asimismo, la transformación que ha sufrido el territorio ahora convertido en delegación política del gobierno de la Ciudad de México, así como la descripción que prevalece actualmente en el medio natural, social y económico, con la intención de no ser solamente la formalidad de una monografía, sino de aportar nuevos datos del contexto en el que viven cotidianamente los milpaltenses.

El tercer apartado trata acerca de la importancia que tienen los alimentos en la ritualidad festiva, así como en el sistema *frío-caliente* y el "aire", ya que éstos pueden ser considerados como formas simbólicas que se construyen en el medio colectivo, en torno a determinados aspectos de la vida social contemporánea.

El cuarto capítulo aborda el fenómeno de la cultura alimentaria, en el que se elabora una argumentación de cómo ha sido construido y como se han desarrollado los hábitos alimentarios a través de la historia, tomando como referencia el ecosistema lacustre y la vida actual en la que se desarrollan sus preferencias gastronómicas.

El quinto apartado se dedica al trabajo etnográfico de las etapas del ciclo de vida, en donde no sólo se toma en cuenta la variabilidad de prácticas alimentarias ligadas alrededor de la vida de los milpaltenses, sino es una sección nuclear sobre la base de la observación participante, que tuvo lugar en Villa Milpa Alta, uno de los poblados nahuas del sur de la Cuenca de México.

DELEGACIÓN MILPA ALTA

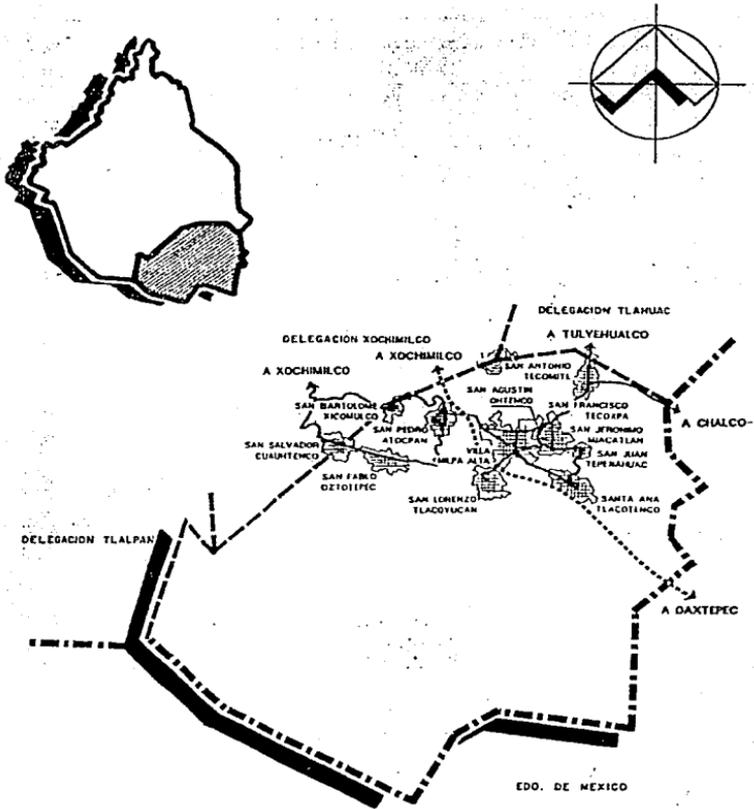


Figura 1

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

CAPÍTULO 1

CULTURA ALIMENTARIA Y ANTROPOLOGÍA

El hecho de reflexionar acerca del quehacer antropológico y sus diversas perspectivas teóricas y disciplinas con que se nutre, ayudó a comprender la complejidad de la realidad social y cultural acerca de la alimentación, donde es pertinente tomar en cuenta su estructura interna, su significado en los rituales y los actores que le dan vida.

La importancia de este tema radica principalmente en el hecho de explorarlo en los rituales de comida que celebran los milpaltenses en el ciclo de vida, como algo del presente y del pasado y no sólo como una reminiscencia. En el desarrollo de toda la investigación, desde el trabajo de campo hasta el análisis teórico.

Aspectos teóricos

Alimentación y antropología

Las investigaciones sobre la alimentación¹ son escasas y se ha visto como un fenómeno relativamente reciente en el campo antropológico; si bien los trabajos en México se han orientado principalmente hacia el campo nutricional o al estudio

¹ Hablar de alimentación es mucho más que hablar de un mero aspecto material de la vida de los hombres. La alimentación de los pueblos está vinculada a su cultura. Nutrirse es un acto biológico, comer es un acto cultural.

histórico de las relaciones adaptativas al medio natural con la producción y el consumo, en donde la atención se ha centrado en las relaciones entre el sistema alimentario de una sociedad y la satisfacción de las necesidades individuales de sus miembros.

Uno de los precursores en las investigaciones sobre la alimentación en nuestro país, en la década de los sesenta del siglo XX, fue Guillermo Bonfil Batalla, en *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán. Un estudio de antropología aplicada*, quien enfocó su análisis hacia lo nutricional para mejorar a la población; luego Eusebio Dávalos Hurtado estudió algunos aspectos de la alimentación y la nutrición de los pueblos prehispánicos, plasmado en su libro *Alimentos básicos e inventiva culinaria del mexicano*; posteriormente, Sergio López y Carlos Serrano analizaron la alimentación del México antiguo bajo las tendencias de lo cultural asociado con la dieta prehispánica (López y Serrano 1974).

Luis Alberto Vargas señala que "La antropología de la alimentación es uno de los caminos más enriquecedores para compenetrarse en la vida de los pueblos" (1993:31). De esta forma Vargas ha estudiado el crecimiento y desarrollo infantil desde el un punto de vista nutricional, la alimentación de los pueblos del México prehispánico y de la época colonial, además de los aspectos cotidianos y culturales de la alimentación actual, en donde toma en cuenta factores como: dieta, tecnología, economía, tabúes existentes y una "visión integral de la alimentación" (Vargas 2002:88), enfatizando en mente, cuerpo y sociedad, entre otros, destacando que "...el hombre no solamente come por hambre, sino también por el impulso de una serie de circunstancias emocionales y sociales" (Vargas 1984:19).

En diversas investigaciones de licenciatura y de grado, se han seguido diferentes líneas conductoras, tratando de construir nuevas teorías antropológicas acerca de la caracterización nutricional y cultural de la especie humana². Las investigaciones llevadas a cabo hasta ahora han discurrido en torno a los temas siguientes:

- El sistema de alimentación visto como un proceso continuo de producción, distribución y consumo, en donde se determinan aspectos de la vida diaria de una cultura.
- Análisis de los procesos nutricionales y culturales de una comunidad.
- Revisión historiográfica en torno a los problemas socioeconómicos del siglo XVIII novohispano, tomando en cuenta aspectos, como consumo, abasto y escasez de alimentos.
- Aspectos culturales e interpretativos de la cosmovisión nahua por medio de la etnografía.
- Diagnóstico sobre el problema alimentario, retomando lo ecológico, lo cultural y lo socioeconómico de una comunidad.

² Revisar entre otras: Aguilar Pina Paris. *Etnografía y alimentación en una comunidad zoque del noroeste de Chiapas. El caso de Carmen Tonapac*. México, ENAH, tesis de licenciatura, 1995.
 Cahuich Campos Martha Beatriz y Ericka Lisci Rosado. *Los hábitos alimenticios en una comunidad del Valle del Mesquitla*. México, ENAH, tesis de licenciatura.
 Del Valle Berrocal María de la Luz. *La alimentación en una comunidad xochimilca: Santa Cecilia Tepetlapa*. México, ENAH, tesis de licenciatura, 1998.
 León García. María del Carmen. *La distinción alimentaria de Toluca. Segunda mitad del siglo XVIII*. México, CIESAS, tesis de maestría, 1996.
 Peraza López María Elena. *Patrones alimenticios en Ichmul, Yucatán: sus determinantes socioeconómicas, ecológicas y culturales*, Mérida Yucatán, Universidad Autónoma de Yucatán. Escuela de Ciencias Antropológicas, tesis de licenciatura, 1986.
 Velasco Lozano Ana María Luisa. *La utilización de los recursos naturales en la cuenca de México (el conocimiento y uso de la naturaleza por los mexica, con base en su alimentación)*. México, ENAH, tesis de maestría, 1998.

- Reconstrucción de las formas de conocimiento, manejo y control de los recursos naturales de los hombres que habitaron la Cuenca de México, antes de la conquista.

Si bien ha ido creciendo el interés de los antropólogos por estudiar la alimentación en sus diferentes aspectos, aún falta atender el enfoque etnográfico vinculado con el ciclo de vida y su descripción dentro del contexto cultural, la preparación y consumo de los alimentos, así como los patrones de organización y específicamente los sociales del comer, pues constituyen una serie de símbolos que perpetúan conocimientos esenciales para la supervivencia cultural, ya que "la alimentación humana incluye una dimensión imaginaria, simbólica y social [que ofrece] aproximaciones que han postulado explícita o implícitamente la autonomía de lo social con respecto a las influencias biológicas y nutricionales" (Fischler cit. en Gracia 1997:13). Así, el desarrollo del fenómeno alimentario pone su atención en los factores socioculturales, económicos o filosóficos de la elección de los alimentos.

Para un trabajo como éste, en el que se efectúa un análisis etnográfico acerca de los rituales alimentarios en el ciclo de vida de los milpaltenses que se ubican en la cabecera delegacional, reconocida como Villa Milpa Alta (compuesta por siete barrios: Los Ángeles, San Agustín, La Concepción, Santa Cruz, La Luz, Santa Martha y San Mateo), es importante apoyarnos en el materialismo cultural, ya que lo esencial de dicha teoría es centrar "...su atención entre la conducta y el entorno físico, establecida a través del organismo humano y de su aparato cultural" (Harris 1982:571), además de atribuirle una doble dimensión: la

simbólica y la material, e incluir todos los aspectos que definen las prácticas cotidianas y el consumo de los alimentos.

Ahora bien, para efectos del presente análisis me inclino hacia el estudio de la *cultura alimentaria* entendida ésta como el conjunto de actividades que se realizan para obtener alimentos que posibilitan la subsistencia, incluyendo desde el aprovisionamiento, producción, distribución, almacenamiento, conservación, preparación de alimentos, hasta su consumo, además de incluir en cada una de las etapas, los aspectos materiales y simbólicos (Gracia 2000:17). Sin embargo, para la perspectiva de la presente investigación, dicho enfoque resulta muy amplio por lo que, considero a la *cultura alimentaria* como un conjunto de representaciones, prácticas y relaciones sociales.

Bajo esta perspectiva realizaré un balance entre el ámbito de las costumbres, representaciones, aspectos sociales y simbólicos. Aunque debo mencionar que cuando la alimentación se convierte en símbolos, sus significados no se definen arbitrariamente sino que se derivan de las funciones que desempeñan en la vida económica. Un alimento caro por ejemplo, implica riqueza; uno barato, pobreza; los alimentos cultivados en el hogar, hechos a mano, contrastan con los comprados en las "cocinas económicas", los gastados, con los nuevos. Esto es porque ellos se sumergen ordinariamente en la práctica diaria en una forma material en la que los alimentos, abstraídos como símbolos de este proceso material, pueden condensar en sí mismos una cantidad invaluable de significados ideológicos. Un símbolo funciona porque es una cosa, una representación tangible de las fuerzas sociales y culturales que organizan la vida material.

Esta relación entre materialismo y simbolismo en el discurso se invierte en las estructuras de la cocina. Cuando un alimento sirve como un símbolo en el discurso, es un objeto que acarrea una carga simbólica cuyo propósito principal es la organización de la producción material. Las reglas de exclusión e inclusión que disponen los menús y las comidas son estructuras arbitrarias cuya existencia es puramente inmaterial. Se asemejan a un lenguaje, un estilo artístico, un juego elaborado, y sin embargo, son una herramienta práctica: una mujer se basa en las reglas de cocina cada vez que lo hace para ella y su familia.

Por lo tanto, la alimentación es un aspecto simbólico, cuya delimitación se realizará en torno a tres aspectos de la *cultura alimentaria*:

- a) la diversidad de *habitus*³ que funcionará como una herramienta teórica que permitirá explicar las diferentes dimensiones de la alimentación en Villa Milpa Alta, ya que guarda una relación estrecha con los modos de consumo;
- b) los gustos alimentarios en la dinámica de uno de los pueblos nahuas del sur del Distrito Federal, donde se debaten distintas concepciones acerca de su cotidianeidad implícita en términos de su territorialidad. Esta forma de conocimiento de los alimentos corresponde a una de las relaciones entre cultura y territorio, como plantea Gilberto Giménez (1996), la cocina es una de las instituciones y prácticas sociales que se ubican y distribuyen en un espacio geográfico determinado. La cocina tiene esa función cultural de tipificar las costumbres alimentarias de la población asentada en determinado espacio geográfico (local, regional y/o nacional). Gilberto

³ Planteamiento de Pierre Bourdieu, quien sostiene que existen "dos capacidades que definen al *habitus* -la capacidad de producir unas prácticas y unas obras enclavables y la capacidad de diferenciar y apreciar estas prácticas y estos productos (gusto) -donde se constituye el mundo social representado, esto es, el espacio de los estilos de vida" (Bourdieu 1988:382).

- Giménez plantea que las recetas de cocina locales forman parte de los rasgos culturales objetivados, pues se hallan espacialmente localizadas, y
- c) El fundamento de una cocina regional en torno a los rituales de paso mediante la etnografía; uno de los campos más expresivos de la investigación.

El entendimiento de estos aspectos no puede resolverse mediante una sola teoría. Se precisa comprender y explicar los fenómenos alimentarios, permitiendo con esto discutir los diferentes enfoques teóricos de este campo de estudio, los cuales coinciden con las corrientes más importantes de la antropología, es decir, con el funcionalismo, después con el estructuralismo y recientemente con el materialismo cultural; sin embargo, ninguna invalida los paradigmas creados en la *antropología de la alimentación*⁴, ya que cada una de estas fases se vinculan sobre diferentes aspectos de la alimentación.

Para los antropólogos funcionalistas, "la alimentación es un instrumento básico en la socialización de los individuos y, en consecuencia, imprescindible para perpetuar el sistema" (Gracia 1997:17). Uno de los trabajos más representativos dentro de esta corriente teórica es el de Audrey Richards (1939), quien analiza todas las relaciones sociales vinculadas con el intercambio de alimento, se interesa en cómo las prácticas alimentarias expresan y simbolizan dichas relaciones. Estudia el contexto social y psicológico en el que se dan la producción, la preparación y el consumo de alimentos (imprescindible para responder a problemas de base nutricional). Para la autora, la función alimentaria constituye

⁴ Concepto que desarrolló en España con posterioridad respecto a otras tradiciones europeas y americanas (Gracia 2000:17).

un todo, en tanto que ha de servir para cubrir necesidades biológicas a la vez que sociales. De este modo, los conocimientos de la ciencia nutricional son utilizados para evaluar los resultados acerca del consumo alimentario.

Los estructuralistas en el estudio sociocultural de la alimentación tienen como referentes principales a Claude Lévi-Strauss y Mary Douglas, quienes inducen principalmente al postulado del estructuralismo simbólico.

Lévi-Strauss analiza el sistema culinario mediante el mito, induce a separar sus componentes en categorías como crudo, asado, cocido; significando una transformación cultural de los alimentos; la estructura interna de los mitos (sobre el origen del fuego de cocina) revela un sistema culinario. Un mito es la estructura conceptual que habla del pasado y sirve para justificar determinadas acciones del presente en el contexto de un medio cultural dado (Lévi-Strauss 1986:15-16).

Por lo tanto, las representaciones y comportamientos relacionados con la alimentación interactúan de manera simbólica y metafórica con otros conceptos que pueden llegar a ser imágenes (cultura, naturaleza, reciprocidad, destrucción, etcétera).

Mary Douglas sustenta que el tratar con alimentos constituye un medio para decodificar las relaciones interaccionales y las estructuras sociales. Su hipótesis central consiste en exponer que las relaciones simbólicas corresponden al máximo con las experiencias sociales, esto es, la relación existente entre la comida y la estructura de la cultura humana (Douglas 1983:74-75).

Douglas menciona que los principios para elegir una comida dependen de su propia "lógica cultural" y no del orden fisiológico, pues la cultura crea un sistema de comunicación que pone valores en las cosas y en la comida.

Por lo tanto, el resultado es un enfoque hacia la cultura y la cultura es un factor determinante que no permite influencias socioculturales externas, por lo que el sentido de identidad puede depender mucho de las tradiciones culinarias.

También relaciona el alimento con factores biológicos y sociales, afirma que en los procesos de consumo, la comida que se ingiere satisface el hambre y manifiesta formas de comunicación, en donde el alimento difiere según se consuma, ya sea por la mañana o por la tarde, en invierno o en verano, con el estatus o con la carga social que se establezca en la comunidad (Douglas e Ishewood 1990:88-90).

Así, Douglas junto con Lévi-Strauss se introducen al análisis entre los rituales del comer y los sistemas sociales, sin investigar la preparación y el consumo de los alimentos.

El estructuralismo señala cómo la alimentación está presente en todas las sociedades y culturas que se contrastan entre sí. Como menciona Lévi-Strauss:

El alimento se presenta al hombre en tres estados puede estar crudo, cocido o podrido. En relación con las operaciones culinarias, lo crudo constituye el polo indemne, mientras que los otros dos polos están fuertemente marcados, si bien en direcciones opuestas: siendo lo cocido una transformación natural de lo crudo y lo putrefacto su metamorfosis natural. Por debajo del triángulo principal existe, pues, una doble oposición

entre procesado y no procesado, por una parte, y cultural/naturaleza, por otra (Lévi-Strauss 1984:270).

Es importante mencionar que dichas categorías en sí mismas no permiten introducirnos a nuestro propósito. Aquello que cada sociedad entiende por crudo, cocido o podrido sólo puede determinarse por la observación etnográfica, y desde luego no hay un motivo causal para que todos piensen de igual manera. Sin embargo, "sienta las bases para las sucesivas aproximaciones estructuralistas, las cuales se van a fijar más en la variabilidad de los comportamientos alimentarios y menos en la universalidad, retrocediendo así ante el concepto de naturaleza humana" (Gracia 1997:29).

Los culturalistas han reconocido que los seres humanos no solamente se limitan a satisfacer sus necesidades físico-naturales, sino que, la producción es una intención cultural (Sahlins 1988:168-169). Como no es la mera existencia lo que producen los hombres sino un modo de vida definido, la reproducción de la naturaleza constituye una objetivación de la cultura. Es decir, que la producción de alimentos se inserta en la producción general de bienes, los cuales están marcados por un código de significación y valoración de funciones, ocasiones, situaciones y personas. Para Marshall Sahlins no es posible explicar la forma cultural de la alimentación a partir de la "razón práctica" que plantea el materialismo cultural.

Sin embargo, Marvin Harris afirma que las limitaciones y oportunidades ecológicas de "los alimentos preferidos (buenos para comer) son aquellos que presentan una relación de costo beneficio prácticos más favorables que los

alimentos que se evitan (malos para comer)" (Harris 1989:12). En contra de la arbitrariedad de los hábitos alimentarios considerados poco prácticos, irracionales, inútiles y hasta nocivos, Marvin Harris se dedica a demostrar que más bien "pueden explicarse mediante elecciones relacionadas con la nutrición, con la ecología o con dólares o centavos" (op. cit.:15). En resumen, afirma que "lo que come la gente se basa en razones prácticas"⁵. Y se opone al pensamiento de Claude Lévi-Strauss, el cual cita en su texto: "La comida poco tiene que ver con la nutrición. Comemos lo que comemos no porque sea conveniente, ni porque sea bueno para nosotros, ni porque sea práctico, ni tampoco porque sepa bien" (Lévi-Strauss cit. en Harris 1989:12). Es decir, Marvin Harris aclara que para Claude Lévi-Strauss algunos alimentos son "buenos para pensar" y otros "malos para pensar". Afirma que si bien no tiene intención de negar que los alimentos transmiten mensajes o poseen significados simbólicos, se pregunta "¿qué aparece antes, los mensajes y significados o las preferencias y aversiones?" así, Harris sostiene que "el hecho de que los [alimentos] sean buenos o malos para pensar depende de que sean buenos o malos para comer. La comida debe nutrir al estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva" (op. cit.). Y afirma que "las gentes hacen lo que hacen por buenas y por suficientes razones prácticas y la comida no es a este respecto la excepción" (op. cit.).

Entre las investigaciones de ésta misma corriente se notaba un interés en la alimentación y sus afines cuando éstos representaban respuestas específicas al

⁵ Se debe considerar que la conclusión de Marvin Harris se basa en su investigación sobre sólo "una pequeña facción de hábitos alimentarios de la humanidad". El mismo reconoce que "la solución satisfactoria de unos cuantos enigmas desconcertantes no garantiza el éxito de los restantes" (Harris 1989:12).

acondicionamiento, determinado por el medio ambiente dado. Una colección con estudios de esta índole fue publicada por Marvin Harris y Eric B. Roos (1987).

Así, el planteamiento de Marvin Harris ayuda a entender el porqué determinados productos alimentarios se han incorporado a los hábitos de comida de una zona, permaneciendo entre sus gustos con admirable persistencia a lo largo de varios siglos y sorteando diversas coyunturas. Pero el enfoque de Harris es insuficiente para captar la dimensión expresiva de los alimentos en un contexto cultural determinado, y es aquí donde podemos apoyarnos en la concepción de Jack Goody (1994), en el sentido de que la alimentación y sus variaciones sólo pueden comprenderse en su interdependencia con el sistema sociocultural, es decir, indica que los cambios o continuidades de la cultura alimentaria sólo deben interpretarse en relación con el sistema social, económico y político global, ya que sólo de este modo se puede comprender y dar explicación a ciertas dinámicas en materia de alimentación. El estudio de las formas de aprovisionamiento y transformación de los alimentos incluye las fases de producción, distribución, preparación y consumo y, a la vez, se han de relacionar con el orden socioeconómico para evitar que se dejen de lado factores de tipo jerárquico o subestimar las necesidades externas que se imponen en las actividades sociales (como los rituales alimentarios en determinados aspectos de la vida). Para él es inconcebible hacer un análisis de la cocina sin vincularlo con el reparto de poder y autoridad dentro de la esfera económica en consecuencia, con el sistema de estratificación social y con la división social del trabajo. Estos aspectos son importantes para las prácticas alimentarias cotidianas.

El autor hace una comparación histórica y etnográfica de la cocina de los estados jerárquicos característicos de las sociedades euroasiáticas y la cocina de los estados hiecráticos vinculados con las sociedades africanas. La primera se caracteriza por ser una cocina doméstica, mientras que la segunda se trata de una cocina sin especializar. Dicha comparación le lleva a tomar en cuenta materiales de diverso orden: fuentes históricas y literarias, trabajo sobre el terreno, libros de cocina y revisiones bibliográficas. Jack Goody muestra que en los estados jerárquicos los alimentos, las recetas y los modales de mesa han sido determinados según los cargos, funciones y clases sociales, mientras que en las sociedades hiecráticas la jerarquía culinaria ha tenido su expresión en la división sexual del trabajo, de manera que la cocina de las élites ha sido responsabilidad masculina, mientras que la de las clases populares, la cocina cotidiana ha sido responsabilidad de las mujeres. A diferencia de estas culturas, en las sociedades africanas la inexistencia de una "gran cocina" hace plantear a Jack Goody que en éstas se produce una gran reciprocidad entre la cocina cotidiana hecha por las mujeres, cuya contrapartida es el acto sexual realizado por los hombres.

En su interés por destacar la importancia del sistema sociocultural en la definición de las diferentes cocinas, el autor contextualiza el trabajo de campo entre los gonja, una población de origen tribal y los dagaa, un antiguo reino africano. Para llevar a cabo dicho estudio, Jack Goody recoge no sólo las expresiones y conceptos verbales relacionados con la cocina o las prácticas culinarias, sino que analiza la organización social y económica de estos pueblos, su evolución a lo largo del tiempo, haciendo hincapié en cómo ésta se ha ido vinculando estrechamente con el orden mundial, en su fase colonial y postcolonial, entre otras cosas.

Otro aspecto importante dentro del sistema alimentario y que no se puede dejar de lado, es la diferencia entre los conceptos de práctica, hábito y costumbre, ya que con frecuencia son confundidos, y no por ello dejan de provocar una transformación y significado cultural al alimento. Estos factores se encuentran dentro de un proceso de alimentación, mismo que se encuentra intrínsecamente en la *cultura alimentaria*. Se plantea que *hábito* es una disposición adquirida por actos repetidos de una manera de ser y de vivir, mientras que *práctica* es "el ejercicio; es el uso continuado: un estilo". Así, la *costumbre* es "una práctica que adquiere forma o fuerza de ley", es decir, "un *hábito* colectivo para el estudio individual, y *práctica* será el ejercicio de una facultad social o individual" (Bourges 1990:18-20). Por lo que, el concepto de *hábito* es el elemento inmediato para estudiar la conducta alimentaria de un grupo de personas dentro de una sociedad determinada. Y esto se puede relacionar con los rituales en primera instancia, el significado, el número de comidas al día, alimentos de consumo frecuente, aspectos emocionales, platillos de mayor uso, aspectos sensoriales que son determinados por las costumbres (sabor, color, aroma, temperatura), entre otros. Así, los hábitos alimentarios⁶ se vinculan con el análisis de comportamiento individual de una comunidad o familia o de un individuo, y se encuentran estrechamente ligados con las costumbres, representan una individualización (op. cit.:20).

Por lo tanto, el régimen alimentario es la vía por la cual se ejercerán los hábitos alimentarios y alimenticios de una sociedad. Y de acuerdo con Carrasco, quien señala que "...la alimentación humana no es una cuestión de hábitos en el sentido

⁶ El concepto "hábito alimentario" o "modo de comer" surge en Norteamérica entre 1941 a 1943 bajo la dirección de Margaret Mead (Gracia 1997:18).

de repetición de actos de una misma naturaleza, sino de comportamientos: el conjunto de usos y cualidades que forman el carácter del sistema alimentario de un grupo social determinado" (Carrasco cit. en Gracia 1997:63), enfatizando que no sólo importa lo que se come (consumo), dónde, con quién y cómo (prácticas), sino para qué y con qué (ideología).

La propuesta de Pierre Bourdieu (1988) también es gran apoyo en el ámbito de la temática en discusión, ya que se ha centrado principalmente en el análisis de los consumos alimentarios y de los *gustos*. Estos *gustos* o preferencias alimentarias se abordan sobre todo desde la óptica de la transmisión y reproducción, de manera que su transformación se explica ante el cambio de contenido de los *habitus*, es decir, del conjunto de prácticas y representaciones de un grupo determinado, por la movilidad social de los individuos o por la variación de la composición social. Para Bourdieu, la imitación de los gustos alimentarios es una especie de carrera social analizable, cuya finalidad consiste en alcanzar la diferencia y afirmar la distinción de las clases en vías de ascensión, lo cual guarda una estrecha relación con los modos de consumo. De esta forma, el consumo de bienes es asociado con los distintos *habitus* que caracterizan a las clases y los grupos sociales, lo cual nos ubica en una confluencia relativamente estable y estrecha entre las oportunidades de acceso a las mercancías y las necesidades y deseos de las distintas clases de consumidores. Por lo tanto, el gusto resulta una aplicación del concepto de *habitus* a los estilos de vida al alcance de la condición de clase de personas y grupos. La teoría del *habitus* y del gusto ayuda a explicar la tendencia que tienen los individuos y las clases sociales a permanecer en el patrón de consumo y en el complejo simbólico relativo a los niveles de vida (alimentación, lenguaje, vestido, etcétera), en que las generaciones precedentes

educan a sus sucesores, siempre y cuando se mantengan las circunstancias sociohistóricas que dan origen a dichos *habitus*.

Grignon y Passeron retoman a la alimentación popular como objeto de estudio, en donde "la relación esencial entre las restricciones materiales, ligadas al nivel de vida y a las condiciones de vida (trabajo, residencia, alojamiento, etcétera.) y la dimensión simbólica de los comportamientos [...] pueden y deben [...] ser descritos e interpretados en términos de actitudes, de hábitos, de relación con las prácticas de estrategias de opciones en gustos" (Grignon y Passeron 1991:40). A su vez, proponen considerar que la cultura "puede darse también por fin explícito a la producción de formas y de signos" y que, por tanto, hay que esperar que la estilización de vida en estas clases adopte formas distintas; las variaciones del gusto pueden verse en términos de distintas "configuraciones de restricciones y de recursos, de desventajas y contradesventajas, diferentes según los grupos y según los medios (op. cit.). En este sentido, hay que recuperar la ambivalencia de la unión entre las trayectorias sociales y las "estrategias" de los individuos que intentan acondicionarse a ellas.

Pero los conceptos de gustos no bastan para entender la alimentación en el sentido de institución social, donde aspectos como la comensalidad y la composición están siendo sometidos a una fuente de presión debido al apremio temporal con que se desenvuelve actualmente la vida cotidiana y sobre todo en una comunidad nahua, ubicada al sur del Distrito Federal. Por lo tanto, parece inevitable mencionar la comprobación a la investigación de la relatividad de la adaptación alimentaria de las sociedades. Como argumenta Igor de Garine (1988), lo que cada sociedad come no es lo mejor que puede comer, sino lo que, por muy

diversos motivos, ha elegido comer. Claro está que la elección no se refiere sólo a lo que se come, sino también, a cómo se come, el valor que se concede a lo que se come y al empleo metafórico de la comida y de los alimentos. Como resulta obvio, las diferencias de posición social en el interior de una sociedad determinada y las diferencias relativas de poder, o de especialización, entre unas sociedades y otras, limitan las posibilidades de elección alimentaria.

De este modo, la cocina como tal es un medio en el cual interactúan individuos. La cocina no solamente es un espacio más dentro del espacio vital, sino que es un espacio donde se reproduce el grupo doméstico entre sí.

Ahora bien, la dinámica cultural que viven actualmente los pueblos nahuas del sur de la Cuenca de México y específicamente Villa Milpa Alta, es un claro ejemplo de los procesos de continuidad y adaptación acerca de su diario acontecer a través de las prácticas festivas (en donde se incluyen los rituales alimentarios), pues a pesar de que

...los pueblos antiguos de la Cuenca de México son los que han padecido la expansión de la ciudad. Algunos han sido prácticamente devorados por el crecimiento urbano, otros están cercados y se convierten en colonias delegacionales, sin perder su identidad. Otros más conservan una organización compleja de origen colonial, si no es que prehispánica, y expresan una gran vitalidad en sus ciclos festivos y ceremoniales... adquiriendo una mayor complejidad y espectacularidad (Medina 2000:9).

El acercamiento a la vida cultural de Villa Milpa Alta desde un enfoque que la considera parte integrante de la dinámica sociocultural que se vive en la ciudad, permite expresar una estructura de significados que sustenta la cultura

alimentaria, además de considerar que la labor para conocer nuestras culturas no sólo se apoya en la descripción, sino fundamentalmente en el sistema de significados que comparten y transmiten los grupos humanos a lo largo de su historia, en el sistema de valores y creencias presentes en los ritos cotidianos de los numerosos grupos que actualmente habitan la ciudad de México.

Los autores anteriormente citados, son un claro ejemplo de la existencia de diversas interpretaciones para analizar y explicar un mismo fenómeno o hecho social en una determinada comunidad. Ciertamente esta variedad permite conocer el amplio aspecto de la cultura, que cada vez cuenta con mayor interés por estudiarlo. La realidad siempre es más compleja que cualquier esquema explicativo de una teoría; así no podemos entender a la cultura sin referencia al pensamiento y a los significados subjetivos en relación con la estructura social, la reproducción material, la lógica económica y las referencias del medio en donde se desarrolla la investigación.

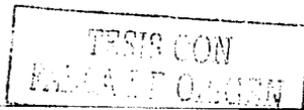
Aspectos históricos de la alimentación

El conocer la alimentación revela más de una cultura o de varias épocas, pues la organización de la cocina es un indicador de los recursos materiales y económicos que la población tiene a su disposición, de su adaptación a las necesidades biológicas y de relaciones culturales. Por lo tanto, la comida de los pueblos está vinculada con su cultura.

Bronislaw Malinowski, desde sus primeros escritos (*The Life of Savage*, 1929), estudió la relación entre consumo de alimentos y sexualidad. Posteriormente,

Audrey Richards en los dos libros que publicó en 1932 (*Hunger and Work in a Savage Tribe. A Funcional Study of Nutrition Among the Southern Bantu*) y 1939 (*Land, Labour and Diet in Northem Rhodesia*) en Rhodesia del Norte (actualmente Zambia), enfocó la alimentación en relación con la vida económica y social. Al respecto, Malinowski menciona que son las primeras recolecciones en materia de comida y alimentación, las cuales "sientan las bases de una teoría sociológica de la nutrición" (Malinowski cit en Richards 1939: IX-X). Un poco después se puede mencionar a Raymond Firth 1934 ("The Sociological Study of Native Diet") y a Margaret Mead, quien en colaboración con Guthe estableció en el marco de la Academia de Ciencias de los Estados Unidos el Comité para el Estudio de Hábitos Alimentarios, y publicó el primer manual de referencia en este campo (Guthe y Mead 1945). En la misma época la escuela neofreudiana de cultura y personalidad bajo la dirección de Abraham Kardiner y Ralph Linton planteó la importancia de las actitudes relacionadas con el campo de la comida en la construcción de la personalidad (Kardiner et al. 1945).

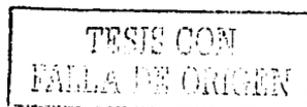
Al final de la Segunda Guerra Mundial se va desarrollando la escuela del estructuralismo; Claude Lévi-Strauss identificó la comida como el campo fundamental de investigación, mediante ésta "se puede esperar descubrir en cada caso la manera con que la cocina de una sociedad obra como un lenguaje a través del cual expresa de manera inconsciente su estructura" (Lévi-Strauss 1981:19-29). Este investigador aborda temas en los que estudia las instituciones que giran alrededor del sexo, como el matrimonio, incesto y parentesco, dirige posteriormente su atención hacia la preparación de alimentos, el beber y la cocina, con los que proporcionó aportes originales acerca de la lógica interna de la alimentación, sobre todo en *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido* (1964), que se basa



principalmente en los mitos de las etnias de América del Norte y del Sur. Mary Douglas estudia la relación existente entre la comida y la estructura de la cultura humana (Douglas 1983).

En la década de los sesenta, Fernand Braudel propone volver la vista hacia lo que come el ser humano y considerarlo como un bien cultural (1961:723). Lo que come el hombre: plantas, animales, minerales y cómo se come: técnicas culinarias, son parte de un patrimonio cultural que es necesario rescatar, estudiar y comprender. "Los antropólogos nos lo han enseñado desde hace mucho", reconoce Braudel, quien propuso algunos aspectos sobre el análisis cultural propios de la antropología y de la economía. Se basó en la observación concreta y la historia comparada entre el siglo XV y XVIII a nivel mundial, en el cual distinguió tres niveles en la actividad económica, con un límite superior y otro inferior (Braudel 1984).

Para Fernand Braudel, la civilización material la constituyen todos esos temas que eran "infrecuentes" en la investigación: alimentación, demografía, vestido, vivienda, moneda, ciudades, es decir, los pequeños incidentes que descubren una sociedad. En los resultados de su investigación reúne estas partes de la realidad que quedaban como discursos aislados unos de otros, "para delimitar el campo de acción de las economías preindustriales y captarlo en todo su espesor" (Braudel 1885:5). Además argumenta que la vida material de los siglos XV y XVIII es una prolongación de una sociedad y una economía antigua que se ha venido transformando paulatinamente, pero que la civilización material cambia más rápido que las ideas.



Actualmente la antropología de la alimentación es un campo privilegiado para los investigadores, en donde entran en contacto y se puede observar la interacción entre naturaleza y cultura. Han proliferado publicaciones en el campo de la investigación básica y aplicada (Marshall Sahlins 1988, Marvin Harris 1989, Jack Goody 1994, entre otros).

Sahlins (1988) menciona que los seres humanos no solamente se limitan a satisfacer sus necesidades físico-naturales, sino que la producción es una intención cultural. Y no es posible explicar la forma cultural de la alimentación a partir de la "razón práctica" que plantea el materialismo cultural. Así Harris, quien también sigue el materialismo cultural, se fija en las limitaciones y oportunidades ecológicas para afirmar que "los alimentos preferidos (buenos para comer) son aquellos que presentan una relación de costo beneficio prácticos más favorables que los alimentos que se evitan (malos para comer)" (1989:12).

Mientras que Goody (1994), basado en las estructuras socioeconómicas, vincula las modalidades de elaboración y consumo de alimentos con diferencias sociales y económicas entre culturas.

Los alimentos en el contexto del ritual



El alimento es una manifestación de los tantos hechos sociales que conforman una cultura; forma parte de los rasgos culturales más perdurables e importantes de su análisis, analizándolo se puede deducir cómo estaba conformada la naturaleza misma, dónde se asentaba determinando grupo social y sus costumbres religiosas. A través de lo que come un pueblo se puede establecer su relación con la

apropiación, producción, distribución y consumo alimentario; cómo era su medio ambiente y cómo lo trataban; cuál era el grado de tecnología desarrollada; cuáles los sistemas de propiedad tanto de los medios de producción como del producto mismo y el estado nutricional de los hombres que componen esa sociedad, deduciendo su acceso a los alimentos, su estado de salud y sus preferencias alimentarias.



Fotografía 2. Ejemplo de cómo se aprovechan los espacios en la cocina

Por medio del alimento se socializa la naturaleza, y en gran parte el comportamiento humano, pues simbólicamente se codifican y expresan las relaciones humanas; por medio de los banquetes o convites se pueden manifestar las distancias sociales, las subordinaciones políticas, los lazos de parentesco, fraternidad y alianza. La comida aparece en todos los momentos importantes de la vida social y, por lo mismo, en muchos casos llega a ser objeto de una reglamentación minuciosa.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN



Fotografía 3. Los nopales tienen una gran estima en Milpa Alta, D. F.

La comida puede tener un significado religioso, es el vehículo que coloca al hombre en estrecho contacto con lo sagrado. El alimento mismo puede ser sacralizado, sirviendo como ofrenda, sacrificio o comunión, y su privación puede ser de carácter ritual, como sucede con el ayuno y tabúes alimentarios que purifican y favorecen el acceso a la espiritualidad. Por medio de las ofrendas y sacrificios, entre ellos los alimentarios, el hombre puede obtener cierto control sobre la divinidad, y por medio de la comunión una alianza con lo sobre natural, o también recrear un mito, entre otras cosas (Garrido et al. 1996:78-120).

Por lo tanto, el acto de comer forma parte de un complejo de relaciones sociales que hay que considerar en la dimensión temporal y espacial, además de que está lleno de significados que pueden ser explicados o interpretados mediante el análisis del ritual.

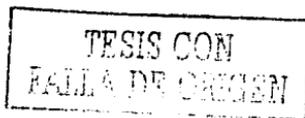
TESIS CON
FALLA DE COPIEN

Jean Cazeneuve (1971) menciona que rito es cualquier acto individual o colectivo de carácter simbólico que se repite de acuerdo con reglas invariables (o sea, que tiene una apariencia formalizada, estereotipada) y cuya eficacia es en parte de orden extraempírico (es decir, no se aprecia que tenga efectos útiles reales) (1971:16-19). Varios autores, entre ellos Pietro Scarduelli (1988), coinciden con Cazeneuve en lo tocante a la índole recurrente, estereotipada y extraempírica del rito (1988:57).

Entonces el comportamiento ritual transmite socialmente los conocimientos y los valores normativos esenciales para la reproducción y la supervivencia de la cultura; además, funde en una misma entidad las creencias y las pautas del ordenamiento social.

A través del seguimiento de estrictas reglas de acción ritual, el hombre busca comunicarse. Es por ello que la normatividad invade prácticamente todos los ámbitos del rito (los gestos, las actitudes, las palabras y las acciones concretas). Las ideas transmitidas son sumamente repetitivas, dado que la insistencia por medios diversos pretende asegurar la comunicación correcta y certificar la supuesta veracidad del mensaje.

Arthur Hocart (1985) considera a los ritos y las secuencias rituales como "una de las técnicas para asegurar la vida", llevada a cabo por un pueblo, o una sociedad, en donde es necesario disponer de alimentos, huir de las enfermedades. Este es un principio fundamental de los rituales, así sean éstos de funeral, el contenido siempre va a ser el mismo, esto es, "que la vida continúe, que la tierra prospere, que reine la concordia" etcétera. "La vida depende de muchas cosas: del alimento,



y el alimento a su vez, del sol y de la lluvia; de la victoria, y ésta a su vez de la habilidad y la fuerza, de la unidad, y la unidad, a su vez de la obediencia y de las leyes sabias. Todo un complejo ritual fue elaborado para asegurar la permanencia de todas estas buenas cosas, de todas las que contribuyan a la plenitud de la vida" (1985:16-17). El comer, por lo tanto, es un conjunto de secuencias rituales que reactualiza los mitos originales, esto es lo que da su sentido. "El ritual forma parte del mito, y el mito forma parte del ritual, y por ello el ritual actualiza el mito" (op. cit.:31). Por lo que puede decirse que tanto el mito como el ritual están vinculados con la justificación y la búsqueda social de la vida de una comunidad, es decir, "[...] el ritual tal como lo conocemos depende en todas partes del mito. El mito pretende relatar la forma en la que tuvo origen el ritual y su conocimiento es necesario para que él oficialmente pueda celebrar el ritual en forma correcta y, por su medio, obtener la vida que el ritual, correctamente celebrado, confiere" (op. cit.: 9-10).

Siguiendo a Cazeneuve en relación con la descomposición del rito, encontramos que está integrado por una enorme variedad de elementos verbales y no verbales que sólo logran congruencia en su conjunto. En un rito de reescenificación mítica la comunicación verbal se enriquece con las modulaciones, las onomatopeyas, las pausas, los gestos, los ademanes, la parafernalia y los atavíos de los actores; con las exclamaciones, las risas y los comentarios de los espectadores, y con el escenario y el tiempo en los que se lleva a cabo la representación (1971:20-25).

Sin embargo, muy contadas veces se observa la realización de un rito aislado. De preferencia se presenta en secuencias definidas temporalmente que se denominan ceremonias rituales. Estas ceremonias consisten en espectáculos

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

largos y complejos compuestos por sucesiones de varios ritos o elementos rituales. Por ende, una misma ceremonia ritual puede estar constituida por oraciones de alabanza, tabúes, plegarias, juegos, invocaciones, sacrificios, prácticas mágicas, representaciones míticas y purificaciones (op. cit. 1971:29).

Edmund Leach menciona que el comportamiento del ritual funciona como un sistema de comunicación mediante "rituales verbales", los cuales se interpretan a través de "mito" o "rituales no verbales" que son secuencias de comportamiento organizados en dramas ceremoniales. Éstos a su vez se componen de episodios que "[...] tienen su propia organización interna que los hace ser susceptibles de ser interpretados para encontrar el significado propio del drama cultural" (1985:37). El acto de comer es una secuencia organizada presente en todos los episodios rituales de los ciclos ceremoniales, en cuanto integra dentro de sí aspectos de espacio y tiempo existentes en la cultura.

El tiempo es un factor importante dentro de cada episodio ritual, de hecho, se crea el tiempo "al crear intervalos en la vida social", además de que cualquier acto tiene un principio y un fin (Leach 1972:210-211).

Del mismo modo Claude Lévi Strauss plantea que los mitos y los ritos, pueden ser analizados como modos de comunicación: de los dioses con los hombres (mitos), o de los hombres a los dioses (ritos). "La teoría ordinaria, según la cual existía entre ambas órdenes una correspondencia término a término (ya sea que el rito represente el mito en acción, ya sea que el mito sea el que funde el rito en la explicación), se reduce al caso particular de una relación más general: el estudio

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

de casos precisos hace aparecer mitos y ritos como transformaciones diferentes de los elementos idénticos" (Lévi-Strauss 1981:67).

En Mitológicas y por medio de la revisión de una multiplicidad de los mitos, Lévi-Strauss hace referencia constante al aspecto culinario debido a que para él, la cocina es una metáfora de la sociedad. Esta metáfora se desprende de la idea fundamental de que el alimento se ofrece al hombre en tres estados principales: crudo, cocido y podrido⁷, en donde el estado crudo constituye el polo no marcado, mientras que lo cocido está fuertemente marcado como transformación cultural de lo crudo, y lo podrido como su transformación natural (Lévi-Strauss 1964:316).

La alimentación, entonces, se puede ubicar dentro de una comunicación recíproca y contener secuencias rituales que no están directamente representadas, pero en las que, siguiendo a Leach, se da "una interconexión compleja de acontecimientos culturales que transmiten información a quienes participan en ellas" (Leach 1985:2). Los participantes de las secuencias rituales "comparten" simultáneamente experiencias comunicativas a través de canales sensoriales diferentes (op. cit.:57), "como mínimo cualquier actividad ritual tiene dimensiones visuales, verbales, espaciales y temporales; además el ruido, el olfato, el gusto, el tacto, todos pueden ser pertinentes" (op. cit.:111) para la transformación de un mensaje colectivo. Un ejemplo claro de ello es cuando participamos en un determinado festejo (el ritual de una celebración), recogemos toda la información y al mismo tiempo la condensamos como una experiencia única que luego describimos. La particular organización sintáctica de las ceremonias rituales permite que se comuniquen ideas muy abstractas a través de las expresiones

⁷ Lo crudo, lo cocido y lo podrido conforman lo que Lévi-Strauss denomina como *triángulo culinario*.

orales, de acciones no verbales, de objetos y de espacios. Por esto, el desciframiento del mensaje de cada ceremonia ritual es un verdadero desafío intelectual. La explicación de su significado requiere de procedimientos complicados, por lo tanto, es importante describir la alimentación dentro del contexto cultural, tomando en cuenta la preparación y consumo, en aquellos momentos de festejo de la vida social de los habitantes de Villa Milpa Alta.

Política, ideología y género en el ámbito de la cocina

La actividad culinaria revela mucho sobre la sociedad y la cultura de Villa Milpa Alta, no sólo sobre la relación estrechamente definida entre los procesos económicos. De acuerdo con Gracia (1997), la "totalidad social" se compone de tres clases de costumbres que, juntas, "producen y reproducen la vida real": éstas tienen una naturaleza económica, política e ideológica.

La práctica económica produce no solamente los medios de subsistencia, sino también las relaciones de producción, las mismas que a su vez necesitan la práctica política. "La práctica política produce formas de organización social, y las relaciones de dominación y subordinación entre estas formas" (Gracia 1997:78), es decir, no solo se da a nivel macro, sino también en una escala muy pequeña, dentro del hogar. Es la organización social de la familia y del hogar la que sale a la luz al estudiar las costumbres culinarias: las relaciones entre madre e hijo, esposo y esposa, de producción y consumo. Se puede observar la relativa dominación y subordinación durante el trabajo invertido en el servicio, la cocina y la limpieza.

En relación con la práctica ideológica, también está entrelazada en las actividades de la cocina. El término "ideología", en su utilización por los materialistas culturales, está estrechamente relacionado con el uso del término "cultura" (Marvin Harris 1989:9-16), al igual que Louis Althusser (1970), llaman ideología a "la práctica de representación" que regula la relación por medio de la cual el individuo se representa a sí mismo en su mundo de objetos: proporciona las posiciones desde las cuales los individuos pueden actuar y representarse a sí mismos y a otros dentro de la totalidad social. Por lo tanto, la ideología funciona al colocar al individuo en el centro de la estructura, al convertir al sujeto en el lugar de realización de los significados ideológicos (Harris 1989:10).

Esta concepción de la ideología como un sistema de representación construido a través de cada individuo para legitimizar e interpretar su posición dentro de la totalidad social, hace posible comprender la forma por la cual la hegemonía y la resistencia trabajan con base en incidentes y objetos de la vida diaria infinitos y sin importancia. EL significado de ideología se construye con artículos de vestimenta, clases de alimentos, formas de hablar o de cocinar, o de organizar el día de trabajo de una persona: Althusser se refiere a la ideología como una fuerza material que abarca "los objetos culturales percibidos, aceptados y sufridos: objetos del mundo de los hombres" (Althusser 1970:59).

La cocina de Villa Milpa Alta es el centro de la primera socialización, no solamente a través de la integración social sino de las experiencias sensoriales del gusto, del tacto y del olfato, las orientaciones espaciales implícitas en su forma y disposición de objetos, además de los ritmos físicos y temporales presentes en el trabajo allí realizado. La cocina y la familia que la habita también forman un

"espacio de discusión y de significado", en el sentido de ser el centro del conflicto. El hogar no es un "aparato ideológico" unificado: como tampoco sus miembros, de acuerdo con la noción de cultura, comparten una interpretación unificada del mundo. Por definición, la familia está compuesta por individuos, cada uno de los cuales cumple con una función específica, que no se repite en otros miembros. Las relaciones familiares no se basan en derechos y obligaciones idénticos, sino más bien en derechos y obligaciones recíprocos, estas funciones son, a menudo, relaciones de dominación y de subordinación marcadas, las mismas que permiten que algunos individuos se beneficien del trabajo de otros.

El ámbito de la cocina proporciona a las mujeres de Villa Milpa Alta acceso a una familia de poder político específicamente femenino. En la cocina, aún más que en el campo, una mujer ejerce control sobre sus subordinados: la madre sobre el hijo, la suegra sobre la nuera. Una mujer con hijos recién casados tiene el control directo sobre sus vidas y sobre el trabajo de varios adultos jóvenes, y se debe únicamente a su esposo, quien considera que la cocina está fuera de su dominio.

Cuando una niña mira a la estufa como un instrumento que ella controlará algún día, y observa con interés los movimientos seguros y espontáneos de su madre, la atención del niño se dirige a otro lugar. Tanto las niñas como los niños aceptan sin cuestionamiento su obligación de realizar el trabajo del hogar para sus mayores, y saben que su abuelo demanda un respeto y un cariño cualitativamente mayor que aquel rendido al resto de su generación.

Mientras que la familia asigna papeles productivos a sus miembros de acuerdo con la edad y sexo y otros criterios sociales. Por ejemplo, los niños pueden colaborar

con los mandados de la casa, en tanto que los adultos se concentran en el campo y en el comercio. Sin embargo, en la mente de los milpaltenses, el proceso de cocinar y la imagen del fuego está intrínsecamente asociada con la mujer, ya sea como madre, esposa, hija o nuera a pesar de que en la realidad los hombres son cocineros perfectamente competentes, ellos consideran que su cocina es una improvisación realizada sin el beneficio del conocimiento de las mujeres⁸.



Fotografía 4. En las grandes ocasiones de fiesta, los hombres intervienen en diferentes actividades de la cocina.

Este ámbito femenino incluye servir los alimentos, así como también prepararlos. El ofrecer un plato preparado es un acto cargado de significado social; en Villa Milpa Alta, esto nunca se realiza sin una serie de rituales, no importa cuán informal sea la ocasión. Este peso simbólico viene del trabajo que se representa en la comida ya lista, desde la producción o adquisición de la materia prima, hasta el procesamiento y preparación en la cocina. Cuando una mujer sirve un plato que

⁸ En todas las festividades a celebrar, los hombres son quienes se encargan de la preparación y elaboración de la barbacoa y las "carnitas", las mujeres apoyan en los múltiples detalles que implican dichos platillos.

ha preparado, este ofrecimiento de su trabajo para el consumo de otro es intrínsecamente un acto de subordinación. La comida es el producto del trabajo doméstico de la mujer, que demuestra su deseo de servir a la familia.

Alimentación y ocasiones festivas en relación con los rituales de paso

La alimentación es, por encima de otras consideraciones, un quehacer cotidiano, casi siempre familiar. En la comida diaria, tanto si se hace en casa como en la calle, se definen las líneas fundamentales de nuestros hábitos alimentarios. Pero nuestra visión resultaría incompleta si no atendemos también esas ocasiones extraordinarias que vienen a trastocar la normatividad, fascinando con su "derroche", me refiero a aquellas festividades que se celebran en un marco familiar o en las que al menos la familia juega un papel fundamental: *ritos de paso* (bautizos, primeras comuniones, 15 años, bodas y velorios), en donde existe un territorio intermedio entre lo cotidiano y lo hogareño, de una parte, y lo comunal y lo público, de otra. Y de acuerdo con Michael Dietler (1996), a este tipo de reuniones se puede relacionar con las "fiestas diacríticas", en donde la cocina y la forma de consumo refuerzan y hacen manifiestos los rangos de las diferencias sociales, de manera simbólica diacrítica⁹. Además, otro aspecto las diferencia del resto de las festividades, es el hecho de que la familia asume una posición fundamental y el papel de anfitriona, y como tal ofrece una determinada

⁹ Además sostiene otros dos tipos de clasificación: "fiesta de empresa", cuyo propósito es la manipulación de los comensales para adquirir o incrementar el capital simbólico que se traduce en poder político informal o prestigio y ventajas económicas y "fiesta de subordinación", es el caso de las fiestas ofrecidas por los jefes o gobernantes, quienes reciben bienes en forma de tributo y disponen de servidumbre y un conjunto de mujeres para festejar, redistribuir en parte los bienes colectivos y, al mismo tiempo, hacer gala de su posición superior.

representación de sí misma a unos asistentes que, además de partícipes, son testigos y espectadores de la ocasión.



Fotografía 5. Las mujeres organizadas en la elaboración de tamales con chile.

Unidos a las etapas de la vida, los milpaltenses desarrollan reuniones en las que la comida opera como elemento diferenciador de las posiciones económicas sin dejar de mantener una tradición culinaria que reafirma el gusto y la singularidad familiar. Lo común en los bautizos, 15 años y bodas es ofrecer el arroz "colorado" con chícharos y zanahoria y/o blanco sazonado con ajo, cebolla y un poco de leche; posteriormente barbacoa o "carnitas" con nopalitos en sus múltiples presentaciones. Éstas son recetas de las abuelas, quizá desvirtuadas por el paso del tiempo, pero repetidas evento tras evento, como forma de readaptación, de una tradición de origen mesoamericano a la cocina actual.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Así en todas las comidas, desde la más sencilla hasta un banquete, que generalmente corresponden a alguna ceremonia o fiesta de carácter religioso, como en los ritos de paso, existe un consumo ceremonial de alimentos, y "se inicia una serie de relaciones y reciprocidades socioeconómicas que están señaladas simbólicamente en exhibiciones, prestaciones, intercambios de prendas y consumo de alimentos" (Contreras 1993:31). Así, "los acontecimientos o los modos de actuar importantes para la comunidad se representan en forma dramática en los contextos rituales, y el tema o asunto del drama ritual refleja (o "reduplica") los acontecimientos de una manera notable" (Nadel 1978: 283-284).

Por lo tanto, apoyándonos en el análisis que Arnold Van Gennep hizo en su obra *The Rites de passage* (1909), se puede demostrar cómo en las relaciones sociales, reaparece muchas veces el ritual en una estrecha correspondencia expresiva, ilustrando con ello cada una de las fases de la "metamorfosis social", ya que estudia las analogías estructurales de los ritos que se efectúan a propósito del nacimiento, matrimonio, muerte y otros momentos decisivos de la existencia de un individuo en el seno de la sociedad, el cumplimiento del ritual asegura el tránsito del sujeto, en tanto que candidato, de un estatuto a otro. Por ejemplo, en una ceremonia nupcial se lleva a cabo la separación de la "soltería", además de la familia a la que pertenecieron los contrayentes; la situación marginal como individuos que ya no pertenecen a un grupo sin haber sido incorporados a otro; y su reintegración final, con un carácter nuevo, a la sociedad de pareja.

Mientras que Victor Turner en *La selva de los símbolos* (1980) abarca un complejo ritual que va desde ritos de pasaje hasta ritos terapéuticos, en donde argumenta que "los rituales son conductas formales y prescritas del ámbito económico y

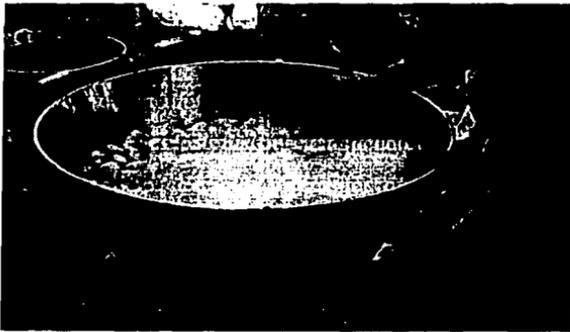
social" (Turner 1980:50) y existen dos clases: unos aparecen en el marco de correcciones, las desviaciones de la conducta que estipula la costumbre; otros, previenen las desviaciones y los conflictos (op. cit.). Estos últimos son los que me interesan, porque dentro de ellos están los rituales periódicos, como es el caso en los alimentos (también engloban a los rituales de crisis vitales, como es el caso de los *ritos de paso*). Pareciera que los primeros accionan *a posteriori* de hechos extraordinarios, no previstos y que los segundos actúan sobre procesos prescritos para llevarlos a buen término. Unos corrigen, otros previenen.

Los rituales se presentan como procesos inscritos en un determinado tiempo, compuestos de unidades simbólicas y conductas secuenciales dirigidas sobre los símbolos en movimiento (op. cit.). Aquí entendemos el símbolo de una manera precisa: "la mejor expresión posible de un hecho relativamente desconocido, pero a pesar de ello se reconoce o se postula como existente" (op. cit.:29).

En un contexto ritual las unidades simbólicas se presentan con diversa investidura, pueden ser objetos, actividades, relaciones, gestos, unidades espaciales, acontecimientos (op. cit.:21). Portadores de una fuerza positiva que impulsa a la acción social (op. cit.:22). Acción social que distribuye su laboriosidad en dos tipos de símbolos: *instrumentales* que aparecen como medios para conseguir los fines explícitos del ritual y los símbolos rituales *dominantes* (op. cit.:35). Estos últimos funcionan como la columna vertebral del ritual, porque a) *condensan* un buen número de acciones y cosas en una sola formación; b) *unifican* significados dispares, y contradictorios, c) *dos polos de sentido*, que se dividen en el *polo ideológico o normativo* que apela a los significados de las normas y valores que guían y controlan la organización estructural de las relaciones sociales de la

comunidad, presentan también el *polo sensorial o emotivo* que hace referencia a fenómenos naturales y fisiológicos (op. cit.: 30, 32 y 60).

Entonces el ritual es "un mecanismo que periódicamente convierte lo obligatorio en deseable. Dentro de su trama de significados, el símbolo dominante pone a las normas éticas y jurídicas de la sociedad en estrecho contacto con fuertes estímulos emocionales. Con el ritual en acción, la excitación social y los estímulos directamente fisiológicos (música, canto, danza, alcohol, incienso) el símbolo ritual efectúa, [podríamos decir], un intercambio de cualidades entre sus dos polos de sentido: las normas y los valores se cargan de emoción mientras que las emociones básicas y groseras se ennoblecen a través de su contacto con los valores sociales" (op. cit.:57).



Fotografía 6. Cocinando un "mole de olla".

La costumbre de los milpaltenses dice que es impensable abstenerse de dar de comer los invitados y padrinos de un Bautizo, Primera Comunión o Boda, si se incurriera en tal situación sobreviene la mala suerte para los responsables.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Siguiendo la distinción de Turner, este dar y ofrecer alimentos a toda la gente presente es la clase de rituales que previenen desviaciones y conflictos.

Ahora bien, de acuerdo con Van Gennep (1960), el modelo fundamental de los *ritos de paso* implica que el afectado sufra ciertas formas de muerte, para renacer de nuevo. Y aunque los *ritos de paso* en esencia no correspondan al orden de lo religioso específico y exhiban una manifiesta indiferencia ante la forma de la religión que a veces se anexa, se prestan por su naturaleza a la sublimación religiosa. "Para que se transformen en verdaderamente religiosos bastará que la acción simbólica sea considerada como la repetición de un acto arquetípico, de un modelo trascendente" (Van Gennep 1960:27). Por lo tanto, dicho autor proponía una progresión sucesiva de etapas rituales que implicaban separación, transición o *limen*, e incorporación y una lucha simbólica entre las fuerzas de la vida y la muerte, con el triunfo de las primeras.

La primera de las etapas, para el ciclo de vida se liga con la recepción del alumbramiento y con el rito de *iniciación*. El nacimiento de los individuos significa su ingreso en el mundo de los seres vivientes, y a veces también (según creencia de los milpaltenses) su partida del mundo del más allá, su abandono del mundo de los muertos (esto es cuando se piensa que el recién nacido es la reencarnación de un antepasado difunto). En todo caso, lo que importa es limitar la perturbación que genera la llegada de este nuevo individuo al grupo social. Y se cree que todo ello ha de lograrse si se repite simbólicamente su aparición entre los vivos, si se domina este suceso mediante ritos que realizan místicamente la incorporación del recién nacido al grupo que lo recibe. De este modo, el nacimiento de hecho es sustituto del nacimiento ritual, y se concluye por actuar como si en realidad el

niño hubiese nacido solamente después de ejecutados los ritos que lo integran simbólicamente en el mundo de los vivos (Van Gennep 1960:163).

En Villa Milpa Alta la institución más importante en las relaciones de parentesco, son el conjunto de vínculos por el matrimonio y su descendencia; al respecto, Andrés Medina sostiene que "el matrimonio es un momento crítico en la vida del individuo y del grupo familiar, y los requisitos necesarios para su realización revelan el valor que tiene un individuo como integrante de un grupo productor coordinado sobre las relaciones de parentesco" (Medina 1991:23). El matrimonio es un punto importante dentro del grupo doméstico, un cambio radical en el estatus de quienes lo forman y por lo tanto, un gran compromiso cuando se eligen como compadres para el bautizo, iniciados ya, son los únicos con responsabilidad económica y, moral para cuidar al "ahijado", en el futuro de la vida, pues se les considera como segundos padres. Por lo tanto, los compadres deben respetarse mutuamente.

La segunda de las etapas, o *liminal*, plantea varios problemas culturales y estructurales, ya que en ella se dan numerosos pasos físicos y simbólicos decisivos para romper con la situación anterior. Con frecuencia, estos pasos incluyen la idea de transfiguración y muerte de la vieja personalidad. En esta fase, es cuando el individuo pasa de un estado a otro y se encuentra desprendido del primero sin haber sentado bases todavía en esta segunda. En realidad, estas dos expresiones rituales se hallan íntimamente mezcladas (op. cit.:28-30).

Es en este estadio donde se manifiesta propiamente el festejo y la comida juega un papel fundamental. Jesús Contreras menciona que

en todos los pueblos o culturas las elecciones alimentarias [y sobre todo en las fiestas] están condicionadas muy a menudo, al menos aparentemente o en primera instancia, por todo un conjunto de creencias religiosas, prohibiciones de diverso tipo y alcance y concepciones dietéticas relativas a lo que es bueno y a lo que es malo para el cuerpo; para la salud... De ahí que determinados comportamientos alimentarios sean estrictamente necesarios para alcanzar la santidad y que otros, por el contrario, denoten perversión y pecado (Contreras 1993: 37).

Por lo que, distinguir los alimentos por su carácter sagrado y profano es algo común; la vida cotidiana de los milpaltenses se desenvuelve en estas dos vertientes lo sagrado envuelve todos los actos; como el llevar a bendecir semillas de maíz (aunque en Milpa Alta no sea el cultivo de preferencia) y romero (para alejar a "malos aires" que pueden perjudicar la cosecha) a la misa el 2 de febrero de cada año, además de rezar y sahumar a las reses que se sacrificarán para el reparto de la comida el día de "junta"¹⁰, mientras que lo profano es lo que se debe superar cotidianamente; cada día debe ser mejor que el anterior, las comidas tienen este carácter, son puras porque antes de ser ingeridas pasan por un proceso de purificación (Las cocineras consideran a la comida como el "pan" que se tiene que compartir con todos, por lo que tiene el compromiso de no desperdiciar, de lo contrario puede ser contraproducente). Los alimentos alcanzan el más alto grado de valoración al ser bendecidos en la mesa por quienes los ingerirán.

¹⁰ La "junta" es un ritual que se hace anualmente por los mayordomos en turno del Señor de Chalma (mayordomía principal de Milpa Alta), con la finalidad de que todos colaboren y apoyen económica y moral a los mayordomos para su "compromiso". A cambio los mayordomos otorgan mole con carne de res y arroz a todo aquel que se acerque, con lo que los participantes creen que ingiriendo dicha comida tendrán un año prospero y sobre todo se tiene la bendición del Señor.

En la tercera etapa, o de incorporación, el individuo se agrega o retorna ceremonialmente a la vida cotidiana. Son las celebraciones de: nacimiento, bautizo, primera comunión, 15 años, boda, sepelio, con su comensalismo, en el que se da un ritual de agregación, y da vuelta a la carnalidad de la comunidad. Nuevamente todo el sistema social se proyecta con sus diferencias y segmentación social. En Villa Milpa Alta, en estas celebraciones, a los padrinos (a excepción del sepelio, en donde a todos se les reparte comida para llevar) al finalizar el acontecimiento se les da una "canasta" o "taco" con comida especial¹¹ como símbolo de gratitud.



Fotografía 7. Preparando el "itacate para los padrinos".

Finalmente, la vida y la muerte, en donde encontramos al fuego, las flores y la música; el consumo de los alimentos rituales (la barbacoa, los nopales y su preparación en ambos casos); en la basura orgánica que sirve de abono a la tierra:

¹¹ Para los milpaltenses, la "comida especial" se reparte únicamente a los padrinos y se compone de: un pollo entero y cocido, tamales de frijol, una olla de mole, nopales y tortillas. Todo se acomoda estratégicamente dentro de una canasta, tapada con una servilleta.

todo esto constituye el triunfo de la vida. El perol simboliza de nuevo un embarazo, ya que recrea la estancia del infante en el vientre materno.

Las exclusiones y preferencias rituales e ideológicas con respecto a la comida, en todas las culturas, han hecho que el alimento no sea considerado únicamente como un objeto nutritivo, sino que posea también una gran significación con carácter simbólico. Recordemos que el hombre siempre ha creado lenguajes para expresar y representar sus visiones del mundo que lo rodea, de su mundo cultural. Ya que el comer bien representa de alguna manera un arte, desde su preparación hasta el consumo. Bajo esta perspectiva, el comer es una causa y consecuencia que refleja sentimientos y pensamientos, además de transmitir información a quienes participan en tal convivencia.

La investigación antropológica en Milpa Alta

Para introducirnos a Milpa Alta, una comunidad nahua del sur de la Cuenca de México y el tema que nos incumbe, se dará a conocer qué otras perspectivas antropológicas o hilos conductores han seguido otros investigadores respecto a la región.

En el marco del desarrollo de la Escuela Internacional de Arqueología y Ethnohistoria Americana, Franz Boas en su estancia en el país impulsó tres líneas de investigación: arqueología, lingüística y estudios de folklore, ésta última fue la que se tomó en cuenta para Milpa Alta, realizándose con ello (1910-1912) una recopilación de cuentos y relatos en náhuatl, lo cual sirvió de base para futuras publicaciones: "El folklore de Milpa Alta, D. F., México" de Isabel Ramírez

Castañeda; "Cuentos en mexicano de Milpa Alta, D.F.", recogidos por Franz Boas y traducidos por José María Arreola y "Cuento en mexicano de Milpa Alta, D.F." por Pablo González Casanova (Gomezcésar 2000:5).

Posteriormente, los trabajos en Milpa Alta están ligados a Fernando Horcacitas, quién transcribe entrevistas de una mujer de la región; doña Luz Jiménez entre 1957 y 1958, dando como fruto dos clásicos de la antropología: *De Porfirio Díaz a Zapata. Memoria náhuatl de Milpa Alta* (1968) y *Los cuentos en náhuatl de dona Luz Jiménez* (1979). El primero de ellos se refiere a numerosos mitos y leyendas de Milpa Alta, mientras que el siguiente, a los recuerdos de doña Luz remontándose a los hechos de la revolución y a la época del porfiriato.

Otros trabajos importantes son los de William Madsen, quien se propone analizar al pueblo milpaltense como una expresión de la supervivencia cultural de los aztecas de la Cuenca de México. La investigación se realizó a principio de los años cincuenta en el pueblo de San Francisco Tecoxpa.

Asimismo, entre 1957 y 1959, Rudolf van Zantwijk realizó un estudio en Villa Milpa Alta, en el cual retoma un análisis parecido al de Madsen; analiza la cultura autóctona que se vivía en ese entonces en el Distrito Federal, para lo cual aprendió náhuatl. Con su libro *Los indígenas de Milpa Alta, herederos de los aztecas*, el autor refuerza el estudio de la supervivencia del mundo "azteca".

Por otro lado, María de Jesús Martínez Ruvalcaba realizó trabajo de campo entre 1971 y 1972, y su objetivo fundamental fue "describir y analizar el sistema de cargos y fiestas religiosas tradicionales de un pueblo cercano a la ciudad de

México, para conocer las causas por las que algunos de los elementos de ese complejo religioso mantienen su vigor, mientras otros se hallan en decadencia" (Martínez 1974:7). Concluyó que "los cambios en las estructuras económicas generaron la transformación y fortalecimiento del sistema de cargos y de las fiestas religiosas tradicionales; se sostienen con vigor la mayor parte de ellas por ser la auténtica significación social" (op. cit.:148).

Mientras que Joaquín Galarza convivió con los milpaltenses de Santa Ana Tlacotenco en varias temporadas de campo (de 1971 a 1974), con la finalidad de conocer los glifos toponímicos existentes. Pronto se dio cuenta, que Santa Ana, además de los glifos contaba con amplias tradiciones, entre ellas, la conservación de la lengua náhuatl, lo cual sirvió de estímulo para la producción de cinco libros: I. *Tlacotenco, Tonantzin Santa Ana. Tradiciones: toponimia, técnicas, fiestas, canciones, versos y danzas*; II. *Hablemos náhuatl y español* (dos tomos); III. *Malacachtepec Momoxco. Historia legendaria de Milpa Alta*; IV. *Dibujos tradicionales: tejidos de Santa Ana Tlacotenco* y V. *Tradiciones y leyendas y canciones de mi pueblo*. Con el apoyo de su informante: Carlos López Ávila (un bilingüe náhuatl), quien redactó dos de ellos con el apoyo de Galarza (III y V).

Galarza se interesó por la conservación de la lengua, por lo que intentó emprender la "Academia Náhuatl", cuyo objetivo era que ahí se enseñará el náhuatl y el español, además de que se reunieran los que quisieran para intercambiar ideas, canciones, leyendas, etcétera. Asimismo, dedicó parte de su tiempo a la observación de la técnica femenina del tejido tradicional en el telar de cintura y el bordado con "chaquira", con la finalidad de que hubiera un "muestrario" y se le diera un uso posterior.

Patricia Palacios Sierra realiza una investigación en torno al "fenómeno dialéctico de la salud-enfermedad que se genera a través de un saber médico, una práctica y un acto médico" (Palacios 1984), que titula: *Saber médico y cambios socioculturales en una comunidad campesina. El caso de Santa Ana Tlacotenco en el Distrito Federal* (1984). En primera instancia desarrolla un modelo explicativo de salud-enfermedad, que a su vez relaciona con técnicas curativas y preventivas para combatir las enfermedades que atañen a los milpaltenses de Santa Ana Tlacotenco. Argumenta que dentro del saber médico tradicional se encuentran presentes tres características. Una de ellas, es de tipo epistemológico que implica la presencia de una visión del mundo y el reconocimiento de determinadas enfermedades. Otra de tipo histórico, en donde se hace patente la persistencia de algunos rasgos antiguos de origen náhuatl y español que todavía persisten en los hogares campesinos; y otra, es el saber médico al que la medicina científica le otorga poca validez. Todas estas características se relacionan y permiten clasificar al saber médico como tradicional.

Asimismo, el trabajo de Juan Gamiño Espinoza, *El miccaihuitl. La fiesta de los muertos en San Jerónimo Miacatlán. Milpa Alta D.F.*, muestra un ensayo de corte sincrónico, en donde se hace una descripción pormenorizada de los tres días en los que se lleva a cabo la celebración de muertos, tratando de explicar los elementos imaginarios y simbólicos que es posible entrever en la ofrenda, con la finalidad de "anotar algunas ideas del mundo imaginario que les da origen" (1987:7). El estudio se organiza en nueve puntos, los cuales forman parte del ver y entender una festividad de corte religioso concentrando todos los procedimientos epistemológicos en un ejemplo que se presenta como símbolo rector de la totalidad del ritual (op. cit.).

Si bien, Milpa Alta no ha tenido la atención antropológica de otros lugares de la República, en la última década se han realizado algunos trabajos acerca de la región, con los cuales se ha empezado a reconocer la importancia de la cultura indígena de la Ciudad de México, así tenemos dentro de la colección *Pueblos indígenas de México*, editada por el Instituto Nacional Indigenista, el que se refiere a *Los nahuas de Milpa Alta*, el cual proporciona datos generales del lugar, reconociendo con ello que Milpa Alta forma parte de los pueblos indígenas nahuas de la Cuenca de México.

Otro ejemplo de suma importancia es el proyecto de rescate histórico-cultural de Milpa Alta, coordinado por Iván Gomez César entre 1990 y 1991, de donde surgió, *Historias de mi pueblo. Historia y cultura de Milpa Alta* (editado en cinco volúmenes), agrupado en las temáticas de: historia agraria, memoria histórica, literatura, tradiciones y testimonios. Este proyecto se realizó mediante la participación de más de 150 milpaltenses de todas las edades y condiciones que aportaron sus conocimientos e ideas en textos.

Leonor Cortés Bolívar realizó un estudio, entre 1994 y 1995, relacionado con la situación de la triple jornada que tienen que realizar las mujeres trabajadoras de Milpa Alta, con la finalidad de identificar cuáles son las causas y enfermedades que determinan el deterioro físico y apresurado de estas mujeres. El título del trabajo es *Tlacotenco: A la orilla de las jarillas o el breñal. Determinantes sociales y culturales del desgaste y envejecimiento prematuro de las mujeres rurales de Villa Milpa Alta con relación a sus procesos de salud laboral y reproductiva*.

Hipótesis

- La hipótesis central del proyecto de investigación es que a pesar del crecimiento de la mancha urbana, iniciado a principios del siglo XX, en Villa Milpa Alta se reproducen y se readaptan elementos culturales de los pueblos mesoamericanos antiguos, en donde la comida funciona como símbolo de identidad entre los habitantes, permitiendo con esto su relación en el contexto ritual del ciclo de vida¹²

Objetivos

- Mediante el análisis de los alimentos consumidos en los rituales del ciclo de vida, conocer el proceso de resistencia y readaptación los habitantes de Villa Milpa Alta que viven en el extremo sureste del Distrito Federal.
- Contribuir al dato en la discusión teórica que se tiene acerca del tema de la alimentación a través de una propuesta que parte de las tradiciones festivas en relación con el ciclo de vida.

¹² Me parece interesante el planteamiento de los pueblos de la Cuenca de México propuesto por Andrés Medina, quien señala que "la Ciudad de México y síntesis del país, con una quinta parte de la población nacional, habría de mostrar de muchas maneras todos estos procesos por los que los pueblos indios se hacen presentes y cómo se entretajan de muchas maneras en los diferentes programas que orientan a la modernidad". De esta manera agrega el autor "...estos pueblos antiguos de la Cuenca de México son los que han padecido la expansión de la ciudad. Algunos... están cercados y se convierten en colonias delegacionales, sin perder su identidad. Otros conservan una organización compleja de origen colonial, sino es que prehispánica, y que expresan una gran vitalidad en sus ciclo festivos y ceremoniales" (Medina 2000:7-9).

Desarrollo metodológico

Para obtener los datos de la presente investigación se utilizaron (de acuerdo con las exigencias de la temática) los métodos de la antropología. En primera instancia a través de la etnografía, ya que el investigador puede "participar abiertamente o de manera encubierta, a la vida cotidiana de las personas durante un tiempo relativamente extenso, viendo lo que pasa, escuchando lo que se dice, preguntando cosas; o sea, recogiendo todo tipo de datos accesibles para poder arrojar luz sobre los temas que él o ellas han elegido estudiar" (Hammersley y Atkinson 1994:15). Permitiendo con esto, que la observación participante haga reflexionar al etnógrafo acerca de las actividades cotidianas en las que participa, además de proseguir con el desarrollo teórico.

El trabajo de campo se efectuó en diciembre del 2000 hasta diciembre del 2001, con visitas regulares y prolongadas a 18 familias de diferentes barrios de Villa Milpa Alta, pues propia lógica de las festividades llevaron a ello.

Teniendo presente la importancia y valor que representan los pueblos nahuas en la Ciudad de México, se pensó en la Delegación de Milpa Alta. Pues a pesar del crecimiento de la mancha urbana, iniciado a principios del siglo pasado, aún conserva su imagen rural. Todavía existen algunos hablantes de náhuatl y tienen múltiples festividades. Debido a esta peculiar situación se han generado varios trabajos, sobre todo en el pueblo de Santa Ana Tlacotenco¹³, no así en la cabecera delegacional conocida como Villa Milpa Alta, que cuenta con siete barrios (San Agustín, Los Ángeles, Santa Cruz, La Concepción, Santa Martha, San

¹³ Véase apartado acerca de las investigaciones antropológicas en Milpa Alta.

Mateo y La Luz). Todos los barrios forman una comunidad heterogénea muy marcada en cuanto a su economía (esto se observa en el perfil urbano que impera en la totalidad de la población), pero con un común denominador: las creencias religiosas durante todo el año y sobre todo los lazos de compadrazgo que se han venido dando a través de las generaciones, debido a las mayordomías. Sus actividades económicas (principalmente agropecuarias y comerciales) son las que marcan la vida cotidiana de los habitantes del mencionado lugar, de ahí que a algunos barrios se les identifique por sus labores.

Para el trabajo de campo, se tomaron en cuenta todos los barrios, sin embargo, en Santa Martha, La Luz y San Mateo, se facilitó más la estancia, debido a los lazos familiares de mis primeros visitados y de las amistades que se fueron creando a través de mis continuas visitas y sobre todo por el apoyo incondicional de los mayordomos en turno (2001) del Señor de las Misericordias (Señor Leñerito), por quienes obtuve más vínculos de los que ya tenía. Cabe señalar que la mayor parte de mis informantes no cuentan con una situación económicamente estable, pero sí con extensos terrenos obtenidos por herencia, los cuales dedican principalmente a la siembra del nopal, que después comercializan. Tomando en cuenta, que la vida cotidiana de la mayoría de los milpaltenses se alterna entre las labores económicas y las celebraciones de orden religioso; por un lado, sus "compromisos" con las mayordomía y las sociales, por otro, nunca me faltaron invitaciones de toda índole, permitiendo con esto tener acceso directo a la cocina. Sin embargo, pronto me di cuenta que era demasiada información y que debía concentrarme en lo relacionado con el ciclo de vida, de ahí que el número de hechos observados se remiten a catorce celebraciones de este principio (tres bautizos, tres bodas, cuatro primeras comuniones, tres quince años y un sepelio).

Durante las estancias en el trabajo de campo se convivió con las 18 familias anfitrionas y las técnicas implícitas en el trabajo, fueron las entrevistas a informantes y sobre todo, la utilización de un diario de campo, el cual se utilizó de principio a fin de la investigación para registrar toda la información.

Se lograron grabar algunas entrevistas no estructuradas, acompañadas de un protocolo de memoria. Este procedimiento resultó inadecuado, porque la grabadora elevó la resistencia para llevar a cabo una conversación, por lo que posteriormente, sólo se platicó y se observó cuidadosamente para después vaciar la información en el diario de campo.

Las entrevistas más detalladas y amplias se hicieron con informantes clave (mujeres y hombres que desde un principio se detectaron por su don de organizar y supervisar la cocina), a varios de ellos se les grabaron conversaciones, sin embargo, a otros no fue posible por las características de sus actividades en el comercio y después ya no se dio la oportunidad. La mayoría de las preguntas fueron abiertas, lo que reveló actitudes cualitativas frente a la temática de la alimentación.

También se llevó un registro fotográfico de aproximadamente 500 fotografías de la mayoría de los eventos y que con frecuencia se obsequiaron copias de las mismas, lo cual contribuyó para la realización del trabajo.

Asimismo, el análisis teórico de la *cultura alimentaria* es un problema difícil de abordar, ya que de "hecho... no existe en México una estrategia [antropológica] propia y sistemática para la investigación de los vínculos específicos entre la

cultura, los sistemas y los procesos de alimentación" (Aguilar 2002:1). Por lo que creo fundamental concebir este trabajo, desde una perspectiva teórica del materialismo cultural, donde es pertinente tomar en cuenta la perspectiva fenomenológica cultural, su estructura interna, su significado simbólico, material e histórico, así como a los actores que le dan vida.

La alimentación es un fenómeno cultural. Quizá uno de los más evidentes y confrontados. No hay que olvidar hasta que punto la dimensión social de la alimentación atañe a casi todos los contextos en que ésta se desenvuelve, que son muchos y muy variados: nutricionales, medio ambiente, adaptación sociológica, tradición etcétera. Sin embargo, aquí sólo se consideran como espacios de análisis, el doméstico, histórico y el ritual en el ciclo de vida, pues suelen ser sitios ampliados por las redes sociales que involucran a la *cultura alimentaria*. El espacio doméstico, es un lugar privilegiado, pues, no sólo se observa la transformación de los alimentos, sino que se adquieren los gustos y *hábitos*¹⁴, además de generar las estrategias de organización y de conflictos para la realización de alimentos en las festividades en alusión al ciclo de vida. Mientras, que el historizar el origen y tradición de la elaboración de los alimentos, se buscará una analogía etnoarqueológica, considerando que Milpa Alta representa un asentamiento nahua que cuenta con una riqueza cultural que nos permite inferir que se reproducen y recrean elementos culturales de los antiguos pueblos mesoamericanos.

¹⁴ Idea desarrollada por Pierre Bourdieu para entender el paso entre las estructuras y las prácticas (Bourdieu 1991).

Por lo tanto, en la presente tesis se destacan cuatro cuestiones: los elementos observables, las formas de registro, los modos de descripción y la estrategia de síntesis.

Los elementos observables en la etnografía serían aquellos fenómenos alimentarios presentes en Villa Milpa Alta. Toda vez que la formación de los gustos alimentarios en una comunidad tienen detrás de sí un proceso histórico. Y en Villa Milpa Alta están presentes algunos de los alimentos cotidianos que consumían los mexicas como: el maíz de temporal, chile y calabaza; animales como: el venado, tuzas, ardillas, gato montes y conejos, entre otros; insectos como: los jumiles y el gusano de maguey y que actualmente se han ido readaptado a las situaciones en las que se vive en dicha comunidad. Además, a través de la etnografía se ha ido demostrando que la "alimentación está estrechamente vinculada a la historia de los pueblos y que intentar comprender su realidad y evolución, sus jerarquías y desigualdades, sus funciones y su lógica, sus significaciones plurales, sólo puede hacerse teniendo en cuenta el peso de los respectivos contextos" (Gracia 2002:28).

Con ello trato de argumentar que la alimentación además de ser un fenómeno biológico y cultural remite a la "vigencia de una cosmovisión cuya base procede de las antiguas poblaciones mesoamericanas, y cuya presencia se expresa de diferentes maneras en la configuración y en las tendencias políticas que dibujan el perfil tan particular de la Ciudad de México" (Medina 2000:5).

Las formas de registro se han basado en técnicas como: las entrevistas abiertas, un diario de campo, un registro fotográfico, lo cual proporcionó información de índole cualitativa y cuantitativa.

En la descripción del objeto de estudio se siguieron varias líneas lógicas en la exposición, esto es, el trabajo se enfatiza inicialmente hacia la *cultura alimentaria*¹⁵, posteriormente se hace una descripción de las prácticas de la misma, que se relacionan con las festividades en alusión de la vida de los milpaltenses, en donde se ve reflejada su ritualidad. En cada uno de los apartados se describen prácticas y representaciones que, a nivel individual y grupal, se presentan durante los procesos de cambio.

La estrategia de síntesis tiene que ver con las categorías teóricas y con el objeto de estudio. Esta exposición sigue la lógica del método hipotético deductivo, permitiendo que la fenomenología de la *cultura alimentaria* se enfoque hacia una perspectiva interdisciplinaria que conjuga la arqueología, la historia y la etnografía. Esta última vista como una herramienta que describe procesos dinámicos de la cultura.

La etnografía con su carácter descriptivo juega un papel fundamental, ya que es "la técnica que nos acerca gráficamente al desarrollo de las condiciones en las que se llevan a cabo las diferentes formas de alimentación y el papel que desarrollan los sujetos individuales y colectivos" (Aguilar 2002:42). Además de

¹⁵ Concepto que pone su atención en los factores sociales, incluyendo aspectos simbólicos y materiales.

ubicarnos en un contexto histórico general, que tiende a dar cuenta de una totalidad.

CAPITULO 2

PROCESO HISTÓRICO Y SOCIOCULTURAL DE MILPA ALTA

El espacio que ocupa actualmente la delegación de Milpa Alta en el Distrito Federal se ha caracterizado por tener sus orígenes desde la época prehispánica. El conjunto que forman su clima, topografía, vegetación, hidrología y tipo de suelo atrajeron diversos asentamientos humanos de larga temporalidad.

A pesar de tener suelos quebradizos y montañosos por su origen volcánico, también los rodea grandes extensiones de bosques formando parte del equilibrio ecológico de la Ciudad de México.

Las diversas formas de organización social establecieron sus propios regímenes económicos de producción e intercambio de productos alimentarios, así como por la apropiación del espacio. Cuando se inicio la política de reparto agrario (iniciándose en primera instancia al sur de la Ciudad de México en 1916), Milpa Alta formaba parte de la zona de influencia zapatista, que se caracterizó por llevar a cabo una política de restitución de tierras a los campesinos, una vez que el poder de los antiguos latifundistas se había reblandecido (Gomezcézar 2000:18-19).

La apropiación de un espacio es necesariamente un proceso histórico en el que la configuración de centros rectores, en este caso urbano, es de gran importancia

para determinar la organización de las actividades productivas, en especial las relacionadas con los alimentos como el cultivo intenso del nopal-verdura y la producción del mole.



Fotografía 8. Vista desde una de las calles del barrio de Santa Martha, Villa Milpa, D. F.

Marco histórico

La Delegación Milpa Alta se ubica al sureste del Distrito Federal, ocupando el segundo lugar en extensión territorial en comparación con las 15 delegaciones restantes. Tiene sus antecedentes históricos referidos a la época prehispánica. Sin embargo, a partir de la instauración de la Nueva España, la historia enfocó su interés en la ciudad criolla y posteriormente en la ciudad mestiza, dejando a un lado los innumerables procesos de continuidad y cambio cultural vividos en los pueblos nahuas del sur de la Cuenca de México.

Durante la época prehispánica, Milpa Alta formaba parte del área correspondiente al antiguo señorío de Xochimilco. Los xochimilcas estaban organizados por cuatro *calpulli* y al frente de cada uno de ellos se encontraba un

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

calpulec, quien se encargaba de la administración, electo por el pueblo entre las personas más viejas y distinguidas del *calpulli* (González 1989:135). Sin embargo, su organización tuvo varias modificaciones como consecuencia de sus constantes guerras en contra de diversas tribus, convirtiéndose en "capital de un extenso territorio", más vasto que el de los Chalcas. Culhuacan, Cuitlahuac, Mixquic, e infinidad de pueblos al sur del Valle -incluso algunos del actual estado de Morelos- se consideraban descendientes o súbditos de Xochimilco (Gibson 1981:8-17).

En 1519 (poco antes de que los españoles llegaran a esta zona) había tres *tlahtoque* que tenían el mando total del señorío en Xochimilco: Opochquiyauhtzin en Tepetenchi-Xochimilco, Xihuittemoc en Tecpan-Xochimilco y Omacatzin en Olac-Xochimilco (posteriormente los españoles respetaron la misma forma de organización, llamándoles cabeceras). En ellos radicaba el control, la posesión de la tierra etcétera.

El poder que ejercía cada uno de los tlahtocayo [...] se daba en terrenos discontinuos. Así, la nobleza podía usufructuar tierra en distintas partes del territorio, beneficiándose de la variedad de productos que los distintos nichos ecológicos del área les proporcionaban. Además dentro del territorio xochimilca, en zonas periféricas como Tlalpan, Tlayacapan, Nepoalco, Milpa Alta etcétera, había otras modalidades de la organización interna. Cada uno de estos pueblos sujetos tuvo sus propios tlahtoque y sujetos, al mismo tiempo que reconocían el poder central de las cabeceras principales de Xochimilco (Pérez Zevallos 1984:448).

Cuando ocurrió la derrota y caída de los xochimilcas por los mexicas (1429-1430), su zona de influencia se redujo, conservando las comunidades adyacentes desde las tierras altas hasta el sur, por lo que, reconocían a varios "señores grandes":

Yacaxopotecuhtli de la cabecera de Xochimilco y Panchimalcatl Tecuhtli en La Milpa, entre otros y sus *tlahtacayo* eran reconocidos como los más importantes aunque no los únicos del territorio xochimilca (op. cit.:449).

Consolidada la Conquista, los españoles consideraron a Xochimilco como una unidad que se podía retomar para organizar las jurisdicciones del virreinato. Así, en la nueva ciudad de Xochimilco, entendida como asiento de tres cabeceras, se estableció el cabildo que ejercería el control y la jurisdicción de las otras localidades sujetas comprendidas dentro de los límites del señorío, que por derecho propio se derivaba de la época anterior a la Conquista (Gibson 1981:30).

Entre 1535 y 1548 los frailes franciscanos establecieron un convento y probablemente la congregación de las cabeceras. Bautizaron a los jefes de las tribus y por primera vez la región de Milpa Alta fue nombrada Milpas de Xochimilco por Juan de Saucedo, además se colocó la primera piedra de una ermita llamada Santa Martazulco, ubicada en la planicie del sur del Teutli, la cual funcionó hasta que se construyó el templo y convento de la Asunción (Chavira 1949:12).

Milpa Alta incluida en la jurisdicción de Xochimilco, proporcionaba mano de obra que se utilizaba principalmente en obras públicas como iglesias y calles, además de incorporarse al sistema de la encomienda y de los tributos que se daban a Pedro de Alvarado hasta 1541 (Pérez Zevallos 1984:450).

Para fines del siglo XVI Xochimilco había experimentado dos pestes (1541-1548, 1571-1581), causando grandes bajas demográficas de todas sus jurisdicciones,

obligando a la población a pasar hambre y a emigrar a otros lugares. En 1541 dejó de ser encomienda y su territorio fue recortado, afectando el control del que gozaba, dando origen a la congregación con otros lugares como Milpa Alta (Pérez Zevallos 1984:456). Milpa Alta recientemente, había fundado su pueblo definitivo con el apoyo de fray Ramírez de la Fuente, quien les había dado posesión de las tierras, que posteriormente bendijeron para el establecimiento de los pueblos de Milpa Alta: Atocpan, Oztotepec, Tlacoyucan, Tlacotenco, Tependhuac, Miacatlán, Tecoxpa y Ohtenco. Este acontecimiento tuvo lugar el 15 de agosto, día de la Asunción. Por otra parte, las comunidades de Tulyehualco e Ixtayopan fueron excluidas de Milpa Alta y pasaron a formar parte de Xochimilco, motivo por el cual perdieron el derecho de usufructuar los montes comunales (Chavira 1949:15-26).

Así, el gobierno tradicional de Xochimilco sufrió muchos cambios, más aún por la cercanía con la ciudad de México, quien obligaba a proveerla de productos alimenticios, principalmente de maíz. Pero a pesar de ello, tuvo un desarrollo diferente al de las otras poblaciones (Pérez Zevallos 1984:457-458).

Hacia 1570, Milpa Alta fue convertida en cabecera de doctrina por la lejanía que existía entre ella y Xochimilco; para entonces, tenía dos clérigos y dos mil ochocientos tributarios. Por su parte, el gobierno español protegió a Milpa Alta de ser anexada a las haciendas españolas y preservó su propiedad hasta el siglo XIX, cuando ésta fue disuelta (Gibson 1981:107-110).

Actualmente, existe un discurso muy elaborado sobre la historia de un grupo de pueblos que forman parte de la Delegación, que se autonombran "La

Confederación de los Nueve Pueblos de Milpa Alta". Numerosos participantes, tanto, cronistas como campesinos (Francisco Chavira 1949, Librado Silva Galeana 1994, Edgar Tavares 2000, por mencionar algunos) y monografías que circulan por la región, relatan con ciertas variantes parte o toda una historia que se remonta al pasado prehispánico.

Se trata de un relato sobre los orígenes más antiguos de Milpa Alta hasta la fundación colonial de los pueblo actuales; en donde nueve familias chichimecas se diseminaron y fundaron parte de los pueblo actuales, desde 1240. A partir de entonces quedaría claramente conformado un territorio que se llamaría Malachtepec momoxco (Chavira 1949).

En 1440, Hueyitlahuilli emprendió una campaña militar contra los antiguos pobladores de Malacachtepec Momoxco, a quienes sometió fácilmente, tras lo cual se instaló como cacique de la población, conformando su señorío a la usanza de Tenochtitlán. Hueyitlahuilli trajo consigo cambios en el desarrollo de Malacachtepec Momoxco, en donde, se fundó la cabecera (actualmente ocupada por los barrios) y los poblados de Atocpan, Oztotepec, Tlacotenco, Tlacoyucan Tepenáhuac, Tecoxpa, Miacatlán y Othenco, además de construir un centro ceremonial, edificios para asuntos militares y de gobierno (Tavares 2000: 3-5).

Como se puede apreciar, el relato gira alrededor de la propiedad territorial: Los momoxcas son los pobladores originarios y han logrado preservar sus tierras a lo largo de los siglos, a pesar de acontecimiento de gran peso como el sometimiento de los mexicas y la conquista española.

Siglo XIX

Durante este siglo se dieron varios cambios en la organización política y la división territorial. Una vez declarada la Independencia, Milpa Alta quedó comprendida en el Estado de México, sin embargo, en enero de 1854 el presidente Antonio López de Santa Anna decretó la ampliación del Distrito Federal hasta el límite meridional de la Prefectura de Tlalpan, incluyendo Milpa Alta (Tavares 2000:5).

En 1862, por decreto del presidente Benito Juárez, este territorio se integró a Xochimilco. Sin embargo, en 1903 se expidió la Ley de Organización Política y Municipal del Distrito Federal, en la que se estableció la división en 13 municipalidades: México, Guadalupe Hidalgo, Azcapotzalco, Tacuba, Tacubaya, Mixcoac, Cuajimalpa, San Ángel, Coyoacán, Tlalpan, Xochimilco, Iztapalapa y Milpa Alta (Gobierno de la Ciudad de México 1996:27-30).

Así, Milpa Alta conservó sus recursos naturales, en donde se fueron construyendo muros de piedra en las laderas de los cerros, distribuidos como terrazas para la agricultura, cultivándose: maíz, frijol, trigo de temporal, papa, calabaza y cebada. En las tierras bajas se plantaba maguey, nopal, olivo y capulín, también hubo el intercambio comercial con poblaciones vecinas, sobre todo de leña, aceite y pulque, verduras, yerbas, petates y telas (op. cit.:5-6).

Siglo XX

Al ser nuevamente reelecto Porfirio Díaz en 1910, se generó una gran inconformidad entre los grupos vencidos. Se inició un movimiento por la no

reelección, sobre todo en el norte de la República. Francisco I. Madero fue el hacendado coahuilense que se lanzó contra el gobierno de Porfirio Díaz, y al cual rápidamente se sumaron grupos de distintos estados (De Orellana 1989:14-15).

Un gran número de vecinos de Santa Ana Tlacotenco simpatizaron con la causa de Madero, quienes ocasionalmente reunidos en el paraje conocido como San Miguel fueron perseguidos por el ejército; más tarde organizados como guerrilla, lo enfrentaron y combatieron. A partir de entonces este poblado participó activamente en la lucha revolucionaria, convirtiéndose en un centro importante. Después en el mismo Santa Ana Tlacotenco ya se habían organizado otros pobladores descontentos, conocidos como el Grupo Oztotepec; ellos se unieron a un contingente zapatista en el estado de Morelos. También en la Sierra del Ajusco se formaron grupos rebeldes (Tavares 2000:11-12).

Porfirio Díaz se vio obligado a renunciar a la Presidencia de la República ese mismo año y Madero asumió el cargo. En 1913, fue traicionado y fusilado por algunos militares; fue entonces cuando Victoriano Huerta se convirtió en presidente.

Quienes habían apoyado a Madero se levantaron en armas contra Huerta y nombran presidente interino a Venustiano Carranza; para 1914, mientras las fuerzas carrancistas o constitucionalistas se enfrentaban al ejército en el centro de la República, el Ejército Libertador del Centro y del Sur, mejor conocido como zapatista, se disponía a tomar la capital, logrando llegar hasta Milpa Alta, en donde se llevaron a cabo varios combates; todos los pueblos y barrios apoyaron solidariamente en el suministro de víveres y transporte para el movimiento

zapatista. En San Pablo Oztotepec el general zapata estableció un cuartel (Gomezcésar 2000:14-19).

Así, las tropas del general Zapata ocuparon la mayor parte de Milpa Alta, pueblos de San Ángel y la zona limítrofe entre los estados de México y Morelos.

Por lo tanto, entre los años de 1911 y 1914, Milpa Alta fue escenario de sucesivos avances y retrocesos de los zapatistas. Por este motivo, la población sufrió constantes ataques y vejaciones por parte de las tropas gubernamentales. El dominio zapatista culminó en Milpa Alta el 19 de junio de 1914, cuando reunidos en el pueblo de San Pablo Oztotepec fue ratificado el Plan de Ayala para adaptarlo a las nuevas circunstancias del país (Horcasitas 1968:35-40).

Durante los enfrentamientos, la población de Milpa Alta también comenzó a ser diezmada, ya que gran número de los habitantes se sumaron a las tropas zapatistas y fueron severamente castigados como aconteció en octubre de 1916 cuando los federales fusilaron a más de cien milpaltenses frente al templo de la Asunción (op. cit.:45-48).

Con el reconocimiento oficial del General Venustiano Carranza como Destinatario de la Nación y la promulgación de la Constitución Mexicana de 1917 y ante la evacuación zapatista de los territorios aledaños a la ciudad de México, los milpaltenses que habían quedado en esta región tuvieron que abandonar sus casas y se dirigieron a la ciudad de México y al estado de Morelos, así como a otros sitios. Posteriormente, a la muerte del General Zapata, varios de sus dirigentes emitieron algunas disposiciones en el Plan de Milpa Alta (Chavira 1949:25.30).

En ese mismo año (1917) se expidió una ley mediante la cual el Distrito Federal regresaba a la división convenida en 1899, por lo que Milpa Alta volvió a ser una municipalidad de Xochimilco (op. cit.:32).

Para 1928 fue suprimido el régimen municipal en el Distrito Federal y se encomendó su gobierno al Presidente de la República, por conducto del Departamento Central, creado en esa fecha para tal fin, con jurisdicción en las antiguas municipalidades de México, Tacubaya y Mixcoac, así como en 13 Delegaciones; en ese momento Milpa Alta se convirtió en una más de las delegaciones, separadas de Xochimilco. Y de esta forma terminó el régimen municipal de este territorio. El primer Delegado se eligió a partir del 1 de enero de 1929 (Gobierno de la Ciudad de México 1996:28:34).

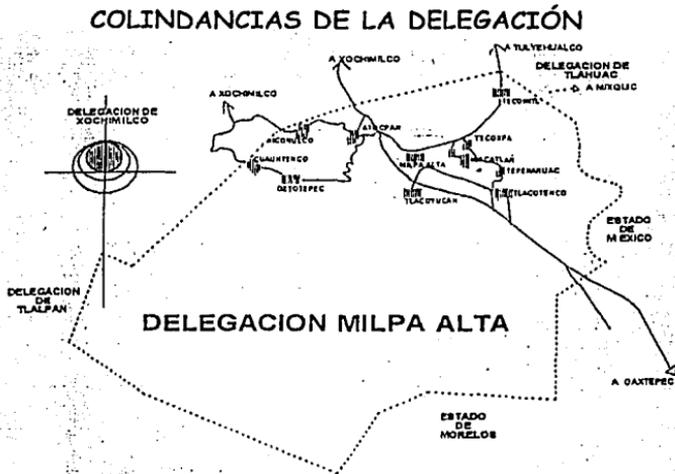
En 1935, se realizaron dos obras de gran trascendencia para la región, la introducción del agua potable desde el venero de Monte Alegre y el inicio de la construcción de una Escuela Secundaria en San Antonio Tecómitl. A principios de la década de los cincuenta llegó la energía eléctrica y se inició la construcción de las carreteras que hoy comunican los 12 pueblos.

Ya en diciembre de 1978 no se hace diferencia, por primera vez en un texto legal, entre el Distrito Federal y Ciudad de México; la entidad queda dividida de acuerdo con sus características geográficas, sociales y económicas en las actuales 16 Delegaciones (Departamento del Distrito Federal 1997:12).

Características geográficas

División política

La delegación de Milpa Alta se ubica a 2 415 m. sobre el nivel del mar. Se localiza al sur del Distrito Federal.; colinda al norte con las delegaciones de Xochimilco y Tláhuac; Al este con los municipios de Chalco, Tenango del Aire y Juchitepec del Estado de México (por San Juan Tezompa y los cerros Ayauhquemitl); al oeste colinda con las delegaciones de Tlalpan y Xochimilco, con los volcanes Teoca, Acopiaxco y Toxtepec y al sur con el Estado de Morelos (INEGI: 1995)



(fig. 2).

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Las vialidades en Milpa Alta son: la carretera panorámica Xochimilco-Oaxtepec (inaugurada en 1975) que atraviesa la delegación pasando por los poblados de San Pedro Atopan, Villa Milpa Alta, San Lorenzo Tlacoyucan y Santa Ana Tlacotenco.

Otras vías de comunicación importantes son: la carretera México-Tulyehualco-Mixquic, por la cual se recorren diversos pueblos de la delegación Tláhuac; el tramo Xochimilco San Bartolomé Xicomulco; así como la de San Salvador Cuauhtenco- San Pablo Ozotepec -San Pedro Actocpan (Gobierno de la Ciudad de México 1996).

De las 16 delegaciones que conforman al Distrito Federal, Milpa Alta es la segunda en extensión territorial con una superficie de 288.41 km², que representa el 19.18% del total de las delegaciones (op. cit.).

Toda la demarcación es zona de reserva ecológica, donde el 95.5% corresponde a la superficie rural; el 3.5% a zonas para uso habitacional; el 0.5% a equipamiento urbano y rural y sólo el 0.5% se considera mixta (op. cit.).

La delegación está dividida en doce pueblos: San Lorenzo Tlacoyucan (lugar lleno de jarilla), San Agustín Othenco (lugar junto al camino), San Francisco Tecoxpa (lugar de piedras amarillas), San Jerónimo Miacatlán (lugar de carrizos), San Juan Tepenahuac (cerro junto al agua), San Pablo Oztotepec (cerro de cuevas), Santa Ana Tlacotenco (lugar de breñales), San Pedro Atocpan (lugar de las planicies), San Antonio Tecómitl (lugar en donde hay piedras para el cocimiento del maíz), San Bartolomé Xicomulco (en ombligo de las laderas) y San Salvador Cuauhtenco (lugar de leñadores) y Villa Milpa Alta (lugar rodeado de cerros) y

actualmente cabecera de la propia delegación), compuesta a su vez por siete barrios compactos, cuyos nombres son: Santa Martha, San Mateo, La Concepción, Santa Cruz, Los Ángeles, La Luz y San Agustín. Los cinco primeros se localizan en el centro de Milpa Alta, en donde se ubica la parroquia principal y los edificios públicos y de servicio.

Cabe mencionar, que San Antonio Tecomitl está más ligado culturalmente a la vecina Delegación de Tláhuac, mientras que San Bartolomé Xicomulco y San Salvador Cuauhtenco a Xochimilco, pues estos dos últimos, pertenecieron hasta principios del siglo XX a Xochimilco. Sin embargo, a pesar de haber diferencias entre dichos pueblos, los doce poblados viven cotidianamente los más diversos aspectos de su actuar, manifestándose en sus numerosas fiestas religiosas y su tradición de mayordomías, cuya continuidad se ve reflejada en el compadrazgo y sus relaciones comerciales, así como en las peregrinaciones que se realizan a los diferentes Santuarios, tanto, del Estado de México como del propio Distrito Federal.

Medio geográfico

En general la topografía de Milpa Alta es abrupta, abundan los terrenos anfractuados, las montañas, los pedregales y las hondonadas. La zona norte se distingue por el predominio de los declives bajos, y representa el 30% del territorio total de la delegación. El sur, en cambio, corresponde a una zona montañosa con bosque de coníferas, abundantes barrancas y cerros que se extienden a lo largo del 70% de la superficie restante. Aparte de las abundantes montañas se encuentran algunos pedregales como el de la región de Minas y el de

Chichinautzin. Entre los cerros más elevados que predominan en la zona meridional se encuentra el Cuautzin a (3 497 m sobre el nivel del mar), Ocotécatl (3 421 m), Tecpalo (3 350 m), Tláloc (3 337 m), Tulniac (3 327 m). Sus corrientes de agua son los arroyos Cuautzin y Tlatixhualanca.

El subsuelo de la jurisdicción es rocoso, de naturaleza volcánica, por lo que el agua se filtra dificultando la formación de los ríos temporales en los barrancos. Existen también dos manantiales y varias corrientes subterráneas, pero a pesar de ello, el agua es insuficiente para satisfacer las necesidades de los habitantes de Milpa Alta (INEGI 1995).

Clima

Debido al relieve irregular de la región (2 420 msnm, en promedio) el clima es variable; en las zonas bajas, 21% de la superficie de Milpa Alta, se presenta un clima templado subhúmedo con lluvias en verano. Las lluvias son abundantes todo el año y la precipitación pluvial media anual es de 748 mm; en los meses de junio a septiembre se presenta el mayor caudal de lluvias. La temperatura media anual es de 16° centígrados registrándose en los meses de abril y mayo temperaturas promedio de 18° a 18.4° y de enero a diciembre de 13.4° a 13.6° centígrados.

El clima en general es benéfico para la agricultura, sobre todo para el cultivo del nopal y verdura.

Flora

Una proporción importante de la superficie de la delegación corresponde a los bosques que están poblados por árboles como el pino, ocote, oyamel y aile, localizados en las zonas más altas; abunda también una gran variedad de hongos.

Fauna

La fauna existe en la zona de bosques está formada por especies como el venado de cola blanca, gato montes, zorrillo, armadillo, liebre, conejo teporingo, comadreja, tuza, serpientes: como la víbora de cascabel, coralillo, víbora sorda; aves como el águila, paloma silvestre, jilguero, clarín, zenzontle, canario, gorrión, codorniz, golondrina y colibrí, entre otros.

Perfil sociodemográfico

De acuerdo con el XII Censo General de Población y Vivienda de 2000, esta delegación tenía 96 744 habitantes, de los cuales 47 700, es decir, 49.3% eran hombres y 49 044 (50.7%) eran mujeres.

En 1990, la población total de Milpa Alta representó 0.77%, mientras que en el 2000 el 0.99, con respecto al Distrito Federal. De acuerdo con esta fuente, de 1970 a 2000 la población se multiplicó 4.5 veces (cuadro 1).

Cuadro 1
Evolución de la población 1970 - 2000

Entidad	1970	%	1980	%	1990	%	2000	%
Distrito Federal	6,874,165	100	8,831,070	100	8,235,774	100	8,591,744	100
Delegación Milpa Alta	33,694	0.50	53,616	0.60	63,654	0.80	96,744	100

Fuente: Cuaderno Estadístico Delegacional Milpa Alta, Distrito Federal INEGI 2000

Crecimiento demográfico

A pesar de que la delegación ocupa el segundo lugar por su extensión territorial (constituye 19.18% de la superficie del Distrito Federal), es la que concentra una menor densidad de población, siendo de 281.12 habitante por km², que contrasta notoriamente con los datos del resto del Distrito Federal, que es de 5 867,5 habitantes por km². Mientras que la tasa de crecimiento media anual entre 1990-2000 ha sido de 4.32, según el XII Censo General de Población.

De acuerdo a su distribución porcentual por sexo, favorece al grupo de mujeres con 50.7%, en relación al 49.3% del sexo masculino (cuadro 2).

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Cuadro 2
Evolución demográfica por sexo

Año	Total	Hombres	Mujeres
1990	63 650	31 710	31 944
1995	81 102	40 435	40 667
2000	96 744	47 700	49 044

Fuente: Cuaderno Estadístico Delegacional, Milpa Alta Distrito Federal. INEGI, 2000

Natalidad y mortalidad

La tasa de natalidad en la Delegación es ligeramente más alta en relación con el Distrito Federal, ya que el promedio de hijos por mujer de 12 años y más es de 3.8 y en el otro caso es de 3.5, mientras la mortalidad general se ubico en 6.0 y la mortalidad infantil en 42.8 por cada 1000 nacidos vivos.

Población económicamente activa (PEA)

La población mayor de 12 años que cuenta con un empleo es de 42 120, de los cuales 31 826 son hombres y 10 294 son mujeres. El 97% tiene trabajo y solamente el 2.7% indicó estar desocupado.

De acuerdo con el INEGI la población total ocupada es de 40 983 personas, las cuales se distribuyen de la siguiente manera: 19.15% se dedicaba a las actividades primarias, 11.42% a las secundarias, 65.90% a las terciarias y el 3.53% a actividades no específicas (cuadro 3).

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Cuadro 3

Población de 12 años y más, según condición de actividad

SEXO	POBLACION DE 12 AÑOS Y MÁS	POBLACION ECONOMICAMENTE ACTIVA			POBLACION ECONOMICAMENTE INACTIVA	NO ESPECIFICADO
		OCUPADA	DESOCUPADA	TOTAL		
HOMBRES	47,700	30,970	856	31,826	14,877	997
MUJERES	49,044	10,013	281	10,294	37,799	951
TOTAL	96,744	40,983	1,137	42,120	52,676	1,948

Fuente: Cuaderno Estadístico Delegacional, Milpa Alta Distrito Federal. INEGI, 2000.

Educación

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Según el *XII Censo de Población y Vivienda*, el 94% del total de la población sabe leer y escribir; lo que señala que aún existe un 6% de analfabetas.

No obstante, que el analfabetismo ha disminuido notoriamente, sólo 70.6% asiste a las escuelas primarias; 7.4% a la educación media; 5.8 a las escuelas preescolares, 4.7 a la educación superior y el restante corresponde a los que no asisten a ningún centro educacional.

El analfabetismo, de acuerdo con el sexo, desfavorable para las mujeres, en virtud de que las costumbres de permanecer al cuidado de la familia, las labores domésticas y el comercio les impide asistir a las escuelas. De una población de 40 550 mayor de 15 años, el 6%, es decir, 3 264 habitantes son analfabetos, de

éstos 33% son hombres y 67% son mujeres. Los hombres por necesidad de trabajar, por enfermedades y por el matrimonio, abandonan sus estudios entre el segundo y cuarto año de primaria. En todo caso, el nivel de instrucción se reduce a la primaria, y son pocos los que realizan algún estudio medio o superior.

En relación con los niños que asisten a la primaria, existe un gran problema de asistencia, debido a la desnutrición familiar, dicha situación se agudiza en el turno vespertino, pues tienen más edad y más limitaciones económicas.

Vivienda

Milpa Alta registra un total de 17 327 viviendas (0.86% en relación con el resto del Distrito Federal), de éstas el 99.4% son habitadas con un promedio de 4.7 ocupantes, por encima del correspondiente al Distrito Federal cuyo promedio es de 4.2.

En general, en la jurisdicción de Milpa Alta la vivienda es de propiedad privada, existe una minoría de casas rentadas o prestadas. La mayor parte de los hogares compuestos por uno o más cuartos construidos son ocupados por un promedio de cinco personas. Predomina la arquitectura tradicional de las casas, esto es, muros de piedra y techo de dos aguas cubierto con teja o tejamanil ensamblado con piedras, pero también existen las viviendas hechas con diferentes materiales, entre los que predominan el ladrillo o tabique, el concreto, el cemento y la teja. Estos nuevos materiales representan los indicadores modernos de auge económico, mientras que los muros de lámina o de madera, el piso de tierra y los techos de lámina de cartón son asociados con la pobreza (cuadro 4).

De las 17 327 viviendas, 91,94% son casas solas; 3,43% departamentos, casas en vecindad o cuartos de azotea; 0,06%, de refugio y 4,57% no se especificó.

Cuadro 4
Tipo de viviendas particulares

TIPO	NUMERO DE VIVIENDAS	%	NUMERO DE HABITANTES	%
CASA SOLA	15 930	91.94	83 304	92.31
DEPARTAMENTO CASA, VECINDAD O CUARTO DE AZOTEA	594	3.43	3 057	3.16
REFUGIO	11	0.06	67	0.07
NO ESPECIFICADO	792	4.57	4316	4.46
TOTAL	17 327	100.00	90 744	100.00

Fuente: Cuaderno Estadístico Delegacional Milpa Alta Distrito Federal INEGI 2000

Regularmente, la construcción de las habitaciones se lleva a cabo separadas de la cocina, lo mismo que el corral destinado a los animales domésticos (cerdos o borregos), así como gallinas y guajolotes. De la misma manera, muchas familias construyen pequeños establos para el ganado mayor (caballos, burros y vacas), un *cincolotli* para guardar las mazorcas secas de la cosecha, un lavadero modesto y ocasionalmente una letrina¹⁶. La escasez de agua entubada en las casas explica la

¹⁶ Las letrinas observadas en trabajo de campo cuentan con poca higiene, ya que en contadas ocasiones se les pone cal.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

presencia de instalaciones sanitarias modernas. Sólo 93% cuenta con agua entubada en las casas, el resto tiene que acarrear de las pipas públicas.

Actualmente, al concluir la casa se busca un padrino para bendecir y se pueda habitar sin ningún temor. El padrino es quien paga a un sacerdote y se oficia una misa, después se reparten galletas y refresco

Salud

En el año de 1967 se inauguró el Centro de Salud, cuyo antecedente fue un consultorio de beneficencia pública, mientras que el Hospital General empezó a funcionar en 1971.

Actualmente existen diversos centros de salud, tanto del sector público como del privado, con predominio del primero. Se asientan en los límites de Milpa Alta diez Centros de Salud que dependen de la Secretaría de Salud, así como el Hospital General de Milpa Alta que depende del Departamento del Distrito Federal. Además se dispone de cuatro Unidades Médicas de Consulta Externa. Igualmente, se registra en el lugar una clínica del Instituto de Seguridad Social al Servicio de los Trabajadores del Estado, así como una clínica periférica de la Facultad de Odontología de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Economía y tenencia de la tierra

Siendo Milpa Alta la segunda Delegación más grande después de Talpan, constituye el 19.8% del total de la superficie del Distrito Federal, lo cual se ve

reflejado en sus actividades: agricultura, agroindustria, explotación del ganado caprino, ovino y porcino, el comercio y la prestación de servicios. Se destaca la producción de nopal y verdura, la elaboración de mole, la barbacoa, así como la industria restaurantera.

A diferencia de otras Delegaciones, Milpa Alta abre un escenario social diferente: por un lado, la "modernización" en el que está inmersa, debido al acelerado proceso de urbanización e industrialización latente en la Ciudad de México y por otro, las actividades relacionadas prioritariamente con la agricultura y sus practicas religiosas. Provocando la modificación jurídico-administrativa de espacios geográficos y sociales que antes no formaban parte del área metropolitana y que a partir de 1929 fueron incorporados a la urbe (Gobierno d la Ciudad de México 1996:28-34), con las implicaciones políticas, jurídicas, económicas y sociales que esto conlleva (cuadro 5).

En este sentido, lo que hoy conocemos como Distrito Federal está constituido por un conjunto de espacios sociales muy diversos, que han sido integrados a la rígida estructura delegacional buscando una cierta unidad, pero cuyo entramado es producto de procesos históricos y sociales particulares como sus numerosas fiestas en el ciclo de vida y sus practicas culinarias, las cuales, ponen en evidencia un procesos de continuidad y readaptación cultural.

Cuadro 5
Distribución de la tenencia de la tierra

TIERRAS COMUNALES	SUPERFICIE
1.- MILPA ALTA	179 440 000
* PEQUEÑA PROPIEDAD	79 480 000
* ZONA BOSCOSEA	99 980 000
2.- SAN SALVADOR CUAUHTENCO	69 130 000
* PEQUEÑA PROPIEDAD	18 000 000
* ZONA BOSCOSEA	51 136 000
TOTAL 1 Y 2	24 857 600 000
EJIDOS	
* SAN FRANCISCO TECOXPÁ	821 681
* SAN ANTONIO TECOMITL	12,759 492
* SAN JERONIMO MIACATLAN	595 005
* SAN JUAN TEPENAHUAC	274 999
* SANTA ANA Tlacotenco	3 451 815
TOTAL	17 902 992

FUENTE: Secretaría de la Reforma Agraria 1999.

Los usos de suelo de Milpa Alta se distribuyen en forestal, con una proporción de 58% (16 608 has.), en agrícola con un 35% (10 535 has.) comprendida por cultivos de maíz, nopal, forraje y en menor cantidad hortalizas, árboles frutales y flores, representando el 40% de las tierras de labor del Distrito Federal.

El área rural urbana ocupa un 7% (1 931 has.), consistente en las zonas habitadas tanto rurales como urbanas y en asentamientos irregulares. Con las proporciones de un 62% de viviendas (790 has.), un 9% de uso industrial (115 has.), un 15% de comercio y servicios (190 has.) y el 14% restante de usos mixtos y espacios abiertos (INEGI 2000).

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Tomando en cuenta que la agricultura es una de las operaciones más importantes de los milpaltenses, encontramos las siguientes características en cuanto a la tenencia de la tierra: De las 28 841 hectáreas que integran la superficie total de la Delegación, 24 657 han sido solicitadas como bienes comunales por las comunidades de Milpa Alta.

La tenencia de la tierra en esta delegación es predominantemente comunal, con un 88% (24 857 has.), mientras que la zona ejidal constituye un 6% (1,790 has.) y la propiedad privada otro 6% (1 728 has.).

Agricultura

Actualmente se le ha dado más impulso a la actividad agropecuaria, en donde se desarrolla 9 443 has., que representan 35.12% de la superficie sembrada en el Distrito Federal. Los cultivos cíclicos ocupan 5 626 has., mientras que los perennes cubren una superficie de 4 209 has. Así el cultivo del nopal ocupa el primer lugar en producción, empleando el 60% del sector primario y el 41.25% de la superficie total agrícola (4 057 has.), con una producción anual de 258 984.9 toneladas, es decir, el 41.25% de la superficie total agrícola (cuadro6).

Las parcelas agrícolas se componen de tres tipos de tierra: la amarilla, la de pedregal y la negra. Regularmente las dos primeras tienen mayor demanda, por lo que los terrenos que cuentan con estas características son de propiedad privada y en las que se siembra el nopal, pero también puede cultivarse en la falda de los cerros y en las zonas cercanas a los bosques que son áreas de tipo comunal.

Cuadro 6
Superficie cosechada y volumen de la producción en tierras de temporal
1998-1999

Tipo y cultivo	Superficie sembrada a/		Volumen de la producción (Tons.)	
	Distrito Federal	Delegación	Distrito Federal	Delegación
TOTAL	26 982.60	9 443.00	NA	NA
Cultivos cíclicos	22 488.30	5 141.00	NA	NA
Maíz grano	8 080.80	2 910.20	12998.10	4236.70
Avena forrajero*	8 296.00	1 641.00	22919.40	3033.00
Haba verde	392.40	134.80	1057.70	297.00
Frijol	438.80	74.00	490.20	61.40
Ebol*	223.00	69.00	1371.50	69.00
Lechuga	134.00	38.00	1827.00	570.00
Otros	4 530.30	111.00	NA	NA
Cultivos Perennes	4 494.30	4 302.00	NA	NA
Nopal	4 159.00	4 159.00	258954.90	258984.00
Alfalfa*	66.00	50.00	6154.00	4166.00
Ciruelo	40.00	18.00	140.00	63.00
Higo	31.00	15.00	186.00	90.00
Durazno	31.00	10.00	155.00	50.00
Capulín	25.00	9.00	31.00	10.00
Otros	145.50	41.00	NA	NA

a/ Para los cultivos perennes se refiere a "superficie plantada".

* Son cultivos que se utilizan para forraje.

Fuente: Secretaría de agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Delegación del Distrito Federal

La producción permanente del nopal es fuente de ingresos remunerativa para la población, por su crecimiento rápido, obtención intensiva y demanda constante en el mercado, ya que no sólo se comercializa en la central de abastos de la Ciudad de México, sino en diversos centro de acopio de tiendas departamentales, en las

empacadoras, en diversos tianguis, en el propio mercado de nopal de Milpa Alta (puesto en actividad en febrero de 2001) y en diversos estados de la República.

También se siembra para autoconsumo las verduras y hortalizas como: lechuga, acelga, espinaca, haba, papa, chícharo, rábano, zanahoria, perejil y cilantro, maíz de temporal, además de cultivar árboles frutales, cebada, avena y ebol. Existen otros cultivos como el maguey que comienza a perder importancia, debido a los años en que madura la planta (de ocho a 9 años, de acuerdo al tipo de maguey que se siembra), aunado al estricto reglamento de la Secretaría de Salud (respecto a la elaboración del pulque), a las facturas que demanda la Secretaría de Hacienda (cuando se vende dicha bebida) y al costo del transporte. Por estas razones, actualmente, se ocupan para marcar los linderos de los predios agrícolas y para extraer aguamiel para consumo doméstico (Información de trabajo de campo 2000).

Otras actividades relacionadas con la agricultura

Los abonos y recursos que se emplean para combatir las plagas que atacan los cultivos son de tipo natural (excremento de cerdo, borrego, pollo y vacuno), pues los productos químicos tienen un uso menor (por tener mayores desventajas que ventajas) y en cuanto a las trampas, se utilizan las de tipo casero y venenos que se consiguen fácilmente, para atrapar principalmente: ratones, conejos, ardillas, tuzas, coyotes y cacomiztles¹⁷.

¹⁷ Estos animales se beben el aguamiel del maguey y a las gallinas las matan para comerse únicamente su cabeza.

Existen también los fenómenos naturales contra los que no se puede hacer nada, sin embargo, los milpaltenses para contrarrestar las lluvias torrenciales, granizos, vientos fuertes y heladas, colocan en el centro del terreno una palma "bendita", queman cohetes, cruzan machetes y una escoba en la casa del agricultor, así como la quema de un manojo de romero seco (que bendicen el 2 de febrero de cada año junto con los niños Dios).

En cuanto a la cacería, ésta constituye una fuente más limitada y esporádica para obtener ingresos y alimentos. Los principales animales que son objeto de caza son: el armadillo, el gato montes, el tejón, la tuza y el venado, cuyas pieles se venden localmente o en otros mercados de la ciudad, además se puede comercializar con la carne de venado y la concha del armadillo. La caza se realiza en los montes mancomunados y es práctica exclusiva de los hombres, quienes suelen ejercerla en forma individual o en pequeños grupos. A su vez, los cazadores deben pertenecer a un grupo reconocido por La Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales. Sin embargo, algunos individuos ejercitan la cacería sin autorización e incluso suelen no respetar la temporada de caza, que se inicia en agosto y concluye en marzo.

Otras actividades que también se llevan a cabo son el corte de leña, la fabricación del carbón y a recolección e hongos en la temporada de lluvias. Todos estos trabajos los realizan los hombres a excepción del último, en donde participan las mujeres y los niños.

Ganadería

La actividad pecuaria que se destaca en la región, es la cría y engorda de ganado porcino, bovino y caprino, actividad que se complementa con el ciclo de sacrificio que se lleva a cabo en el rastro local y con la introducción de carne en las diversas carnicerías de la ciudad.

Otra actividad relevante es el rubro del sacrificio de ganado para la elaboración de barbacoa; esta producción llega aproximadamente a 3 500 borregos semanal y su origen principal es externo a la delegación; al respecto algunos habitantes comentan que también llegan borregos "paleta", estos son importados de los países del norte y su abastecimiento es más barato que los llamados "criollos", ya que éstos últimos se cotizan en el mercado más caros, por ser carne fresca y con un sabor más agradable que el de los primeros. Mientras que con la carne de cerdo se elabora la manteca, el chicharrón y algunos embutidos, artículos de manufactura casera donde se encuentran interrelacionados el trabajo familiar y el salarial (Información de trabajo de campo 2000) (cuadro 7).

Así, los comerciantes de Milpa Alta se trasladan diariamente hacia los distintos mercados capitalinos para vender sus productos; sin embargo, el domingo es el día de mayor venta, sobre todo para los que abastecen la barbacoa.

Mediante el trabajo de campo se pudo observar que los viernes llegan camiones de carga con ganado caprino, calculándose una venta entre 3 500 y 4 000 cabezas.

Cuadro 7

Valor de las existencias según especie (miles de pesos)

ESPECIE	DISTRITO FEDERAL	DELEGACION
TOTAL	175879.3	32407.5
BOVINO	113848	19040
PORCINO	28728	5760
OVINO	32419.8	7560
CAPRINO	883.5	47.5

Nota. La información se estima con base en el porcentaje de penetración de los servicios de la SAGAR y a los parámetros de la región por especie.

A/ comprende bovino para leche y carne.

Fuente. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. Delegación del Distrito Federal.

Industria

Algunas familias desarrollan una pequeña industria rústica y temporal en relación con la elaboración del pan y frituras, molinos de chiles y de nixtamal, fibra de maguey y cría de cerdos, de este último se derivan los obradores, que funcionan como pequeñas fábricas instaladas en las casas, donde se manufactura la manteca, la longaniza, la "moronga", el chicharrón y el queso de puerco. A los que realizan este tipo de actividades se le conoce como "chiteros", pues siempre andan manchados de grasa con un olor característico.

En la producción de esta pequeña industria alimentaria participa casi toda la familia y la venta de los productos obtenidos se realiza localmente en los hogares, en el mercado de Villa Milpa Alta o en los demás tianguis de la ciudad.

En los poblados de San Pedro Atocpan, Villa Milpa Alta, San Francisco Tecoxpa y San Lorenzo Tlacoyucan se desarrolla la industria de la transformación del nopal deshidratado, en mermelada, dulce cristalizado, acetona, nopal en escabeche y salmuera.

La industria del mole que tiene sus primeros indicios entre 1935 y 1940 en el pueblo de San Pedro Atocpan, se ha convertido en la principal actividad que da sustento económico a este lugar.

Milpa Alta participa con el 60% de la producción nacional del mole con un volumen de producción anual de 14 600 toneladas generadas en 76 microempresas, 60 de ellas son de tipo familiar (Gobierno de la Ciudad de México 1996: 23).

Comercio

La actividad comercial es una de las principales en Milpa Alta. Consisten en tiendas de ropa, mercerías, zapaterías, peluquerías, mueblerías, forrajerías, farmacias, panaderías, tiendas de fotografía y regalos entre otras (observación de trabajo de campo 2000).

En Villa Milpa Alta se localiza un centro de acopio al mayoreo y menudeo de nopal-verdura, que oferta diariamente sus productos a partir de las 4:00 a.m. Asimismo,

en San Pedro Atocpan se expiden desde el amanecer el mole y chiles secos; al mayoreo y menudeo.

Por lo que podemos concluir que Milpa Alta tiene un espacio que ha pasado por un proceso histórico y que su forma de organización se ha venido readaptando de acuerdo a las necesidades propias de la población y del propio contexto urbano en el que está inmerso. En este sentido la antropología de la alimentación sirve de puente integrador de los diferentes ámbitos en los que se desarrolla la *cultura alimentaria*.

CAPITULO 3

HÁBITOS ALIMENTARIOS A TRAVÉS DEL TIEMPO EN LA CUENCA DE MÉXICO

Desde tiempos antiguos el medio natural constituyó en el punto de partida hacia la búsqueda de formas de vida, donde los alimentos significaron la fórmula indispensable para su supervivencia.

Sin duda la cantidad de productos que tenían su origen en los cultivos de tierra, agua, flora y fauna se vieron incrementados por ser una gran cuenca cerrada, sin una salida natural para que las agua provenientes de los ríos y manantiales existentes en la región. Toda esta agua se acumulaba en el centro formando diversos lagos: al norte Zumpango y Xaltocan; al centro, el lago de Texcoco; los tres contuvieron agua salobre. Al sur se encontraba otro lago, conocido como Chalco-Xochimilco, de agua dulce y abastecido por numerosos ríos y manantiales (Bedolla y Venegas 1997:11-12). Además, por el clima privilegiado, la regularidad de las lluvias y el equilibrio entre el mundo de la imaginación y el mundo de las cosas.

Pocas regiones de América tenían recursos alimenticios no agrícolas tan abundantes como la Cuenca de México, como lo ha señalado Charles Gibson

(1981). La pesca, la caza, las aves, la extracción de la sal, la captura de ranas, ajolotes, pequeños crustáceos y moluscos e insectos diversos y sus larvas, así como algas y otras plantas acuáticas contribuyeron al enriquecimiento de la dieta y de la subsistencia de los habitantes de esta región hasta que lagos y pantanos se fueron desecando y toda región sufrió el grave deterioro ecológico que hoy experimenta.

Elementos básicos de la región lacustre

Datos arqueológicos

Las investigaciones arqueológicas indican que hasta más o menos el año 6000 hasta aproximadamente el 750 antes de Cristo; se localizan algunos sitios que se han venido estudiando como el sitio de Zohapilo al suroriental de la Cuenca (Niederberger cit. en Rojas 1998:19), asimismo cuatro sitios más: dos se encuentran a 2240 metros sobre el nivel del mar, a unos kilómetros al oeste de Tlapacoya en el lecho del antiguo lago de Xochimilco y dos más fueron localizados a 2600 metros sobre el nivel del mar al este de Amecameca (Serra 1988:14).

Entre los diversos estudios arqueológicos acerca del patrón de asentamiento y la secuencia de cronológica de los sitios de la Cuenca de México, destacan los de: Willian Sanders, Jeffrey Parsons, Roberts S., Santley y Paul Tolstoy, quienes han considerado que los grupos asentados en esta zona son grupos eminentemente agrícolas, sin embargo, el medio lacustre tuvo una gran importancia en la economía de los pueblos prehispánicos. Y la alimentación es uno de los elementos más significativos, así como la preparación de los mismos, ya que gracias a la cantidad

de restos faunísticos y botánicos que se han encontrado, se ha podido "hacer un intento para describir el tipo de alimentos característicos en las comunidades" (op. cit.:117).

Por lo que, se considera que la Cuenca de México se convirtió en una planicie elevada rodeada por montañas: al este por la Sierra Nevada, al oeste por la Sierra de Las Cruces, y al sur por la Sierra del Ajusco. El lado norte tiene una serie de colinas bajas y discontinuas.

Las fuertes precipitaciones pluviales y la humedad en general, así como las numerosas fuentes y manantiales aseguraban la existencia del gran lago. Las alteraciones en la temperatura y la disminución del caudal del subsuelo resultaron en una declinación del lago, generando islas anteriormente cubiertas por el agua. "El azolvamiento lo fraccionó en sus seis lagos: Zumpango, Xaltocan y San Cristóbal al norte; el de Texcoco en el centro y los de Xochimilco y Chalco al sur. Estos dos últimos quedaron separados del centro por la pequeña sierra volcánica de Santa Catarina comunicándose por un estrecho entre Coyoacán y Cerro de la Estrella". Y mientras que los lagos del sur eran los más estables y sus bordes presentaban menos variaciones durante el año a causa de una capa de vegetación que los cubría y los protegía, al constante drenaje de sus aguas hacia el lago de Texcoco y a la permanente alimentación de sus aguas de sus propias fuentes, el lago de Texcoco era el más inestable, y los del norte mantenían una posición intermedia (al menos hasta antes de la Conquista) (Parsons et al. 1982:5-6).

Los alimentos en la época prehispánica

Durante la época prehispánica algunos grupos migraron y establecieron sus comunidades en diferentes lugares del entorno lacustre de la Cuenca de México, como los acolhuas, xochimilcas, chalcas etcétera. logrando adaptarse con gran habilidad del medio acuático y sus alrededores (Espinosa 1996:259). La región ofrecía ante sus ojos las más variadas criaturas, la caza y la pesca más abundante, así como los frutos indispensables para alimentarse, para curarse y elaborar variados utensilios que los llevó a la especialización artesanal, unos, apropiándose de ciertos territorios acuáticos y ribereños, manteniendo diferentes particularidades, de acuerdo con el lugar en donde se instalaron, mientras que otros se dedicaron a la fabricación de artículos de tule, carrizo, bejuco, la siembra de chinampas o la recolección de algas y de insectos, la pesca junto con la caza de aves acuáticas como los patos y otras aves, la recolección de animales y vegetales acuáticos, así como la caza de animales terrestres fueron las actividades fundamentales para garantizar la supervivencia de los asentamientos humanos (Velasco 1998:357-360). Destacando dos aspectos que reflejaban el grado de adaptación:

La obtención de alimentos y la producción artesanal. El primero [implicaba] una forma específica de aprovechamiento de recursos esenciales de subsistencia, que estaba regulado por una serie de conocimientos de los ciclos estacionales, tanto de la flora como de la fauna. Los habitantes de la zona tenían una perfecta idea de cómo, cuándo y donde podían obtener un alimento determinado. [Mientras que] en el segundo [...], los productos manufacturados no sólo se destinaban al consumo doméstico sino al intercambio con los pueblos vecinos. De esta manera, las actividades especializadas incrementaban conspicuamente la capacidad económica de la población lacustre (Serra 1988:130-131).

Hasta la fecha, se han acumulado numerosos testimonios arqueológicos del consumo de animales del medio lacustre desde épocas muy tempranas (Serra 1988, Parsons 1982, entre otros): diversas especies de patos, culebras, carpas, tortugas de agua dulce, peces, etcétera. De la misma manera, las crónicas y trabajos (Ramos 1882, Ramos y Pino 1997, Velasco 1998) dan cuenta de la utilización de otros recursos como gusanos, insectos y larvas.

Los insectos constituyen el grupo del reino animal, dominante sobre la tierra y tienen una importante fuente de proteínas de alta calidad, además de ser un recurso fácil y barato de obtener, no empobrece ni la flora ni la fauna (Ramos 1982:73). Estos han servido de alimento, desde antes de la domesticación de las plantas, fueron parte del sostén alimenticio de los grupos cazadores recolectores prehispánicos, incluso han formado parte de nuestra herencia evolutiva pues han sido un elemento importante en la dieta de los primates (Velasco 1998:152).

De los que son comestibles, muchos tienen la ventaja de que no son competidores naturales del hombre en su alimentación, aunque tal vez algunos, como las langostas que por su reproducción y su apetito voraz, pueden llegar a afectar los sembradíos, pero esto no puede llegar a afectar los sembradíos, ya que puede regularse o modificarse. Los insectos se han ingerido en diferentes etapas de su desarrollo: como pupas, larvas, en estado adulto, o en todos sus ciclos (Ramos 1982:75).

Asimismo, la caza de grandes cantidades de patos se llevaba a cabo en todos los lagos, aguas y pantanos donde se posaban; éstos eran parte del patrimonio y jurisdicción de los pueblos indios, igual que en el caso de la pesca; y estaban tan

cuidadosamente tan demarcadas y tan celosamente guardadas como las jurisdicciones de la tierra (Gibson 1981:342-353).

Otros productos se consumían como las *cuitlatl*, ranas; *atepocatl*, renacuajos; *ahuautli*, huevecillos del insecto acuático llamado *axayacatl*; *acuitzil*, acocil; *axolotl*, ajolote; etcétera. Entre ellos el ajolote era un alimento considerado propio de los señores; el *ahuautli* era de consumo generalizado, y las ranas se consumían en fechas muy específicas (Rojas 1998:22).

El medio lacustre daba para más, el aumento de la población hizo necesario que los asentamientos se extendieran hacia el pie del monte, experimentando otro sustento ecológico: los bosques y otros sistemas, heredándose una larga tradición de cazadores-recolectores. Ahí se utilizaron otras técnicas de cultivo para beneficiarse. Asimismo, se cultivaron los recursos propios de esta condición ecológica: nopales, magueyes, maíz de temporal y toda suerte de piezas de caza; ratas de campo, liebres, conejos, zorrillos, armadillos, conejos, tlacuaches, tuzas, entre otros, además, algunos reptiles como las culebras, iguanas, víboras y lagartijas, también ciertos gusanos y hormigas. De tal suerte, que la gran variedad de platillos que eran consumidos por los antiguos mexicanos y milpaltenses que ahí se ubicaron.

Por su parte, las plantas implicaban una selección previa, de acuerdo con las necesidades alimentarias, atribuyendo los orígenes de la agricultura: formas peculiares de manejar la tierra y de organizar el trabajo, que domesticaron y cultivaron plantas útiles, variadas, productivas y adaptadas a la variedad de condiciones ecológicas del complejo territorio, que con el tiempo se fueron

haciendo más complejas mediante la aparición y desarrollo de técnicas como el caso de las chinampas. Las chinampas son islotes artificiales construidos en las aguas de los lagos. Las tierras con que se construyen reciben la humedad en forma directa: además se riegan al mismo tiempo que se fortalecen con la aplicación de los ricos sedimentos que se encuentran en el fondo del lago. En ellas se cultivaba maíz, chiles, calabazas, tomates, *quelites*, entre otros vegetales: Xochimilco, por ejemplo, fue el área de cultivo agrícola más importante que se encontraba al sur de Tenochtitlan y por lo tanto, abastecía de verduras, legumbre y flores a los aztecas y a las comunidades cercanas como Milpa Alta. Las flores eran utilizadas tanto para ornato como para preparar delicados guisos (Wicke 1988:990). Otra de las técnicas fue el de las terrazas, en la que se intensificó el uso de los territorios tan frecuentes en el área: lomas, mesetas y cerros pedregosos con sus hondadas barrancas. Con estas estructuras acondicionaron el terreno con el fin de atenuar la erosión y contener el suelo en deslave, su capacidad de absorción y de retención de la humedad, por lo tanto, las prácticas del aterrazamiento dio como resultado el aumento de la superficie cultivable, lo que permitió la intensificación de su uso (Espinosa 1996:263.274, Rojas 1988:111).

El origen del cultivo y la domesticación de plantas es uno de los procesos más importantes en el desarrollo económico y sociocultural de los pueblos mesoamericanos, es decir, afectaron tanto en la organización social como las estructuras económicas de estas comunidades. Flannery (1985) sostiene que el hombre (al final del pleistoceno) intentó hacer más predecible a la naturaleza ya que poseía un conocimiento ya acumulado sobre la vegetación, sobre todo de los lugares que ellos habitaban y acostumbraban frecuentar, transformándose en un entorno perturbado. Por lo que mediante su tecnología y ritual, buscaron reducir

los extremos climáticos en las plantas, desminuyendo la vegetación entre los años secos y lluviosos, concibiendo estrategias flexibles y diversificadas en el medio perturbado para crear las condiciones óptimas para mejor desarrollo y aumento de estas plantas; experimentando además con especies nuevas en los años buenos o lluviosos, y poniéndose a prueba en los años secos, y entre plantas silvestres disponibles y las semicultivadas fue disminuyendo (1985: 242-244).

Por lo tanto, el maíz se siembra junto al frijol y la calabaza para que se enredaran en sus tallos, además se ha demostrado que el maíz rinde más sembrado junto a ella. Los frijoles resultaron benéficos para los cultivos asociados y de rotación, ya que, tienen la capacidad de fijar nitrógeno al suelo. Desde el punto de vista nutritivo, los frijoles aportaban proteínas vegetales a la dieta del hombre prehispánico y se consumían de diferentes variedades: amarillos, blancos, pardos, colorados, jaspeados y negros, conformando la trilogía de cultivos típicamente mesoamericanos que dieron una evolución cultural (Flannery 1985:249). Mientras que el maíz se convirtió en un objeto de culto religioso y en torno a él se organizaron varios tipos de ceremonias, así como reglamentaciones para el cultivo y distribución (Rojas 1988:182-183).

La domesticación de las plantas implica un cambio genético, en que es afectado en muchos casos el mecanismo que poseen los vegetales de dispersión y fertilización, el maíz es el mejor ejemplo. Debido a la intervención humana estos mecanismos cambian, creando así la dependencia de la planta, pues es el hombre quien llega a asegurar su reproducción efectiva. El maíz actual no puede sobrevivir sin la intención humana, la cantidad de hojas que cubren la mazorca no permite que la

semilla se disperse sola. Su cambio genético es muy notable, su mazorca o *cariópside* ha sufrido un considerable desarrollo (MacClung 1984:48).

El maíz se ofrecía en mazorca y en grano y era consumido en diferentes formas: maduro y tierno, formando una gran variedad de platillos, sin dejar de mencionar las variedades de tortillas y tamales (López y Serrano 1974:143), y que es posible reconocer como parte del consumo actual:

...las tortillas que cada día comían los señores se llamaban totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli, que quiere decir tortillas blancas y calientes, y dobladas compuestas de chiquihuitl y cubiertas con un paño blanco (Sahagún 1982 lib.VIII, cap. XIII).

O bien la mención sobre las diferentes formas de preparar los tamales:

...unos de ellos son blancos y a manera de pella hechos no del todo redondos, ni bien cuadrados, tienen en lo alto un caracol, que le pintan los frijoles con que está mezclado (op. cit.)

De la misma manera, se dedican atención a las cazuelas y guisados:

...también comían muchas maneras de cazuelas; una manera [...] hecha a su modo, con chile bermejo y con tomates, y pepitas de calabaza molidas, que se llaman ahora este manjar pipian [...] (op. cit.).

...otra manera de cazuela comen de ranas con chile verde, otra manera de cazuela de aquellos peces que llaman axolotl con chile amarillo (op. cit.).

Las plantas pueden ser cultivadas aunque no necesariamente llegan a domesticarse; pueden ser semicultivadas cuidándolas y explotándolas en su hábitat, pero por lo regular no se llegan a provocar cambios genéticos en ellas, ni

una adaptabilidad a un nuevo ambiente. Por lo tanto, para que naciera la tradición gastronómica del México antiguo, no bastaba con una adaptación, Mercedes Fernández (1996) sostiene que los sistemas de vida presuponen un hecho fundamental: que es el de la socialización y la cultura, pues los seres humanos no nacemos con tal cualidad, por lo tanto, la ritualización y la cultura van a construirnos como sujetos completos (1996:401-403). Posteriormente, fue necesario la fabricación de cerámica para cocer y condimentar los alimentos, la utilización de implementos de molienda como el molcajete y el metate, la invención del comal, y el desarrollo de múltiples estrategias de caza y pesca, que dieron lugar a un justo aprovechamiento del medio.

De la época colonial hasta el presente

La influencia de los españoles en territorio nacional determinó el consumo de las carnes de res y de cerdo, además de la manteca y otros alimentos que eran desconocidos en el México antiguo. Como fue el caso del trigo, cebada, la caña de azúcar, algunas legumbres y frutas de otras zonas coloniales que con el tiempo se añadieron a la dieta de los pueblos mesoamericanos y contribuyeron a conformar la tradición culinaria de las diversas regiones a lo largo y ancho del territorio nacional, adquiriendo así preferencias por algunos productos, además de las condiciones ecológicas y de los hábitos de los pobladores.

Los españoles que, por razones de conquista o religión comenzaron a internarse en la Nueva España, llegaron a los pueblos cansados y hambrientos, empezaron a aceptar por necesidad los alimentos que se encontraban aquí; como las tortillas, que en un principio las usaron como sustituto del pan, asimismo consumieron: el

chile, el frijol, el cacao, el guajolote y los quelites entre otros (Corcuera 1881:53). Mientras que los indígenas "tardaron en aceptar las nuevas plantas alimenticias, pero los animales domésticos fueron otro asunto. Pensaban que el trigo tenía pocas ventajas sobre el maíz, pero los cerdos, caballos, vacas, gallinas, perros y gansos del Viejo Mundo si resultaban superiores, en casi todos los aspectos" (Crosby 1991:110).

Los indígenas iban probando sabores nuevos mezclándolos con los suyos, comparando, observando y juzgando para después aceptar o rechazar. Por eso sólo procuraron tomar aquello que les gustaba por su sabor, su facilidad de producción o que no entraran en conflicto con su alimentación tradicional. La carne de res por ejemplo, era de sabor muy fuerte y muy distinto al que no estaban acostumbrados (Corcuera 1981:55).

Esto quiere decir que a partir de la combinación de la cultura indígena e hispánica se pueden identificar tradiciones. Esta combinación se desarrolló rápidamente desde el centro de la Nueva España hacia las nuevas zonas ocupadas, y en cada región la tradición en la cocina se fue adaptando y diversificando de acuerdo con las tradiciones locales y las características propias del clima y del suelo. Además, con este "mestizaje" llegaron nuevos utensilios de cocina, distintas técnicas culinarias y lo más importante, una actitud diferente hacia los alimentos y preparación, y una nueva manera de pensar en la comida. "El encuentro fue crítico. Implicó una revisión de valores culturales [...] (op. cit.:51), experimentándose hasta entonces con elementos desconocidos, sin embargo, la posición de la clase dominante por parte de los españoles modificó en mucho las tradiciones autóctonas, mismas que los indígenas no consideraban necesariamente superiores,

y cuya posible aceptación no podía fundamentarse en una superioridad evidente (op. cit:59).

Los españoles por su parte, no gustaron de lo que se consumía regularmente en la zona lacustre, pero sí de algunos, como el *ahuautli* que las mujeres criollas preparaban en forma de tortitas y comían en vigilia. El consumo de este producto y de los pescados, ranas y otros, aumentaba durante las temporadas de abstinencia de carne y algunos eran tributos que los indios de ciertos pueblos tenían que entregar en la ciudad para su venta o para el consumo de los altos funcionarios de gobierno virreinal.

Por lo tanto, "el consumo de los peces, aves y otros productos biológicos subsistió y fue muy importante en la dieta de los habitantes de la ciudad de México y de todos los pueblos de la Cuenca, hasta que la desecación hizo presa a todos los rincones hasta la extinción de la gran mayoría de las especies" (Rojas 1998:24).

Cambios y persistencia en los hábitos alimentarios en Villa Milpa Alta

Villa Milpa Alta se ubica al sureste de Distrito Federal, cuyas unidades, pueblos, barrios o colonias están constituidos por un conjunto de espacios sociales muy diversos, que han sido integrados a la rígida estructura delegacional buscando una cierta unidad; histórica, social y alimentaria particular.

Actualmente, se compone de un territorio eminentemente rural, pues se encuentra entre tierras sembradas de nopal. Por su irregularidad del suelo, algunos barrios y calles están en declive y otros en elevaciones. La mayoría de

las calles son empedradas y terrosas mostrando un paisaje diferente al resto del Distrito Federal.

Es una de las delegaciones con el menor número de pobladores en relación a las 15 restantes. Sus habitantes tienen un claro interés porque el desarrollo económico esté basado en un proceso integral desde la siembra, cosecha, distribución y comercialización, y que además puedan seguir haciendo una explotación racional del suelo, de sus bosques y de su capacidad para transformar los productos a pesar de ser una zona donde abundan los terrenos irregulares, las barrancas, las montañas, los pedregales y las hondonadas (Gobierno de la ciudad de México 1996).

El hábito alimentario tiene que ver con su condición geográfica, como bien se ha mencionado; su topografía irregular hizo de Milpa Alta un territorio poco apetecible desde tiempos históricos. A diferencia de la mayor parte de los pueblos vecinos del oriente (el actual Estado de México) y el nororiente (Morelos), los milpaltenses no vivieron en el periodo colonial una presión sobre sus tierras por parte de los hacendados. Ello también tiene que ver con su cercanía a Xochimilco, que mantuvo por mucho tiempo su importancia de la producción chinampera, que los españoles respetaron por no encontrar una alternativa económicamente viable (Gibson 1981: 60-75).

La revolución tuvo un impacto enorme en la zona, al representar una barrera natural entre la Ciudad de México y la región central del zapatismo en Morelos, hacia Milpa Alta se aplicó una estricta política contrainsurgente, que incluyó la quema de los pueblos y el desalojo total de la población, que fue obligada durante

cuatro años a peregrinar en terribles condiciones de miseria. En esas condiciones, la siguiente década (de los veinte) fue de reconstrucción de los pueblos y de los campos. Los recuerdos de esos años son de privaciones y dificultades. Pero en la década siguiente, empezaron a llegar a Milpa Alta algunos importantes mejoras materiales, tales como la carretera México-Oaxtepec (1928), el agua potable (1935), la primera escuela secundaria (1938) y la luz eléctrica entre 1942 y 1952 (Chavira 1949).

En ese lapso también entra en crisis la economía tradicional de los campesinos milpaltenses, debido de la caída en la demanda de mano de obra en la grandes haciendas de Morelos y el Estado de México, y con la llegada de la compañía papelerera Loreto y Peña Pobre¹⁸ a los bosques se intensificó la explotación de madera y por lo tanto, a los campesinos prácticamente se les prohibió cortar madera para hacer carbón, por otro lado, también tenían que pagar fuertes aranceles sobre el pulque, que fue acompañada de una política persecutoria entre las décadas de los treinta y cuarenta. El maguey tiene un ciclo de vida que puede variar entre 8 y 12 años de acuerdo al tipo que se coseche, lo que lo hace antieconómico (comparado con la explotación nopalera), sin embargo, representaba importantes complementos a la economía familiar campesina. Actualmente la presencia del pulque queda limitado a uso ritual, festivo y familiar, que a nivel de mercado ha sido desplazado por la producción de bebidas alcohólicas, haciendo que estas desplacen a las bebidas tradicionales.

¹⁸ "A principios del siglo XX, Alberto Woem compró la fábrica "Peña Pobre" y Alberto Lenz la fábrica "Loreto", mismas que se unieron en 1928. En 1919, la primera de ellas compro el monte "La Venta", cercano a Cuajimalpa y ambas explotaban los bosques del sur del Distrito Federal. El grupo industrial estaba integrado por una fábrica para producir celulosa, dos plantas para producir pasta mecánica de madera y dos fábricas de papel" (Gomezcézar 2000:21)



Fotografía 9. Sacando aguaniel para la preparación del pulque en Villa Milpa Alta D. F.

TESIS CON
DE ORIGEN

Tomando en cuenta lo anterior, las familias milpaltenses debieron echar mano de distintas estrategias para subsistir, además de ir variando los hábitos alimentarios, aunado a esto, el considerable impulso que se dio a la industria alimenticia durante la década de los cincuenta, llegó hasta las comunidades más lejanas nuevos alimentos y bebidas industrializadas y envasadas, también produjo cambios en la dieta popular básica; quizá este fenómeno se haya resentido especialmente en la región de los pueblos nahuas debido a su cercanía con el Distrito Federal. Sin embargo, entre los productos cultivados de mayor consumo en Milpa Alta se encuentra, la papa, el frijol, el chile, el haba, el maíz y el nopal. Este último tiene una mayor demanda, ya que a partir de la década de los años

setenta, los milpaltenses encontraron que el nopal tenía gran aceptación. La demanda creció con rapidez y con ella la superficie sembrada. Se seleccionó la gran variedad adecuada a las condiciones del suelo y el cultivo dejó de limitarse a huertos familiares. Y esa planta se transformó en cemento económico sólido para la región (Gomezcézar 2000:47).

Los campesinos se dieron cuenta en corto tiempo que la noplera si producía ganancias y requería menos cuidados y tiempo, por lo tanto, cambiaron los sembradíos de maíz y otros por nopaleras y comenzó una producción masiva desde hace 30 años aproximadamente (op.cit.:37).



Fotografía 10. Cultivo de nopales.

El nopal-verdura¹⁹ posee características que permitió su fácil adaptación en la zona: crece bien en los accidentados suelos de Milpa Alta; no requiere de riego y es fácil emplear abono de vaca y de borrego. Además, se produce prácticamente

¹⁹ Este se distingue por la hoja tierna del nopal, excluyendo la explotación de la fruta (la tuna).

todo el año, siendo en invierno cuando mejores precios alcanza en el mercado (Información de trabajo de campo 2000).

En cuanto a la forma de prepararlos y combinarlos puede variar (mis informantes argumentan que en Villa Milpa Alta existen alrededor de 300 recetas): asados con tortillas, en ensaladas, en sopas y cremas, con legumbres, con verduras, con queso, con huevo, con camarones, con pescado, con carne, con menudencias, en tamales y hasta en dulces y postres. Asimismo, algunas plantas que se utilizan como condimento: epazote, hierbabuena, cilantro y las hierbas de olor (tomillo, mejorana y hojas de laurel), entre otras.



Fotografía 11 Guisando "nopales en escabeche".

En maíz por su parte, se dejó de sembrar como primer cultivo hasta que la productividad del nopal fue mayor, aunado a que la zona tan accidentada esta por debajo del limite de la sustentabilidad de la producción maicera.

El maíz se utiliza principalmente para hacer tortillas, tamales, gorditas, quesadillas, atoles, etcétera; y existe una gran variedad de ellos, no sólo en tamaño y color como el *cacahuazintle* que se emplea para hacer pozole, mientras que el "azul" tiene mayor demanda para las tortillas. Los elotes se comen hervidos o asados con mayonesa, chile y limón, mientras que las hojas se utilizan para envolver tamales.

El consumo del frijol se presenta más ampliamente, debido a que; en el desayuno, en la comida o en la cena, se utiliza como complemento de cualquier otra comida, éstos pueden ser refritos o en caldillo y de acuerdo con la variedad es como se guisan; los negros, por ejemplo, se condimentan con epazote y a veces les agregan chicharrón y se consumen frecuentemente. Aunque cabe mencionar, que los frijoles bayos son los que mayor demanda, pues en las fiestas tienen una gran presencia.

La papa se consume en una gran variedad de guisados, ya sea frita, hervida o machacada para puré o "tortitas".



Fotografía 12. Manojos de hojas para tamales.

Las frutas forman parte del consumo diario y entre las más destacadas se encuentran: los ciruelos, chabacanos, limones, capulines, naranjas y plátanos, aunque éstos últimos no sean cultivados en Milpa Alta.

El chile se consume con regularidad y se acostumbra prepararlo en formas muy variadas, como salsas, moles, caldos o solo, ya sea molido, asado o picado. Entre los que utilizan con mayor frecuencia están: el serrano, el cuaresmeño, el de árbol (fresco o seco), güeros, ancho, cascabel, guajillo, mulato y pasilla.

También se consumen verdolagas, quelites, chayotes, calabazas con algún chile, acompañados con tortillas.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Sin embargo, la dieta de los milpaltenses presenta cambios de acuerdo con las posibilidades económicas, aunado al avance acelerado de la tecnología caracterizada en el siglo pasado, ha venido modificado de manera singular las estructuras sociales y por lo tanto, los hábitos alimentarios. El uso de la electricidad aplicada a numerosos inventos han provocado cambios definitivos en el interior de los hogares, porque facilita a las mujeres muchas tareas que anteriormente les eran muy laboriosas. Su tiempo se libera y sus labores domésticas se hacen más ligeras; también la comida se simplifica, por ejemplo: todo se molía en metate, desde las especias y el chile para el mole, hasta el maíz de nixtamal para las tortillas, actualmente existen los molinos que lo hacen fácilmente, pero también hay que mencionar; que aunque muchas de éstas ventajas existan en Villa Milpa Alta, todavía hay mujeres que hacen tortillas a mano y con nixtamal azul, ya que, se menciona que el sabor no es el mismo. Además de la gran variedad de alimentos que existen en el mercado: pescado, arroz, sopa de pasta, pan, café, atole y refrescos.



Fotografía 13. Haciendo tortillas para la comida

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Por lo tanto, la dieta diaria de las familias de escasos recursos se basa en frijoles, chiles, tortillas y té. Estos últimos, regularmente obtienen sus alimentos de los productos que siembran; de las plantas silvestres que crecen en el campo; de los árboles frutales que cultivan en sus casas; de los hongos que recolectan en los montes en tiempo de lluvia; de los animales que crían o que cazan. Se trata de una dieta variable e irregular y dependiente del ciclo agrícola vigente, en donde las mujeres se ocupan de todas estas tareas a excepción de la caza. Ellas recogen duraznos, tejocotes, chabacanos, capulines, higos y tunas; mientras que en el monte, recolectan diversas clases de hongos como los: "escobeta", "clavito", "trompa de cochino", "tejamanilero", "guajitos", "panza", "ojo de venado", "mezayale", "duraznillo" y "yemita", entre otros. Todos ellos se comen acompañados con tortillas, carne de puerco (puede o no llevarla), chile, epazote y uno o dos dientes de ajo²⁰. Sin embargo, hay que reconocer que algunos de ellos son venenosos y reconocidos por tal fenómeno desde su corte: si el tallo se torna morado es peligroso comerlos.

También cuando van al monte, aprovechan y cortan algunas plantas que ya tienen identificadas para el té o agua de uso. Para la mayoría de la gente el té es muy importante, pues lo toman en el desayuno, cena o en la comida como sustituto del refresco, del agua de frutas o de sabor. El más común es el de canela, pero también consumen el de hojas de naranjo o limón, tabaquillo, te-limón, manzanilla, cabellos de elote, y el de toché, este último tiene una gran demanda y lo cortan en la parte baja del monte. Aunque también hay que mencionar que existe una

²⁰ El ajo, además de ser un condimento de suma importancia, se utiliza como señal para saber si el hongo es venenoso, ya que si se torna de color oscuro, la comida puede ser peligrosa.

gran variedad de hierbas para uso medicinal como el ajenjo y el estafiate, para él estomago.

Aunque en Villa Milpa Alta no se explota la pesca, ni mariscos, también forman parte de su alimentación (aunque se ingiera en menor frecuencia). Los comerciantes se encargan de llevarlo para la compra. Regularmente el pescado fresco que se consume y es llevado de la Central de Mariscos o de los mercados de Xochimilco y Tláhuac, de donde, todavía redistribuyen a mercados cercanos. Durante la Semana Santa aumenta considerablemente el consumo, ya sea empanizado, en caldo o en algún guisado específico.

Los insectos se siguen consumiendo en forma fortuita como los acociles que se complementan con cebolla, cilantro y limón; los *jumiles* se tuestan con chile; el gusano de maguey se come en tacos después de haber sido asados en el comal, asimismo el *ahuautli* se ha ido extinguiendo paulatinamente de la dieta de los milpaltenses, sin embargo, aún se puede conseguir en el mercado de Xochimilco (la delegación vecina de Milpa Alta).

En cuanto a la carne, ésta se consume esporádicamente en la comida diaria, pero se incrementa cuando existe alguna celebración de índole religioso (tener a cargo alguna mayordomía, primera comunión, bautizos y bodas, entre otras), cumpleaños y funerales. En estas ocasiones abunda la barbacoa, las carnitas, el mole, el revoltijo y los tamales de carne. Los distintos tipos de carne que se utilizan son sobre todo los de ovejas y cerdos, los cuales son sacrificadas en el rastro junto con otras provenientes de zonas aledañas o de la cría que se hace localmente. Mientras que las aves de corral (gallinas y guajolotes) que tienen menor demanda,

se obtienen básicamente del mercado de la zona y de la crianza de traspatio. La carne de res también se consume frecuentemente, aunque no necesariamente en algún tipo de evento. Son frecuentes el "caldo de res" y "mole de olla", los cuales se preparan con la carne en trozos, huesos porosos y verduras como el chilacayote o calabazas, zanahorias, ejotes o elotes. Al primero se le agregan garbanzos y al segundo, chile pasilla previamente hervido y molido. Las vísceras de la res, también son aprovechadas en su totalidad, ya que se realizan guisados, como la "pancita", tacos de "tripa" o "pancita en chile verde", entre otros.

Otra fuente de alimento es la carne de la caza de los animales de monte. En temporada de cacería (principalmente entre julio y septiembre), los hombres se organizan en pequeños grupos para ir a cazar y a su regreso pueden traer venado, armadillo, ardilla, tejón y conejo, este último es el que tiene mayor demanda y se prepara con chile pasilla o guajillo, además de mezclarlo con nopales y carne de puerco, el tejón se prepara en barbacoa, la ardilla regularmente se consume enchilada en chile pasilla, mientras que el venado se acompaña con algún chile, frijoles y tortillas o simplemente se cuece la carne en un comal junto con nopales pequeños a los que les nombran "tiernos". En esta época también se preparan guisados de "temporada", como el que se hace con el chile "chicuarote" o de "temporal" con calabacitas y habas verdes, acompañadas de carne de puerco.

Por lo tanto, la dieta de los milpaltenses puede variar de acuerdo a la época (temporal o ciclo agrario), además de ciclo ritual en donde las celebraciones juegan un papel preponderante, pues es cuando aumenta el consumo de carne, arroz, pastas, chicharrón, moronga, tortillas y bebidas alcohólicas (principalmente tequila).

El mercado y el centro de acopio ofrecen una gran variedad de carne, abarrotes, cereales, frutas, verduras y legumbres, las cuales se pueden adquirir de acuerdo a las posibilidades económicas de cada familia. Entre los productos de mayor consumo encontramos: cebolla, zanahoria, chayote, chilacoyote, jitomate, ejote, chícharo, ajo, col, coliflor, lechuga, acelga, apio, tomate, chile verde y cuaresmeño, pepino, rábano, nabo, espinaca, aguacate, lenteja, garbanzo, cilantro, perejil, cebada, trigo. Mientras que el consumo de frutas es más diverso, añadiendo a las ya mencionadas; las uvas, mamey, piña, guayaba, zapote blanco y negro, granada, lima, papaya, mango, sandía, melón, toronja y manzana. Por otra parte, se incrementa la compra de diversos productos utilizados en la cocina, como el orégano, clavo, pimienta, piloncillo, anís, carbonato, ajonjolí, canela, manteca, aceite de oliva, mayonesa, sal, azúcar, café, chocolate, pasas, pastas, crema, mantequilla, golosinas y embutidos que se adquieren en las tiendas de abarrotes. Estos último son surtido en la Central de Abastos o en San Pedro Atocpan, lugar que se caracteriza por vender de todas las especias para los guisos y sobre todo para el mole. En cuanto a las verduras y legumbre que se consumen: muchas de las ya mencionadas son cultivadas en las propias tierra de los milpaltenses y son llevadas a vender al mercado de la zona.

Entre los cultivos agrícolas más relevantes se encuentra la avena forrajera, el nopal, la alfalfa y en menor proporción el maíz, ocupando el primer lugar a nivel nacional como productor de nopal-verdura como ya se mencionó.

La compra de pescado seco, charales, camarón y bebidas alcohólicas se vuelve más factible. Así, existe una gran variedad en la forma de preparar la comida diaria como: el chicharrón en salsa verde; espinacas en caldillo de jitomate con carne de

puerco; caldo de pollo y verduras; chiles rellenos de queso; chile verde con calabazas, habas verdes y carne de puerco; mole de olla; huevo en chile pasilla; bisteces con jitomate y frijoles negros o bayos, entre otros.

Respecto a la preparación de los comidas cabe señalar que existe poca atención en el cuidado de limpieza de las verduras y las frutas, en general, no se observaron cuidados especiales, excepto en el caso de la elaboración de los tamales que todavía se conservan elementos mágico-religiosos de sus tradiciones ancestrales. Por ejemplo, en los botes se debe colocar un cuchillo, el tejolote y unas monedas, y encima de todo se hace una "cama" de zacate para ir acomodando los tamales. Además se debe tener cuidado de que las personas no se enojen, de lo contrario, se pueden batir o salir crudos, una manera de combatirlo es ponerles encima venas de chile seco y no enfadarse.

Por lo tanto, los hábitos alimentarios en Villa Milpa Alta nos inducen a la cuestión de cómo -a través del tiempo- determinados productos alimentarios se fueron configurando históricamente como elementos integrantes de la cocina de los milpaltenses (cuadro 8). Es necesario vincular la noción de región con la de cultura alimentaria, pues, la cocina es una de las instituciones y prácticas culturales que se ubican y distribuyen en un espacio geográfico determinado y siguiendo a Gilberto Giménez, la región cultural nace de la historia y se define mediante la articulación de diferencias micro (regionales y/o sociales), dentro de una unidad expresada en cierto estilo de vida y en ciertas formas simbólicas distribuidas por toda la región y consideradas como emblemáticas (Giménez 1996:55,67). Entre dichas formas se hallan los hábitos alimentarios, la cultura propia y distintiva, la cual está en el mismo nivel de significación simbólica de otros elementos

culturales muy variados, como por ejemplo: elementos de la flora y la fauna, música, danza, rutas de peregrinación etcétera.

CUADRO 8

ALIMENTOS BÁSICOS QUE INFLUYERON EN LOS HÁBITOS DE COMIDA DE LOS MILPALTENSES.

ELEMENTO CULINARIO Ingrediente, condimento y procedimiento	ORIGEN GEOGRÁFICO Y CULTURAL
Maíz, frijo, chile, calabaza, jitomate, Aguacate, chocolate y sal	América
Res, cerdo, pollo, huevo, leche de vaca y derivados (queso, mantequilla y crema) Trigo, calabazas, zanahoria, ajo, pimienta, aceite de oliva y manteca de cerdo	España
Freir, marinar y curtir en vinagre	España
Arroz Cítricos Verduras en vinagre Pasitas, almendras y aceitunas Canela, café Azúcar	Mundo Árabe

Cuadro modificado de Oseguera Parra David. *La cultura alimentaria de Colima*. UAM-I, P.20, 2000

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

CAPITULO 4

CONCEPCIONES ALIMENTARIAS EN LA RITUALIDAD DE LOS MILPALTENSES CONTEMPORÁNEOS

El comer no siempre tiene las mismas connotaciones y puede significar tres aspectos principales que hay que distinguir: puede reproducir cierta cotidianeidad y rutina alimentaria, puede estar presente en ocasiones rituales o relevantes para actores sociales; y puede servir de pretexto para expresar agradecimiento, consideración e interés en ciertos lazos. Cada una de estas formas lleva consigo una práctica distinta. La comida preparada para un matrimonio encierra toda una ritualidad y está inserta dentro de una celebración mayor, por lo que el protocolo a seguir, el orden en que se sirven los platos, de ninguna manera se compara con el consumo diario. Por esta razón es importante distinguir el tipo de comida y los contextos propios de una comunidad.

Por otra parte, tenemos el criterio estructurante de la oposición que está profundamente arraigado en el pensamiento nahua (López Austin 1989:58-59). Estas oposiciones deben entenderse como pares de elementos complementarios, es decir no puede existir uno independientemente del otro; juntas forman una unidad. La oposición original es la que existe entre hombre y mujer. Sólo conjuntamente pueden sobrevivir, garantizando su reproducción, tanto sexual

como económica. Estos pares de oposición constituyen solamente facetas que interactúan en un sistema complejo. Enseguida se analizará el sistema *frío-caliente*, el cual determina el equilibrio en el cuerpo y los alimentos como parte importante de la vida.

Práctica y ritualidad en los alimentos

Parte importante en la cultura alimentaria es el manejo de la celebración que se ejerce sobre los diversos alimentos propios de una comunidad o de un grupo social, pues los alimentos constituyen instrumentos de ritualidad, accesorios útiles para clasificar personas, acontecimientos y recursos expresivos del individuo para informar sobre sí mismo, su familia, localidad, etcétera. En este sentido, podemos decir que al elegir alimentos, los consumidores están actuando desde determinado *habitus* y estilo de vida, lo cual tiene una conexión entre los pensamientos de Douglas e Isherwood (1990) y el de Bourdieu (1991), ya que mientras Douglas e Isherwood argumentan que un conjunto de consumidores asociados otorgan a las mercancías un valor acordado entre ellos, las cuales son utilizadas para brindar "servicios marcados" entre sí, a sus familiares y amigos (en enfermedades cumpleaños, velorios, etcétera.), y en la elección de los bienes cuenta su aptitud para poder marcar los sucesos en una escala adecuada (Douglas e Isherwood 1990:77). Bourdieu opina que al seleccionar los bienes, los consumidores actúan como si pertenecieran a determinada "estructura estructurada y estructurante" del *habitus* (Bourdieu 1991:90). Mientras que Douglas e Isherwood añaden que "cada persona es una fuente de juicios y está sujeta a la vez, a lo que otras personas puedan hacer sobre ella; cada individuo está inserto en el esquema de clasificación cuyas discriminaciones él está

ayudando a establecer" (Douglas e Isherwood 1990:95-96). De esta manera, podemos decir que al elegir alimentos, los consumidores están actuando desde determinados *habitus* y estilo de vida, comunidad que les permite dar y recibir "servicios marcados", es decir, interactuar dentro de las ritualidades compartidas con los instrumentos adecuados.

Así, la elección de un sistema de comidas es una manera de clasificar al mundo, el modo de percibir la consistencia de los alimentos, los sabores y las texturas responden a "esquemas de percepción"²¹ que han sido asimiladas ancestralmente, de manera que en la actualidad funcionan como formas coherentes y espontáneas.

Ciertas áreas y experiencias humanas son comunes a todas las culturas: la obscuridad y claridad, lo masculino y lo femenino, la generación y la muerte, y también la cocina, la conservación de los alimentos y su transformación. Sin embargo la forma en la cual se lleva a cabo dicha operación adquiere matices, dependiendo, por un lado, de las condiciones naturales, y por otro de las especificidades culturales.

Por lo tanto, la cocina de los milpaltenses tiene un importante papel en el servicio de la ritualidad festiva, pues un poco más de la tercera parte de sus alimentos cotidianos se utilizan con fines celebratorios y no sólo los del ciclo de vida, sino también aquellos que alcanzan un carácter meramente religioso, como la Cuaresma, la fiesta de la Virgen de Asunción, la de la Virgen de Guadalupe, la Navidad, por mencionar algunos.

²¹ Idea retomada de Bourdieu acerca del *habitus*, la cual asegura la presencia activa de las experiencias pasadas bajo la forma de principios de percepción (Bourdieu 1990).

Pero no basta sólo con la clasificación de menú en sus usos de celebración, sino además identificar en cuáles de los distintos rubros alimentarios se concentran los signos visibles de la ritualidad. Como afirma Douglas e Isherwood: "la frecuencia de uso de los diferentes bienes está vinculada con la jerarquización de los acontecimientos de consumo. Los alimentos más raros y costosos son empleados para celebrar acontecimientos de mayor trascendencia, mientras que los más ordinarios y económicos serían consumidos durante lo cotidiano" (op. cit.:133). Esta idea de Douglas e Isherwood concuerda perfectamente con los datos recabados en el trabajo de campo: son justamente los platillos de carnes rojas y de aves los que se hallan entre los productos usados de manera preferente para los eventos en el ciclo de vida, y ese tipo de productos claramente son de mayor costo económico que el resto de rubros de la comida cotidiana.



Fotografía 14. Picando "carnitas" para servirse en una fiesta.

La elaboración cotidiana de diversas concepciones sobre la alimentación es una de las formas en que los pueblos usan la comida para pensar y expresar el mundo

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

social (Douglas e Isherwood 1990). Determinadas preferencias y representaciones alimentarias de los milpaltenses pueden ser consideradas como formas simbólicas que se construyen de modo colectivo, en torno a determinados aspectos de la vida social contemporánea: como las relaciones entre los géneros, las reacciones ante la modernización y la nutrición humana.



Fotografía 15. Ejemplo de platillo en día de fiesta.

El sistema frío-caliente

Entre los diferentes grupos étnicos de México existen variadas representaciones sobre los alimentos que conviene que coman hombres y mujeres, los cuales se relacionan con las ideas prevalecientes en las relaciones entre los géneros masculino y femenino. Dichas representaciones expresan simbolismos de género que están ordenando a la sociedad por intermediación de categorías derivadas de la naturaleza (López Austin 1996). Así los nahuas de Villa Milpa Alta y su entorno regional inducen a considerar la importancia de la clasificación de los alimentos y

las enfermedades con base en sus cualidades *frías* y *calientes*. Estas cualidades se determinan por el equilibrio, "en la comida, por ejemplo, lo caliente tiene la función de elevar la presión sanguínea y lo frío de bajarla" (López Austin 1984:16-17).

Actualmente el sistema *frío/caliente* tiene una gran trascendencia no sólo para clasificar los alimentos, sino para categorizar sus características cualitativas: después de haber ingerido alguna comida puede caer en la categoría de *frío* o al extremo *caliente*, los cuales pertenecen a la división dual, en donde lo *frío* corresponde al mundo húmedo e inferior, que se opone a la debilidad y el cansancio, mientras que lo *caliente* proviene del mundo de lo alto. Así el alimento enfría y nutre al cuerpo (López Austin 1989: 291-294). Por lo tanto, la mayoría de las verduras, legumbres, leguminosas y frutas son consideradas como *frías* por crecer en la tierra *fría* y recibir agua de la lluvia (*fría*) o por sembrarse en las chinampas (*frías*). Así la zanahoria, alcachofa, col, coliflor, apio, espinaca, lechuga, quelite, acelga, chayote, chilacayote, tomate, jitomate, pepino, rábano, nabo, calabaza, ejote, chícharo, papa, nopal, cilantro, perejil, cebada, avena, trigo, lenteja, haba, garbanza, granada, lima, higo, papaya, mango, sandía, melón, limón, naranja, toronja, nuez, avellana, piñón, cacahuete y pepitas, zacate, hongos y la mayoría de yerbas silvestres son *frías*.

El frijol negro, el chile guajillo (rojo), el chile cascabel (rojo), el zapote negro, el maíz rojo, la uva roja, la tuna roja y el capulín son *calientes* debido a su color. Otros tipos de frijol como el "canario" (amarillo), el "cacahuete" (rosado con pintas cafés), el "flor de mayo" (rosa), el "bayo", el "garbancillo" y el "rosita" son

considerados como *fríos* por su tono. También como atributo a su coloración, la tuna amarilla, la tuna blanca, el zapote blanco y el maíz blanco son *fríos*.

El chile pasilla, el chile de árbol y el "mulato" son *calientes* debido a que se secan al sol, mientras que la ciruela, la caña, el mamey, el plátano y la guayaba también son *calientes* por su sabor dulce. La alfalfa y el eucalipto se clasifican como templados por estar en contacto con la tierra y recibir mucho sol; el chabacano, el tejocote, durazno, el tamarindo, la chía, la uva verde, el aguacate y los chiles cuaresmeño, serrano, "güero" y el conocido como "chilaca" son frescos debido a su color y, por último, la manzana es considerada como fresca por su sabor.

En cuanto a los condimentos como el orégano, clavo, canela, sal y azúcar son *calientes*. En cambio, el anís y el ajonjolí son templados. Otros productos también son *calientes* como el piloncillo, el chocolate y las pasas por su sabor dulce, mientras que el aceite para cocinar y el de olivo son *fríos* (cuadro 9).

Cuadro 9

ALIMENTOS QUE SE USAN COMUNMENTE

Nombre	Caliente	Frío	Uso ritual
FRUTAS			
capulín (<i>Prunus capuli</i>)	X		
ciruela (<i>Spondias mombin</i>)		X	
chirimoya (<i>Annona cherimola</i>)	X		
durazno (<i>Prunus persica</i>)		X	
fresa (<i>Fragaria alpina</i>)			
guayaba (<i>Psidium guajava</i>)		X	
jicama (<i>Pachyrrhizus erosus</i>)		X	
limón (<i>Citrus aurantifolia</i>)		X	
manzana (<i>Malus pumila</i>)		X	
melón (<i>Cucumis melo</i>)		X	
mango (<i>Mangifera indica</i>)	X		
naranja (<i>Citrus sinensis</i>)	X		X
papaya (<i>Carica papaya</i>)			
pera (<i>Pyrus communis</i>)	X		

piña (<i>Monstera deliciosa</i>)		X	
plátano (<i>M. Paradisiaca</i> var. <i>Normalis</i>)			
sandía (<i>Citrullus vulgaris</i>)		X	
tejocote (<i>Crataegus mexicana</i>)		X	
zapote negro (<i>Diospyros ebenaster</i>)			
ESPECIAS Y CONDIMENTOS			
ajo (<i>Allium sativum</i>)	X		X
ajonjolí (<i>Sesam orientalis</i>)	X		
almendra (<i>Terminalia catappa</i>)		X	
cacahuete (<i>Arachis hypogea</i>)		X	
canela (árbol canelero <i>C. zeylanicum</i>)	X		X
cebolla (<i>Allium cepa</i>)		X	X
clavo (<i>Eugenin aromatica</i>)	X		
Chocolate	X		
laurel (<i>Nerium oleander</i>)	X		
orégano (<i>Origanum vulgare</i>)	X		
pimienta (<i>Pimenta dioica</i>)	X		
tomillo (<i>Thymus vulgaris</i>)	X		
ANIMALES			
borrego (<i>Ovis aries</i>)	X		X
cerdo (<i>Sus scrofa</i> dom.)		X	X
gallina (distintas var.)	X		X
peces (distintas var.)		X	
Res	X		X
CEREALES			
maíz (<i>Zea mays</i>)	Variable		
Arroz (<i>Oryza sativa</i>)		X	
LEGUMINOSAS			
frijoles negros (<i>Phaseolus vulgaris</i>)		X	
frijoles bayos (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	X		
habas secas (<i>V. faba</i>)		X	
arverjones (<i>Pisum sativum</i>)		X	
lentejas (<i>Lens esculenta</i>)		X	
HORTALIZAS (VERDURAS)			
jitomate (<i>Lycopersicum esculentum</i>)		X	
calabaza (<i>C. var. Pepo</i>)		X	X
chayote (<i>Sechium edule</i>)		X	
chilacayote (<i>Ambrosia artemisiaefolia</i>)		X	X
chile verde (<i>C. Annum</i> var. <i>Acuminatum</i>)			X
espinaca (<i>Spinacia oleracea</i>)		X	
lechuga (<i>Lactuca sativa</i>)		X	
quelites (<i>Chenopodium album</i>)		X	
tomate (<i>Ph. castomati</i>)		X	
LEGUMBRES			
ejotes (<i>Phaseolus vulgaris</i>)		X	
haba verde (<i>V. faba</i>)		X	
chicharos (<i>Pisum sativum</i>)		X	

Fuente: Investigación personal de acuerdo con los pueblos nahuas de la zona sur de la Cuenca

Los animales que tienen una piel protegida son *calientes*, como el borrego, carnero, perro, gato, burro, zorrillo, mientras que los animales que tienen contacto con el agua son *fríos* como el pescado, la rana, la tortuga, el pato, el ganso, el ajolote, los charales y el camarón. Los pájaros, palomas, canarios, gorriones, zensontles, golondrinas, tórtolas, pericos y chupamirtos también son *fríos* por volar en el aire. Asimismo, son *fríos*, el tejón, armadillo cacomistle, venado, conejo, ardilla, gato montes, coyote, camaleón, rata y víbora por deambular en el monte, así como el guajolote y el conejo.

En cuanto a las bebidas son *calientes* como el aguamiel, el pulque, el mezcal, el tequila, el anís, el atole de masa, porque al ingerirlos calientan el cuerpo, mientras que la cerveza es fresca.

Así, muchos alimentos modifican su calidad al ser cocinados, ya que es frecuente que se combinen productos calientes, fríos y frescos, tal es el caso del pan y la tortilla que al final de la mezcla se convierten en templados o como también el consomé de borrego y la propia barbacoa conservan su calidad *caliente*, que deriva del animal; y el mole adquiere dicha calidad por su color y la mayoría de sus componente que son *calientes*.

Por lo tanto, los alimentos pueden trastornar de manera significativa la calidad templada del organismo. En ocasiones es frecuente que interactúen varios de estos agentes para alterar el equilibrio *frío-caliente* y ocasionar un desajuste en el interior del organismo, aumentando la cantidad de calor interno o introduciendo frialdad.

En general, la ingestión excesiva de alimentos *calientes* o *fríos* aumenta el calor interno del cuerpo o lo enfría, produciendo diversos trastornos entre los que predominan lo estomacales. Así, cuando se consume en exceso alimentos fríos puede provocarse la disentería; enfermedad de calidad *fría* o el consumo exagerado de alimentos calientes causa trastornos de calidad *caliente*, como el estreñimiento.

Los ejemplos anteriores nos demuestran la relación entre el sistema *frío-caliente* con influencia de los elementos en la digestión. Por lo tanto, las comidas frías no deben consumirse después del medio día para no causar efectos dañinos o desagradables, por lo que no se sugiere comer verduras (como la calabaza) o frutas por la noche (como la sandía).

El equilibrio del cuerpo se trastorna también comiendo en exceso un determinado alimento, como por ejemplo, la carne de cerdo con la que se preparan las "carnitas" de calidad *fría*. Mientras que las mujeres que amamantan a sus bebés, se les sugiere que tomen cotidianamente atoles champurrados o de chocolate para ayudar a la producción de leche.

El aire

Los nahuas prehispánicos tenían una concepción del aire esencialmente ligada con sus manifestaciones dinámicas (los vientos, los remolinos, el aliento de los vivos), es decir, las formas en que lo perciben los sentidos. Era precisamente su naturaleza, generalmente intangible e invisible, lo que llevaba a representar simbólicamente con ella a las más misteriosas e inefables de las fuerzas místicas.

Además, los aires, eran el nombre genérico de las dolorosas enfermedades de la naturaleza fría, entre ellas la artritis y la parálisis (López Austin 1984:172).

En la mayoría de los pueblos indígenas actuales los aires están descritos como seres de volición propia, capaces de causar enfermedad y reciben diferentes nombres dependiendo de la cultura de que se trate. Pueden conocerse como enanos, aires y malos aires. El mal aire es una emanación de diferentes seres sobrenaturales que perjudican a la gente y les provoca enfermedades, encontrándose en cualquier parte. Por ejemplo: el aire de la cueva que es el soplado de los enanos de la lluvia quienes emiten su aliento como castigo a los que les ofenden (Madsen 1960:18).

En Villa Milpa Alta, las creencias en los aires radica en explicar muchas enfermedades que se manifiestan con síntomas y signos diversos, causados por la introducción del "pingo"²² dentro del cuerpo, bajo la forma de aire, además tienen varias significaciones. Pueden ser corrientes naturales, en cuyo caso tenemos los aires fríos y calientes que al entrar en el cuerpo pueden enfermar al individuo; en otras ocasiones se considera que son emanaciones asociadas con lo fétido u otras cualidades similares; a veces los aires tienen voluntad propia y se activan por sí mismos, o bien lanzados por un brujo o un espíritu maligno con objeto de provocar enfermedad y muerte, así como aquellos personificados y con voluntad propia que a menudo se identifican como duendes y enanos (Palacios 1984:155-157). Existe una amplia gama de trastornos que se produce con el aire, por ejemplo:

- Dolor de estómago
- Dolor de pulmones

²² El pingo en Villa Milpa Alta, es considerado como el demonio o diablo.

- dolor de cabeza
- dolor de pies
- dolor de manos
- piernas acalambradas
- dolor de ojos, ojos rojos e irritados
- punzadas en todo el cuerpo
- miedo y llanto
- parálisis facial, entre otros.

Los aires no sólo se encuentran relacionados con la suerte y la salud del individuo, sino también con el ciclo agrícola, ya que, el 2 de febrero de cada año se bendicen palmas, que se queman en los campos cultivados, para alejar a los vientos que podrían tronchar las plantas cuando aún están tiernas.

La clasificación de los aires entre los nahuas de Villa Milpa Alta se originan de personas que han muerto por violencia, en estos casos una de las almas de la persona se ve expuesta al infierno mientras que la otra se convierte en aire de noche que vaga por la tierra asustando a los vivos (Madsen, 1960:189). Numerosos son los seres sobre naturales que tienen la capacidad de causar enfermedades y alterar la salud del ser humano. Al respecto, se cree que la persona posee tres almas. El alma principal es el espíritu, éste es caliente durante la vida y frío después de la muerte y va al cielo o al infierno, cuando el cuerpo fallece. El alma-sombra es fría en la vida y en la muerte, toma el lugar del cuerpo alejando al alma-aire de la noche, la que no tiene forma y es fría en la vida y en la muerte. Si el alma-aire de noche no estuviera contenida en el cuerpo durante la vida y el

alma-sombra después de la muerte, se disolvería y por consecuencia desaparecería (op. cit.:167).

Por lo que podemos concluir, que en todos los tiempos y culturas de que se trate, se han conocido espíritus y deidades del aire o del viento, del agua, del fuego, y de la tierra. Y aunque el aire, al agua, la tierra y el fuego son opuestos a la vez complementarios, es decir, que se contraponen, al mismo tiempo son interdependientes y necesarios para el mantenimiento de la armonía y de la vida en el universo.

Asimismo, el sistema *frío-caliente* tiene una importancia fundamental para la clasificación de los alimentos, medicamentos y enfermedades, además de su categorización. Y de acuerdo con Alfredo López, quien sostiene que "en el cuerpo humano el equilibrio es la salud, y la ingestión de los alimentos apropiados significa la conservación de la armonía" (López Austin 1984:17).

CAPITULO 5

RITUALIDAD Y ALIMENTACIÓN EN EL CICLO DE VIDA

En los pueblos nahuas de la Ciudad de México, podemos encontrar comunidades en donde se realizan aspectos culturales de una inesperada complejidad, que contrastan marcadamente con otras delegaciones del propio Distrito Federal.

En este apartado se señalan algunos rituales cotidianos relacionados con el ciclo de vida de los milpaltenses, con el ánimo de mostrar la importancia de los estudios etnográficos que se dibujan en la Cuenca de México.

Uno de los campos más expresivos de la antropología mexicana ha sido la etnografía en la que se funda su especificidad y sus diversas implicaciones teóricas, en donde encontramos la percepción del otro y la descripción de sus diferencias percibidas. Esta es, evidentemente, una característica universal a partir de la cual se desarrolla una metodología que conduce a las complejidades técnicas de la observación participante y de lo que constituye el eje de la investigación etnográfica contemporánea como lo es el trabajo de campo. En este sentido, la presente investigación, nos muestra la vida cotidiana de personas durante un tiempo relativamente extenso, con la finalidad de ofrecer una descripción de las ceremonias que se conservan todavía en Villa Milpa Alta,

además de interpretar las ceremonias o *rituales de paso* que se realizan en un momento decisivo de su existencia, para ser un verdadero miembro de la comunidad.

El ejercicio etnográfico es, una herramienta que describe procesos dinámicos en la cultura, por lo tanto, la alimentación se constituye como un fenómeno complejo en la medida en que se describe, es decir en cuanto a la interacción de elementos (sujeto-objeto) que se encuentran relacionados en ese presente vivido y que son expresiones de la dinámica cultural en la que se desenvuelven. Lo que permite interpretar el mecanismo mediante el cual el conjunto de elementos materiales y simbólicos se despliegan de manera paralela (Aguilar 2000:59).

Así, el ciclo de vida funciona como referente para el estudio de cambio social y la detección de sus causales, tratando de contribuir con esto, a una etnografía de uno de los poblados de la Cuenca de México en relación con los rituales alimentarios.

Tipos de parentesco ceremonial

La mayoría de las familias en Villa Milpa Alta tienen un promedio de siete miembros y predominan las familias nucleares sobre las extensas; sin embargo, no desaparecen los estrechos lazos de parentesco que se establecen en las segundas, por lo que es muy frecuente que los hijos establezcan sus hogares en el solar paterno o materno. Así, los parientes consanguíneos suelen abarcar hasta tres generaciones: los abuelos, los hijos y los nietos, y ocasionalmente los tíos.

En la vida de los milpaltenses existen *rituales de paso* de gran importancia, tanto en su desarrollo biológico como en el social, dichos momentos son: embarazo, parto, puerperio, lactancia, bautizo, pubertad, matrimonio y muerte. Cabe hacer mención que, tanto, el bautizo como el matrimonio²³ más que un proceso transformativo por el cual se efectúan profundos cambios físicos, son cambios sociales importantes acaecidos a los individuos; en donde el compadrazgo juega un papel muy importante. El compadrazgo se encuentra presente en todas las etapas del ciclo de vida de una persona y se establecen principalmente por motivos religiosos²⁴, aunque también existen excepciones, como los de graduación de la escuela, la colocación de la primera piedra en la construcción de una casa, la compra de aretes para una recién nacida y la adquisición de un automóvil o camión, entre otros.

Generalmente se escogen como compadres a personas estimadas por la familia, en las que se establecen vínculos de respeto mutuo, además deben ayudarse en los trabajos agrícolas, prestarse dinero, hospitalidad y en los momentos difíciles brindarse alimentos. Los padrinos de bautizo son los que tienen mayores responsabilidades para con el ahijado, ya que tienen que velar por su educación y salud; regularmente siguen siendo los mismos en todas las eventualidades religiosas, al grado que a veces a los padrinos se les llama padre y madre.

²³ Cabe hacer mención que de todos los rituales celebrados en el ciclo de vida, el festejo religioso de la boda es uno de los más espectaculares, pues las cantidades en comida y en los gastos económicos son exorbitantes como lo veremos más adelante en el inciso e del matrimonio.

²⁴ En la descripción etnográfica que se realiza en este trabajo sólo se mencionarán como rituales religiosos al bautizo y al matrimonio, ya que éstos tienen más relevancia en la organización de la cocina, que la confirmación, la primera comunión y la bendición o la casa.

Así, a lo largo del ciclo de vida que se comprende en sus diferentes etapas y edades, los lazos de parentesco toman un papel importante en cada uno de ellos; los parientes participan educando y ayudando física y moralmente a los pequeños; asimismo, los compadres son piezas estratégicas en la vida de cada uno de los habitantes de Villa Milpa Alta.

Ciclo de vida

Embarazo

Cuando la mujer sabe que está embarazada no va de inmediato al médico, sino que en primera instancia acude con la partera, quien observa el color de su semblante, poniendo énfasis si está "desmerecida". Busca si los pezones se han ennegrecido y si ha aparecido una raya negra en el vientre, sin embargo, el indicio más seguro del embarazo es la pérdida de la "regla" o menstruación. Los síntomas son: náuseas, vómitos, escalofríos, mareos, exceso de sueño y dolor de cabeza. Durante esta etapa, la mujer adquiere la categoría de "enferma" y al término se le nombra: "ya se alivió" o "ya compró". Cabe mencionar que a pesar de que en Milpa Alta se cuenta con médicos particulares y un servicio hospitalario correspondiente al Sector Salud y al Departamento del Distrito Federal, además un hospital particular situado en San Pablo Oztotepec, una gran cantidad de mujeres de Villa Milpa Alta continúan atendándose con parteras, sobre todo las de escasos recursos, pero también algunas otras las visitan para "acomodarse al niño", esto es, mediante "sobadas" o con el apoyo de un rebozo acomodan al bebé mediante la "manteada". La elección de la partera depende de los lazos de amistad o parentesco y sobre todo de la reputación que se tenga de ellas o porque

ostentan títulos de parteras empíricas otorgados por algún hospital y tienen una clientela extensa.

Las mujeres embarazadas continúan casi con su vida normal, ya que tienen que acatar una serie de recomendaciones hechas por su madre y suegra: se les prohíbe cargar o hacer trabajos pesadas, estar mucho tiempo sentadas o acostadas durante el día, porque esto le resta vitalidad para enfrentar el parto, bañarse solamente cada tercer día y con agua caliente, de lo contrario le puede dar alfilería al niño durante la lactancia;²⁵ no debe ver un eclipse de luna o de sol, ya que el pequeño puede nacer con la "boca partida", "labio leporino" o "paladar hendido"; para evitarlo la mujer debe llevar consigo una moneda de cobre o un espejo, a partir del cuarto mes deben evitar las relaciones sexuales con el marido, también debe cuidarse del arcoiris, pues puede provocarle un aborto.

En cuanto a la alimentación, ella pueda comer de todo, principalmente fruta, carne, huevos y tortillas, ya que se argumenta que éstos contienen mayor número de nutrientes; sin embargo, algunas omiten ciertos alimentos, como la sandía y el limón por ser de calidad "fría",²⁶ para evitar que se tengan muchos "dolores" al momento del parto; asimismo, no debe comer demasiados alimentos "calientes", como el chile, por ejemplo, para que el niño no padezca del "chincual",²⁷ ni tampoco tostar maíz para hacer pinole ni chicharrón, o la criatura puede nacer con granos; no debe sacar de la olla tamales calientes pues el niño se puede

²⁵ Enfermedad de calidad fría que se manifiesta con escalofríos, lo que hace que la piel y las uñas se tornen de morados

²⁶ Entendiéndose éstos como los que tienen cualidades dañinas para el cuerpo después de haberlos ingerido.

²⁷ Enfermedad que se manifiesta en los recién nacidos y consiste en un pequeño salpullido en todo el cuerpo o solamente en las partes genitales.

quemar en el vientre de la madre, en cuanto al "antojo", lo deben cumplir, de lo contrario puede haber un aborto.

En los tres últimos meses del embarazo se procura no ingerir grasa (sobre todo la de cerdo), para no subir de peso y que no se dificulte el nacimiento del niño.

Para la identificación del sexo, se cree que cuando la madre empieza a sentir "brincoteos" muy tempranamente es niña, y cuando se tarda más en sentirlos es niño, y se expresa: "siempre los niños son más flojos", además de observar la forma que adopte el vientre; si se torna "picudo" se trata de un hombre, pero si se hace redondo será una mujer.

De hecho, el embarazo acarrea algunos inconvenientes como "la chipiles", en donde toda la familia puede ser afectada por este malestar; el marido sólo desea ciertos alimentos, mientras que hay un constante lloriquear de los demás hermanitos. Esta situación concluye al nacer el niño.

Parto

Tanto los hombres como las mujeres consideran al parto como uno de los momentos más difíciles y peligrosos en la vida de una mujer. En esta etapa la nueva madre experimenta una serie de profundos y permanentes cambios, tanto sociales como biológicos. Este hecho resulta más que evidente en las costumbres de la dieta, un conjunto de reglas que rige el comportamiento de las mujeres recién paridas en Villa Milpa Alta.

Existe la convicción de que en el parto se abren todos los huesos, por lo que el cuerpo de las mujeres es tierno, vulnerable y sus huesos se vuelven suaves. Por esta razón se deben tomar ciertas precauciones y protegerse de las enfermedades e, incluso, evitar el contacto con personas que han estado expuestas al "aire", puesto que estos acarrean consigo sus efectos perjudiciales cuando entran a la casa, y pueden transmitirlo a la madre y al recién nacido.

Cuando se empieza con los dolores de parto o se rompe la bolsa de la placenta (comúnmente llamada "fuente"), la parturienta se debe apresurar a tomar té de canela o de cabellitos de elote, endulzado de preferencia con piloncillo, porque se tiene la creencia de que el parto será más fácil. Y entonces se acude al hospital o se llama a la partera, quien previamente debe estar avisada.

La partera prepara a la mujer para el trabajo de parto; revisa que esté aseada y que tenga ropa limpia, tanto para ella como para el niño; posteriormente, le toma medida al cuello vaginal y cuando éste alcanza hasta ocho cm de diámetro, la parturienta es acomodada en posición horizontal sobre la cama o sobre el lugar acondicionado en el piso, o si lo prefiere, también puede estar hincada o en cuclillas.

Cuando el parto se presenta difícil, la partera soba a la parturienta en la cadera y en el vientre con aceites y alcohol alcanforado, por si padece de frío, ya que es muy importante que conserve su temperatura normal para que pueda pujar.

Al momento del nacimiento, al niño se le coloca a un lado de la madre y se espera a que salga la placenta, mientras se corta con unas tijeras o un cuchillo el cordón

umbilical a una distancia de cuatro dedos. Después se quema con un ocote, se asea con agua y jabón, se le pone merthiolate o alcohol, se cubre con una gasa y se acomoda y se tapa con una faja. Algunas parteras acostumbran colocar pasas, botones o alguna moneda pequeña sobre el ombligo, y los amarran con una faja con el objeto de evitar futuras hernias.

Al niño se le asea con alcohol y se le baña hasta que la madre sea bañada, aunque no siempre se sigue esta regla; se le baña con agua tibia y le untan aceite, posteriormente, se le viste con ropa tibia y se envuelve con una sábana.

Durante el alumbramiento, si la placenta queda retenida se le da un masaje en la cadera y el vientre, además de amarrarlo con un rebozo para hacer presión. En ocasiones se le mete el pelo en la boca para que vomite y violente la salida de la placenta.

Finalmente, la partera se encarga de fajar a la madre a la altura de la "boca del estómago", para evitar que se le dañe la columna vertebral, le tapa la cabeza y le cubre todo el cuerpo con una cobija o sábana para evitar enfriamiento y achaques posteriores.

Al día siguiente la madre debe tomar té de tabaquillo, por órdenes de la partera, con la finalidad de que bajen todos los residuos de sangre y así evitar que haya dolores intensos en el vientre (los llamados "entuerfos").

Puerperio

Después del parto, la señora debe "guardar cuarentena", esto es, tendrá cuidados especiales, abstenerse de tener relaciones sexuales y descansar con la única obligación de cuidar a su hijo durante aproximadamente cuarenta días. De no cumplir con los cuidados apropiados se puede aflojar de la cintura y salir "pañón" (manchas oscuras en la cara). También debe evitar hacer corajes para no contraer fiebre puerperal.

En esta nueva etapa participan la madre, la suegra, las hermanas, las tías etcétera, quienes ayudarán en los quehaceres domésticos (lavar, planchar, cocinar, cargar objetos pesados entre otros) y sobre todo le brindarán una dieta especial para evitar la debilidad.

Sin embargo, algunas mujeres no pueden cuidarse todo este tiempo porque no tienen los medios, o porque el marido no las deja, por lo que deben tomar otra serie de precauciones: deben de estar siempre tapadas de la cabeza, no pueden estar mucho tiempo alejadas de su casa, ya que están "tiernas" y el aire les hace daño, se les puede ir la leche o doler los huesos, además pueden adquirir algún "aire" que le pueden transmitir al recién nacido.

En la primera semana del nacimiento del niño, la madre es sometida al baño de temascal. Pese a que esta práctica ha caído en desuso, algunas personas todavía la consideran importante para la recuperación de la madre y la protección del niño.

Se busca un temascal cercano²⁸ y se pide permiso para usarlo, ya estando en el lugar, se le da de beber una o dos yemas de huevo disueltas en jerez o tequila, para que no se desmaye, después con cuidado, la madre penetra en el temascal acompañada de su hijo, al que introducen cubierto con una sábana. Inmediatamente se enciende sahumerio y una vela para que el pequeño resista el baño. Mientras que a la mujer se le frota alcohol hasta que sude, ya fuera del temascal descansa unos quince minutos tendida en un petate y tapada con dos cobijas, mientras que se frota con ramas de pirú y finalmente se le enjuaga con agua de hiervas calientes como el romero, pirúl, toronjil, árnica y pericón.

Una vez concluido el baño, se cubre y su esposo se encarga de regresarla en brazos a su casa en la que permanece acostada durante el resto del día, sin que le "pegue" el "aire", de lo contrario puede ser contraproducente.

En esta etapa la alimentación consiste en tomar muchos líquidos, fruta, pan y carne de pollo principalmente, y abstenerse de comer chile, carne de cerdo y pescado.

En el desayuno se le da principalmente: chocolate, té de manzanilla, de hojas de naranjo, de canela y té-limón; en cuanto a los atoles, se les hace de harina de trigo, de avena, de masa de maíz con piloncillo y cáscara de naranja, al que le llaman habitualmente champurrado, y principalmente de harina de arroz con hojas de higo y ajonjolí, porque existe la creencia de que la leche que produce la madre

²⁸ Actualmente, en Villa Milpa Alta existen temascales que se ubican dentro de las casas y no es difícil ubicarlos, ya que la gente se conoce regularmente.

será más abundante, además se incluye el pan tostado "de caja" o bolillo, fruta y huevos.

En la comida su dieta será preferentemente caldo de pollo, verduras y carne asada y té de manzanilla. Los alimentos "fríos" se deben evitar en esta etapa (en que la mujer se encuentra "tierna"), principalmente por los daños estomacales que pueden causar éstos, además de que la leche que produce, podría hacer daño al niño, provocándole cólicos o diarrea.

La cena es ligera, puede comer algo de fruta o yogurt, pan tostado de caja o huevos en sus diferentes modalidades, leche, té o atole. Estos cuidados, la dieta y el descanso en la cama permiten recuperar las fuerzas y la sangre perdida, alivia los dolores y provoca suficiente leche.

Lactancia

En Villa Milpa Alta, la gran mayoría de las mujeres alimentan a sus pequeños con leche materna, por lo menos durante el primer año de vida, hasta que ellos lo desean o hasta que aparezcan sus primeros dientes. En el primer día de nacido el pequeño es alimentado con té de manzanilla, de hierbabuena y de canela. Posteriormente, los pechos de la madre ya estimulados se asean con agua y jabón y se ofrecen al nuevo ser. Se considera muy fructífero el que una madre pueda dar al bebé los "calostros" (leche espesa que sale los primeros días) a sus hijos, a veces ellas prefieren dársela con té de canela.

Como ya se mencionó, los líquidos y atoles estimulan la aparición de la leche, sin embargo, también pueden aplicarse para el mismo fin cataplasmas en los senos con ajonjolí y pan o chocolate con orégano. Es muy importante que durante la lactancia no se consuman alimentos "fríos" o muy "calientes", es mejor mantener un equilibrio al respecto, además de no hacer corajes, ya que le pueden transmitir al niño frialdad o bilis a través de la leche.

No hay horario rígido para que los niños tomen "pecho", se les da a libre demanda hasta que ellos mismos se regularicen, en cambio los que toman biberón con fórmula, lo hacen cada tres horas o de lo contrario se pueden "enlechar" (no comen bien y vomitan constantemente) o se "empachan" (diarrea, temperatura y no comen bien). Esto se les cura con una "sobada" o "tronada de empacho"²⁹, con la finalidad de que se les despegue y defequen lo que les está haciendo daño.

Se afirma que cuando las madres no amamantan a los niños, éstas no bajan de peso y les dura más lo hinchado del cuerpo, mientras que las que si lo hacen, recuperan su peso rápidamente.

Entre los cinco y seis meses se inicia la alimentación suplementaria que consiste en puré de frutas, jugos y verduras machacadas. El caldo de pollo con arroz se agrega a la dieta por esa misma época, posteriormente al aparecer los dientes se le da caldo de frijol, tortillas, distintos tipos de sopa, carne molida o desmenuzada. Después de este tiempo se añade a la dieta café, leche evaporada,

²⁹ Este remedio casero consiste en "sobarle" al niño primero el estomago y luego las vértebras, untándole "pan puerca" (ungüento que se compra en la farmacia) en ambas partes, luego le jalan la piel paralela a las vértebras, hasta que se escuche un pequeño tronido en la piel; enseguida le dan té de manzanilla. Esto se repite por lo menos tres veces en ayunas.

carne de res y verduras, y de ahí en adelante se somete a una alimentación de adulto.

El destete varía de acuerdo con las posibilidades de cada madre y se hace en forma brusca, ya que para este fin la madre se frota chile en los pezones.

Durante los primeros meses, el niño está expuesto al "mal de ojo"; atribuyéndolo a las personas que lo ven; éstas pueden tener la mirada fuerte y enferman a los niños, quienes se tornan muy llorones. Una forma de evitarlo es ponerles su "ojo de venado" o alguna prenda o adorno de color rojo.

Bautizo

Durante los primeros años de vida se establece uno de los rituales religiosos más importantes en la vida de los milpaltenses: el bautizo, los padrinos se eligen escrupulosamente, pues adquieren el compromiso de velar por su ahijado(a) en el futuro y sobre todo en el momento de contraer matrimonio.

Antes de la ceremonia religiosa los padrinos tendrán la obligación de vestir al ahijado con el ajuar que previamente han adquirido y de ahí, salir juntos hacia la iglesia, en donde se realizará una misa particular o en forma comunitaria ésta última, regularmente se lleva a cabo en los días de fiesta, como el 15 de agosto, cuando se celebra a la virgen de la Asunción en Villa Milpa Alta. La misa de acción se lleva a cabo entre las diez u once de la mañana, y a su término todos los asistentes son invitados a la casa del bautizado, especialmente los padrinos a

quienes se les ofrece al término, una canasta de comida como símbolo de agradecimiento por haberse "moleestado".

A veces, desde la iglesia, los padrinos llevan en brazos al ahijado hasta la casa donde se reunirán y detrás de ellos va toda la gente que acompaña, mientras que los mariachis (pagados regularmente por los padrinos) van amenizando hasta llegar al punto de reunión, en donde continúan tocando.

Al llegar a la casa, los papás y los abuelos (si es que se encuentran) del bautizado reciben a los nuevos padrinos justo en la entrada con una vela encendida, un ramo de flores y sahumerio encendido. El ritual de la bendición comienza cuando los padres empiezan a rezar y entregan un ramo de flores a los padrinos, mientras que el humo del sahumerio invade el lugar (a este ritual se le llama recibimiento), luego pasan hasta donde se encuentra el altar,³⁰ y los padres dan las gracias a todos los presentes y a los nuevos padrinos, quienes a su vez responden que siempre velarán por su ahijado. Terminado este acto, todos pasan a comer.

³⁰ La mayoría de los habitantes en Villa Milpa Alta cuentan con un altar propio, en donde colocan sus imágenes o cuadros en alusión a la virgen de Guadalupe o algún otro santo, adornado con flores, ya sean naturales o artificiales y serpentinas de colores.



Fotografía 16. Padrinos de bautizo en el recibimiento.

Los padrinos regularmente comen en la "mesa de honor", que previamente es acomodada y porta más adornos en el centro.

La comida se prepara, previamente, desde muy temprano o desde un día antes, dependiendo de la cantidad de personas a las que se invitó.

Los platillos que regularmente ofrecen son: "carnitas" o barbacoa con nopales, antecediéndole arroz o sopa aguada, a veces se ofrecen frijoles. Todo acompañado de tortillas y salsas (verde o roja), asimismo se sirve refresco, cerveza o tequila al gusto.

Los nuevos compadres conviven ese momento, mientras que va transcurriendo la tarde, los padrinos a veces reparten los "recuerdos" (figuras diminutas con alusiones infantiles o religiosas), luego "avientan" el "bolo" (se lanzan monedas al aire), a chicos y grandes.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Al llegar la noche, algunos terminan alcoholizados y otros simplemente se despiden y se van. A veces se ameniza el baile, pero es menos común en esta celebración.

Pubertad

Biológicamente, es una fase de crecimiento que está directamente relacionada con la adolescencia; los milpaltenses ubican esta transición entre los 15 y 18 años de edad. Cuando alcanzan este período, muchos jóvenes abandonan sus estudios para trabajar en el campo, otros continúan estudiando y a la vez participan en algunos trabajos domésticos y en actividades propias de la comunidad, como fiestas cívicas y religiosas, movimientos políticos etcétera.

En lo que se refiere a las mujeres, en la celebración de los quince años se reconoce la transición de "niña a mujer", lo que indica que la joven ya tiene edad para casarse, sin embargo, actualmente las adolescentes tienden a unirse en matrimonio a una edad mayor, sobre todo por el deseo de terminar algún tipo de estudio.

Actualmente, el festejo de los quince años se ha generalizado en Villa Milpa Alta, pues antiguamente no se le tomaba mucho en cuenta. Ese día ellas lucen un vestido largo de colores claros, asimismo, los chambelanes que la acompañan combinan su vestuario de acuerdo con el de ella, la casa también se adorna con la misma idea.



Fotografía 17. Quinceañera con padrino en el altar familiar.

Es muy frecuente que la celebración religiosa se lleve a cabo en sábado, cerca del medio día. Terminada la misa, los invitados se dirigen hacia la casa de la quinceañera y al igual que en el bautizo se les recibe con una vela encendida, flores y sahumerio, con la finalidad de bendecir y dar las gracias a los padrinos por haber participado en dicho acontecimiento; posteriormente, la quinceañera, los padres y los padrinos se sientan en la mesa principal que se distingue de las demás por su posición o por los detalles del adorno.

Las comidas que regularmente se preparan son la barbacoa con nopales o pollo en adobo con arroz o sopa aguada. Puede variar en cantidad, pero en esencia siempre va a ser la misma.

Se pueden buscar diferentes padrinos como por ejemplo pastel, medalla, música o a veces de mariachis con la finalidad de extender los lazos de compadrazgo, pero siempre el de bautizo guarda un lugar especial en la vida de los milpaltenses, ya que a veces son los únicos en cubrir todos los gastos de la ahijada.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Por la tarde se ameniza el baile, que según la tradición debe "romper" la quinceañera. Después el padre hace la presentación ante los invitados, en donde el padre incluye en su discurso la importancia de la transición de su hija a una "mujer adulta".

Por la noche, la quinceañera baila con sus chambelanes y su padre, luego sus demás familiares: abuelos y tíos, aunque a veces pasan a bailar no sólo los parientes, sino también amigos.

A veces, se reparte el pastel, pero regularmente se deja para el otro día (recalentado), donde sólo se reunirán los familiares, padrinos y amigos más cercanos.

Matrimonio

El matrimonio se reconoce como la unión del hombre y la mujer para tener hijos y que continúe la sociedad humana. Puede decirse que es una relación social institucionalizada de decisiva importancia, ya que se vincula generalmente a muchas otras relaciones sociales, como por ejemplo, no se puede recibir ninguna mayordomía a cargo si no están casados por la iglesia.



Fotografía 18. matrimonio y
recibimiento de una mayordomía.

La ceremonia religiosa regularmente se realiza en sábado, y los preparativos empiezan desde un mes antes con la compra de bebida como brandy o tequila, refrescos y todas las cosas necesarias, además de los condimentos y utensilios para la cocina, hasta el día jueves antes de la ceremonia que es prácticamente cuando se empieza a preparar la vasta comida para la ceremonia; sin embargo, se pueden distinguir seis fases en este ritual:

a) *El pedimento*

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

El noviazgo regularmente es corto y culmina con la huída de la novia o en el pedimento de la misma. El primero no es trascendental después de uno o dos días

de desaparecida la novia, los papás del novio y ellos van a la casa de ella para el "perdón". Regularmente la novia se va a vivir a la casa de sus suegros.

Mientras que la "pedida" consiste en visitar una o dos veces a los papás de la novia para pedir formalmente en matrimonio a su hija. Para este compromiso el pretendiente invita a sus familiares cercanos: abuelos, tíos, hermanos, primos y principalmente a los padrinos de bautizo para que estén presentes en tal evento, a veces alquilan un camión por ser muy grande la comitiva; echan cohetes al llegar al domicilio de la novia y entregan una o varias canastas llenas de víveres a los futuros suegros. Ellos, por su parte, los invitan a comer pollo con algún chile preparado (mole, adobo, pipián), sopa de pasta o arroz y frijoles, o bien carnitas con nopales, antecediéndole el arroz.

Las bebidas que se consumen son refresco de sabor, agua de jamaica o tamarindo y tequila, en raras ocasiones, pulque.

Luego de comer y convivir un poco en la mesa, se procede a hablar de los detalles de la boda. El padre del novio inicia la conversación, argumentando los deseos de su hijo por casarse, así el novio entrega el anillo de compromiso a la novia y promete ser un buen marido.³¹

Después de dar respuesta a la petición de los futuros suegros, la cual puede ser negativa, la comitiva tendrá que regresar nuevamente cuantas veces sea necesario hasta obtener una respuesta afirmativa. Posteriormente, se procede a

³¹ El detalle del anillo de compromiso sólo se realiza entre las familias adineradas, sin embargo, a últimas fechas ha proliferado.

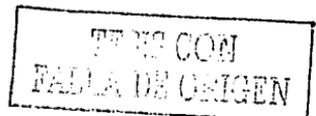
los acuerdos de la celebración, esto es, la fecha y la comida para ese día. Aunque se sabe de antemano que la ceremonia por el civil se hará en la casa de la novia y el de la iglesia en la del novio, nunca se menciona, pero se sobre entiende que los padres del novio y sus padrinos de bautizo se harán cargo de todos los gastos de la fiesta religiosa, a veces para equilibrar los gastos se buscan padrinos de música, pastel, mariachis etcétera, pues el traje del novio, el ajuar de la novia, el vestido, el lazo, las arras y los anillos corren a cargo de los padrinos de velación, que pueden ser o no los de bautizo.

Después de haber platicado los pormenores del futuro evento y entregado el anillo de compromiso, todos los ahí presentes se disponen a disfrutar del momento, que es amenizado por un sonido o grupo musical.

b) El agradecimiento

Cuando existe la posibilidad de la existencia de padrinos que apoyen con los gastos de la celebración religiosa³², los novios y sus respectivas familias visitan a cada uno de los nuevos compadres para entregarles grandes canastillas con víveres (fruta, latas y botellas de bebidas alcoholicas, quesos, etcétera) como símbolo de agradecimiento. Las canastas son adornadas con grandes moños de colores y papel celofán.

³² Regularmente la respuesta es afirmativa, ya que si un individuo se niega a ser padrino se dice que se "sala", y aunque sean pobres, prefieren afrontar los gastos y responsabilidades que esto les implique. Además de lo anterior, existen grandes redes de reciprocidades a las que no se pueden negar.



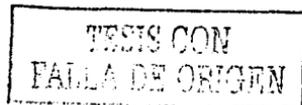
Los nuevos padrinos, a su vez, los reciben con una comida o una cena, según sea el caso, en donde nuevamente existe un discurso de agradecimiento mutuo.

Los alimentos que se ofrecen no tienen mayor dificultad en su preparación, ya que no son de gran proporción, por lo que es muy frecuente que ofrezcan barbacoa y consomé.

c) La ceremonia civil

Este acto varía en muchos aspectos, uno de ellos es que se puede llevar a cabo después de varios días de la ceremonia religiosa o las dos conmemoraciones se pueden realizar el mismo día, otro es que de acuerdo con las posibilidades económicas el juez asista hasta el domicilio o de lo contrario los contrayentes se presenten en el registro civil y realicen ahí sus trámites correspondientes, sin que haya una mayor relevancia, pues puede ser que todo se guarde para la fiesta religiosa.

Para este acontecimiento la comida que se prepara es: "carnitas" o barbacoa, ambos platillos acompañados de nopales ya sean en escabeche o "compuestos", sin faltar el arroz o sopa aguada y los frijoles.





Fotografía 19. En cualquier celebración del ciclo de vida puede anteceder sopa aguada.

En realidad es escasa la gente que asiste a la celebración civil en comparación con la religiosa; sin embargo, no deja de tener su importancia, ya que también se contrata un grupo musical para amenizar la tarde, además se reparten bebidas alcohólicas como tequila. Todo esto corre por cuenta de la novia.

d) La bendición

Se realizan ocho días antes de la celebración religiosa y quienes la realizan son los padrinos de bautismo, algún otro familiar muy allegado tanto del novio como de la novia y los padres de ambos, por lo que entonces son varias "bendiciones" las que se realizan. En caso de que falte uno de los padrinos el evento no se lleva a cabo, pero sí puede efectuarse si alguno ha fallecido.

La hora de la "bendición" puede variar, y ésta puede ser en la mañana por lo que se ofrece un desayuno (tamales, cocoles, café y atole), o al medio día en donde se

da de comer (barbacoa, nopales, arroz y frijoles, refrescos o agua de jamaica). A continuación se describe la "bendición" hecha al medio día por los padrinos de la novia.

Los invitados y los novios se dan cita en la casa de los padrinos de bautizo. Si los padrinos viven en otro barrio o pueblo se alquila especialmente un camión para que traslade a todos los invitados hasta el lugar indicado. Nadie entra en la casa hasta que los novios ya estén presentes, luego se acomodan a unos cuantos metros de la puerta de la casa, de tal forma que los novios se adelantan y la gente se moviliza, poniéndose detrás de ellos (en forma de procesión).

Ya estando frente a la puerta, los padrinos reciben a los novios con una vela grande encendida y sahumerio (aquí sólo fue el recibimiento), enseguida pasan a la casa y se dirigen hacia el altar adornado con tul y flores diversas.

Frente al altar, los novios permanecen hincados, mientras que los padrinos los llenan de humo de sahumerio y les rezan, luego el padrino dice un pequeño discurso en relación con la importancia del matrimonio, además de dar las gracias por haberlos escogido como padrinos; luego habla la señora agradeciendo la presencia de todos los presentes y, por último, el padre del novio da las gracias a los padrinos por aceptar el "compromiso" y recibirlos en su casa como dos hijos más. Enseguida se procede a la bendición donde el padrino toma un crucifijo y "frota" ambos cuerpos, mientras que la señora los envuelve con el humo del sahumerio. Terminado este acto, los novios besan sus manos y los abrazan (el abrazo consiste en una inclinación por ambos lados). Después el padrino invita a la gente a que pase a comer.

Nuevamente la barbacoa hace su aparición, pero esta vez acompañada de frijoles refritos, arroz y nopales en escabeche, o también pueden dar carnitas o pozoles (esto es de acuerdo con las posibilidades de cada una de las familias). De beber casi siempre dan tequila, brandy y refresco en vasos desechables, mientras que se escucha música proveniente de algún "sonido" alquilado.

Lo que se puede observar es que ahí se reúnen familiares y amigos en un ambiente agradable.

e) La ceremonia religiosa

Los matrimonios se efectúan en sábado y la misa religiosa se lleva a cabo entre las doce y dos de la tarde, lo que incluye la comida; y para ello se empieza dos días antes de la fiesta, aunque es en el último cuando se observa mayor actividad para la preparación de los alimentos. Para este festejo gozan de gran estima las carnitas y la barbacoa, antecediéndole arroz, nopales y frijoles. Mientras que el mole con pollo y los tamales se preparan para el "taco" de los padrinos.

Sobre una mesa se va realizando el trabajo; todo sobre la base del platillo que se ofrecerá para comer (en este caso se describirá lo referente a la barbacoa). Las cantidades para este tipo de ceremonia son mayúsculas en relación con las demás festividades religiosas, por ejemplo, para esta ocasión se consiguieron 22 canales de carne de borrego, 20 pollos, 10 000 nopales tiernos, 20 kg de chiles cuaresmeños, 25 kg de zanahoria, 50 kg de arroz, 10 kg de jamaica, 15 kg de garbanza, 20 kg de frijoles bayos, 8 kg de cebolla, cinco manojos grandes de cilantro, entre otras cosas, y para los tamales 20 kg de nixtamal azul, 5 kg de

manteca, 3 kg de alberjon. Por tal motivo, se reúne un gran número de mujeres que apoyará en la faena del día, ellas no se alquilan por ninguna remuneración, sino que van en apoyo de la familia. Es importante señalar que cuando van llegando sacan de su bolsa un cuchillo y su pequeño mandil de trabajo, habiéndolos también para la fiesta. Ellas empiezan por limpiar el arroz, garbanza, nopales, jamaica, frijol; escogen los jitomates de las cajas, entre otras cosas, para después picar cebolla, cilantro y zanahoria en redondo, asimismo, se desvenan chiles jalapeños para los nopales, otras acomodaban un perol con agua y cebollas para hervir los nopales.

El arroz se fue separando en bolsas de 7 kg en razón de que a las cacerolas sólo le cabe esa cantidad, a los pollos les quitan las plumas y los "chichimean", o sea, los queman ligeramente y luego los cuecen enteros.

Mientras, que en la pared se cuelgan los canales para la barbacoa, para después lavarlos y partirlos.

Otras mujeres preparan los alimentos para dar de comer a todos los colaboradores presentes; el guisado se improvisa y en esa ocasión dieron: pipián con nopales, papas y charales, además de frijoles negros con nopales y para beber ofrecieron agua de jamaica; todo se sirvió en tazas y platos de plástico.

Las actividades de los hombres son específicas, como el acarreo de leña y piedras para los *tlecuiles*, en donde se acomodarán los peroles para la barbacoa, asimismo,

trasladan de un lugar a otro los trastos³³ grandes, también acondicionan las parrillas de gas, adecúan el "mantiado" o lona para protección del sol y lluvia, también cuelgan los adornos correspondientes, esto es, flores de papel separadas con un popote.

Después, acomodan la carne ya lavada y escurrida en cada uno de los peroles (previamente listos con suficiente agua, cebolla y poro para el consomé) y encima les ponen pencas de maguey. A los peroles les caben cuatro borregos y duran aproximadamente ocho horas en cocerse, por lo que al otro día, muy temprano, le prenden fuego y así los invitados saborean todo en su punto.

Por otro lado, se les vio afilando los cuchillos, limpiando y picando vísceras para preparar la "pancita".



Fotografía 20 En espera... junto a los peroles de la barbacoa.

³³ Es común que las mujeres de Villa Milpa Alta utilicen ollas y cacerolas de aluminio de gran tamaño. Y dada la magnitud de fiestas que celebran al año, los mandan a hacer con capacidades mayores a las comerciales. Los trastos de barro no tienen mucha demanda y si llegan a usarlas, será para guisados específicos: como el mole.

Mientras tanto, las mujeres continuaron con 20 kg de nixtamal azul para la preparación de los tamales de alberjón (previamente cocido y molido). Empezaron por revolver poco a poco la masa, la manteca y la sal, luego al alberjón también se le agregó manteca. Ya revueltos ambos ingredientes por separado; se esparce una capa de masa en la mesa y encima otra de alberjón. Se enrolla y se parte con los dedos y finalmente se van envolviendo. Esta situación se repite varias veces hasta que se acabe la masa, finalmente los tamales se acomodan en una vaporera de gran tamaño.

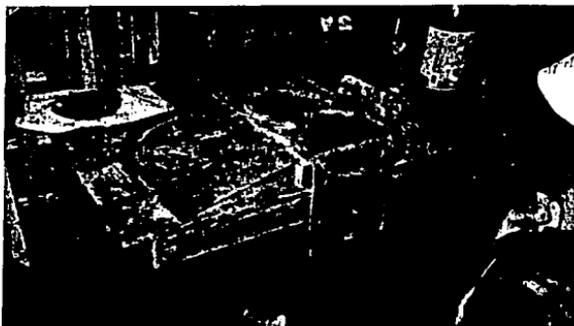
Ya para finalizar el día, se reparte té y cocoles entre todas las señoras que colaboraron, además se les ofrece su "taquito" con la comida del medio día, como forma de agradecimiento.

A la media noche, sólo unos cuantos permanecían ultimando detalles; ya tenían preparadas dos cacerolas de nopales, asimismo los tamales estaban dando su primer hervor y el arroz ya estaba en remojo para ser guisado a primera hora.

El sábado muy temprano, se molió el jitomate y para empezar se guisaron dos cacerolas de arroz de siete kg cada una, enseguida prendieron fuego a los seis peroles con la carne. La cocina regresaba en actividad nuevamente, las mujeres estaban en actividad frente a las parrillas, mientras que los hombres acomodaban sillas y mesas, además de colocar platos y vasos de unicel, mientras que otros cuidaban y "atizaban" a los peroles.

Más tarde, las mujeres de Santa Ana Tlacotenco hicieron su arribo, trayendo consigo sus "maquinitas" personales para preparar ochenta cuartillos de maíz azul,

o sea, 120 kg de tortillas, aproximadamente. Desayunaron y procedieron a dicha actividad. Sus "maquinitas" fueron de dos tipos: unas eran las tradicionales en forma redonda y las otras en forma rectangular con varios utensilios.



Fotografía 21. Máquina manual para hacer tortillas

Posteriormente, la cita se dio a las 13 hrs. en la iglesia, la cual estaba adornada en su interior con crisantemos y margaritas blancas, mientras que en el centro de la puerta se colocó una estrella con flores.

Después de celebrada la misa, la gente espera en el atrio para felicitar a los novios y tomarse la foto del recuerdo, luego todos se dirigen caminando detrás de la pareja en forma de procesión hasta el lugar indicado, mientras que el mariachi ameniza el momento. Al llegar al lugar del convite, se les recibe con aplausos y abrazos, luego se acomodan en una mesa para comer junto con sus padres y padrinos de velación. Mientras que las demás personas van tomando sus lugares de acuerdo como van llegando.

TRISIS CON
FALLA DE ORIGEN

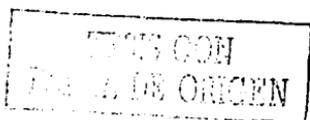
Al retirarse los padrinos o los familiares muy allegados se les da un "taquito" como forma de agradecimiento, el cual va acomodado en una canasta tapada con una servilleta, previamente preparadas con un pollo entero, tamales, tortillas y una ollita con mole.

Las bebidas que se consumen en esta ceremonia son refrescos de sabor, con mayor proporción la *Coca-Cola*, además de tequila, brandy y pulque.

Por la tarde, los novios brindan con todos sus invitados y luego comúnmente pasan a pedir dinero como símbolo de la prosperidad; el novio es acompañado de un familiar y sólo pide cooperación a los hombres, quienes ponen en su camisa un billete de cualquier denominación con un alfiler, mientras que la novia lo hace con un zapato adornado especialmente para ese fin y les pide sólo a las mujeres, quienes le depositan monedas o billetes.



Fotografía Matrimonio felizmente unido.



La tarde se ameniza con mariachis y grupos musicales con los que se organiza el baile hasta la madrugada. Los novios realizan el baile denominado "la víbora de la mar", en el que la gente pasa por debajo de la "cola" de la novia en forma de fila o "víbora" al ritmo de la música, después de este acto, el novio es cargado en brazos de todos los hombres simulando que "murió", mientras que la novia avienta el ramo, tomando en cuenta que quien le toque será la próxima en casarse. Posteriormente se continúa con el baile del "mandilón", en donde simbólicamente al hombre se le entrega un babero y a ella un sartén como señal de que ella llevará el mando en el hogar, mientras que él sólo obedecerá órdenes. Terminado este acto el baile continúa hasta la madrugada.



Fotografía 23 Matrimonio en posición para realizar el baile tradicional del "mandilón"

TUYS CON
FALLA DE ORIGEN

f) *La saludada*

Después de celebrada la ceremonia religiosa, al día siguiente, se lleva a cabo el "recautado" y la "saluda". Después de poner un poco de orden, las encargadas de la cocina calientan la comida sobrante del día anterior (si no sobró se vuelve a guisar) para desayunar y enseguida se empieza a preparar la comida para recibir por la tarde a los familiares de la novia y a los padrinos. Los guisos pueden variar de acuerdo con las condiciones de cada familia; por ejemplo, en esta ocasión hicieron sopa aguada, frijoles y albóndigas, para éstas últimas se contemplaron 25 kg de carne de res molida, a la que le agregaron pan remojado en agua, sal, hierbabuena y cominos (molidos en el molcajete), todo se revolvió en la mesa y se hicieron pequeñas bolas que se pusieron en el caldillo de jitomate, previamente sazonado, mientras que otras mujeres, desmenuzaron pechugas de pollo para el recibimiento de los invitados.



Fotografía 24. Albóndigas listas para servirse!

Otro grupo de mujeres se aseguran de que haya música por lo que con una libreta en mano piden una cooperación para el sonido que amenizará por la tarde.

Todos en la casa empiezan a movilizarse con el propósito de tener todo listo para los visitantes, mientras que los novios se cambian y se ponen nuevamente sus atuendos formales para recibir a sus familiares.

Mientras tanto, en el lugar indicado, los familiares y padrinos de los novios empiezan a reunirse con regalos, como sala, recamara, refrigerador, comedor, ropero y trastes tanto de peltre, aluminio, barro y plástico entre otros. Una vez todos congregados, los padrinos de velación encabezaron la marcha con una escoba y un mechudo al frente, los cuales "vistien" de novia (la escoba) y novio (el mechudo), luego le sigue el papá de la novia, quien trae a sus espaldas un muñeco amarrado, representando al nieto, posteriormente toda la gente cargando los regalos, algunos envueltos con papel periódico y un anuncio: "de parte de tus padrinos" o "de parte de la familia de la novia", mientras que los muebles son cargados por los hombres y finalmente va la banda, que es contratada especialmente por los padrinos, la cual toca y toca para que todos bailando lleguen al lugar indicado. Durante el pequeño trayecto se reparte pulque, tequila y refresco. Mientras tanto, los novios esperan la llegada de los padrinos de velación, quienes al llegar les dedican unas palabras de agradecimiento. Después a todos los invitados se les va repartiendo sopeadas de mole y pollo en la boca; previamente se acomoda todo el mole en cazuelas pequeñas adornadas con moños blancos, posteriormente a los novios los suben a los muebles y junto con ellos todos bailan en la entrada de la casa, hacen ruedas y los padrinos bailan en primer lugar al centro y así todos van pasando con los respectivos regalos hasta que

concluyan todos. Terminado este acto, todos pasan a comer y luego a bailar hasta altas horas de la noche. Con esta última actividad se dan por terminadas las fases del matrimonio, aunque hay que mencionar que algunos contrayentes citan a su familia nuevamente para el otro día, con motivo de que estén presentes para cuando se abran los regalos.

Después de celebrado el ritual de la fiesta, la nueva pareja generalmente se queda a vivir en la casa de los papás del novio, siendo éste el último paso del matrimonio.

La construcción de su casa empieza más menos un año después de haber hecho por algún tiempo vida en común, cuando generalmente el primer hijo está en camino o ya nació. La casa del nuevo matrimonio se construye dentro de los límites de la tenencia familiar, cerca o dentro de la casa paterna o en algunas excepciones de la materna.



Fotografía 25 En procesión para "saludar" a los novios, encabezando los padrinos de velación



Fotografía 26 La euforia en el baile ritual de la "saludada".

Muerte

La muerte se considera como la última fase en la que se concluye la vida de todo ser vivo, por lo que al fallecer un habitante en Villa Milpa Alta, ya sea que haya muerto en un hospital o en su hogar, no es común llevarlo a un velatorio, sino realizar el proceso de velación en su casa.

Enseguida los deudos empiezan a avisar a la familia más cercana y estos se encargan de informar a los demás conocidos y amigos de los pueblos y barrios.

Antes de ser acomodado el cadáver en el ataúd, se le viste y se le ponen unos huaraches (que le ayudarán a que su camino sea más ligero). La velada empieza cuando al cuerpo se le ha colocado en el féretro, mientras que abajo le colocan

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

una cruz con cal, un plato con cebolla o vinagre para que absorba los olores naturales del suceso, un vaso con agua y un bolillo, asimismo un plato con comida.

En el transcurso de la velada se van haciendo rosarios, mientras que las personas que van llegando para "acompañar", dan el pésame a los familiares directos del difunto y les entregan flores, ceras, veladoras y cosas en especie como: maíz, frijol, hojas de tamal, leña, azúcar y café, o en su defecto, dinero en efectivo para apoyar en los gastos, ya que durante este lapso se realizan gastos fuertes por las comidas que tienen que ofrecer a los presentes.

Durante el novenario se reparte café o té de canela u hojas de naranjo con bolillos; algunas personas reparten pan de dulce o cocoles y atole.

Si toca velar al difunto durante el día, se da de comer a la gente que acompaña; el guiso es sencillo y puede consistir en frijoles con arroz y chiles curados, tortillas y agua de sabor de jamaica o tamarindo o refrescos.

Los preparativos de la comida son más bien para el día del entierro, ya que se acostumbra que después de concluido este ritual, el hijo mayor agradece a la gente por su acompañamiento y les invita a comer. Lo que se prepara regularmente son: frijoles en adobo, romeritos en mole verde o rojo, chile pasilla o verde con papas acompañados de camarones o charales. Estos guisos nunca serán de carnes rojas (res o de cerdo), también se hace arroz o sopa de pasta, tamales que pueden ser de frijol o garbanza. Y cuando la gente se va retirando, se le va dando su bolsa con "itacate" de la misma comida.

Una hora antes de que el difunto salga hacia el panteón llega la banda de música o mariachis para tocar "las golondrinas" y las canciones de su preferencia, mientras que la gente se va llevando las flores y coronas para el panteón y después colocarlas en la tumba. En tanto en la casa, en el altar donde estaba el difunto, se hace una cruz con pétalos de flores o simplemente se dejan algunos de los mismos arreglos.

Al cumplirse los nueve días del fallecimiento se lleva a cabo una misa, en donde se bendice la cruz que se colocará en la tumba del difunto (puede ser de herrería o de madera), la cual es mandada hacer previamente por los padrinos que se buscaron para este fin, posteriormente, los deudos van a la tumba junto con sus nuevos compadres y otros familiares a colocar la cruz. Más tarde, se realiza el último rosario o novenario, el cual es considerado como "especial", ya que es la "levantada" de la cruz de cal y del propio altar del difunto. Este último acto se inicia cuando la rezandera empieza por recoger los restos de las velas que se encendieron, el pan y el vaso de agua, luego, barre y recoge la cruz por partes, mientras va diciendo una serie de plegarias, al final bendice el lugar y toda la casa, asimismo a todos los familiares con la finalidad de alejar a los malos espíritus. Al terminar este ritual, se les invita a cenar tamales con chile, café, té o atole

Durante el transcurso del novenario la familia debe acatar ciertos preceptos como el de no barrer la casa porque con ello se expulsa al espíritu del muerto y después puede penar por ello, retardando su partida definitiva. Si se cumple con lo anterior, el espíritu del occiso abandonará el hogar e iniciará el camino que le corresponde, para regresar únicamente durante el Día de Muertos.

Con la muerte termina la existencia del individuo y se inicia un nuevo tipo de vida, por lo que considero destacar algunos aspectos de análisis, acerca de la observación antes descrita:

La complejidad de la muerte se le puede considerar dentro del contexto ritual, es decir, "el morir va a ser la penúltima etapa en la vida del individuo, o sea la fase anterior a la muerte" (Hernández 2003:140), lo cual puede ser privada o pública. Ésta último nos permite demostrar, el rol que el individuo desempeñó dentro de su sociedad y el punto fundamental para dar sentido a su muerte. La muerte en sí es lo más adverso y difícil, logrando hacer frente mediante una serie de estrategias rituales, a través de la explicación y justificación de este hecho. Lo que nos remite a que "el individuo para incorporarse a la sociedad necesita de una serie de acciones rituales que le confieran su verdadero papel social", es decir, con la celebración del ritual funeral se le quita el papel que éste ejercía (op. cit.158).

Y de acuerdo con Leticia Hernández (2003), el ritual funerario consta de varias etapas: el occiso como el símbolo dominante del funeral, el rezandero, ya que sin él no se pueden llevar a cabo gran parte de los rituales funerarios, los deudos que más bien funcionan como anfitriones dentro del rito funerario y pueden estar o no, y el padrino de la cruz que es imprescindible, ya que él ayudará a preservar la memoria del difunto y finalmente, el resto de la sociedad que pueden o no participar en el ritual. Cada uno de los actores rituales juegan un papel preponderante en cada uno de los episodios, los cuales actúan como un elemento cohesionador del grupo, esto es, en el sentido de que se refuerzan las relaciones

sociales ya existentes y a la vez se crean otro tipo de relaciones más estrechas como la de compadrazgo, que posteriormente se encargará de sobrevivir el recuerdo del fallecido (op. cit.:142-147).

En este sentido, todas las etapas del ritual funerario cumplen con funciones específicas como: el elemento mediador que logra separar al muerto del mundo de los vivos (la separación física del cadáver al sepultarlo); ayuda a encaminar al muerto hacia su nuevo destino, en donde se requiere la ayuda de todo ser vivo y apoyo moral que constituye el rito, ya que éste ayuda a superar la angustia que la muerte trae como consecuencia (op. cit.:155).

Un factor importante en Villa Milpa Alta para la realización del ritual funeral, es el acercamiento que tiene toda la gente entre si, además del apoyo moral y en especie que se observa, lo que nos da la pauta para entender de que manera se va dando la transmisión de la cultura y la reproducción del mismo rito, asimismo el entender en que medida la muerte es rechazada (nadie acepta perder para siempre a un ser querido) y a la vez aceptada al reconocer el ingreso a una nueva vida, en donde a veces puede relacionarse con la reencarnación, Cuando una persona muere y a los pocos días nace un nuevo miembro de la familia se cree que el muerto puede reencarnar en el nuevo ser y a veces hasta parecerse físicamente.

Otro aspecto cultural que se puede comprar con la muerte, es la concepción del pensamiento prehispánico en donde el mundo de los vivos y el de los muertos constituyen una oposición complementaria: los antepasados ayudaron a asegurar la reproducción de los vivientes y estos en cambio garantizaron la vida de aquellos,

por lo menos de manera simbólica con ritos y dones comestibles lo cual demuestra que la muerte no anula los compromisos sociales del individuo, sino la vida conduce a la muerte y la muerte es la generadora de la vida.

El funeral considerado como ritual de paso, simboliza un retorno de origen, es decir, la muerte es un renacimiento, en donde la muerte y la vida no es considerada como los extremos de una línea recta, sino como dos puntos situados diametralmente en un círculo en movimiento (López Austin 1993:174).

En cuanto a las modalidades de parentesco ceremonial que existen en Villa Milpa Alta, la que más relevancia tiene es el compadrazgo, la cual, no es una relación que se forja al momento del bautizo, sino cuando tiene lugar el matrimonio y la muerte.

CONCLUSIONES

El objetivo de esta tesis fue explicar el fenómeno alimentario en el contexto del ritual en el ciclo de vida, enfocado hacia los hábitos alimentarios en Villa Milpa Alta, como la parte de la cabecera delegacional de Milpa Alta, Distrito Federal. Ya que en el contexto de la Ciudad de México a esta región se le considera como una de las pocas zonas que aún conserva aspectos de la cultura prehispánica, reflejándose en la readaptación y complejidad de sus sistemas ceremoniales llevados a cabo cotidianamente, lo cual se traduce en formas distintas de comprender y ordenar el mundo y de construir sus referentes identitarios.

En el desarrollo de este trabajo he señalado que las investigaciones antropológicas acerca de la alimentación son relativamente recientes en el campo antropológico, si bien existen varios tópicos acerca del tema en México, éstos se han orientado hacia el campo nutricional o al estudio histórico de las relaciones adaptativas al medio natural con la producción y el consumo, en donde la atención se ha centrado en las relaciones entre el sistema alimentario de una sociedad y la satisfacción de las necesidades individuales de sus miembros. Esta circunscripción me llevo a entender que hace falta enfocar el fenómeno de la alimentación dentro del contexto cultural, la preparación y el consumo de los alimentos, así como los patrones de organización y los sociales del comer, pues

constituyen una serie de símbolos que perpetúan conocimientos esenciales para la supervivencia cultural.

Por tal motivo, este trabajo se concibió desde una perspectiva teórica del materialismo cultural, tomando en cuenta la estructura interna, el significado simbólico, material e histórico de los habitantes del lugar.

El enfoque de la cultura alimentaria (Gracia 1997) se establece desde el ámbito de las costumbres, representaciones y aspectos sociales como los gustos alimentarios y la cocina regional en torno a los rituales de fiesta. Pues los argumentos acerca de la cultura alimentaria revelan los hábitos de los individuos y de los papeles que los diferentes miembros desempeñan. Y esto se relaciona en primera instancia con los rituales, su significado, el número de comidas al día, alimentos de consumo frecuente, aspectos emocionales, sensoriales determinados por las costumbres, entre otros.

Lo que cada sociedad come, tal vez no sea lo mejor que puede comer, sino lo que, por diversos motivos, ha elegido o puede comer. El comer satisface una necesidad y al mismo tiempo cumple con normas sociales que señalan prestigio social y estatus. Así, la posición en el interior de una sociedad específica y las diferencias relativas de poder limitan las posibilidades de elección alimentaria. En el caso de la cocina milpaltense se confirma la tesis de Harris (1989:315) en el sentido de que los alimentos "no son sólo fuentes de nutrición para la mayoría, sino de riqueza y poder para una minoría", lo cual se convierte en una verdad para esta zona.

Etnográficamente observamos que algunos alimentos tienen un alto grado de valoración social, incluso llegan al orden de lo sagrado, llevándolos a un consumo regulado o ceremonial por ejemplo, hacer tortillas a mano, o comer nopales recién cortados en el momento de ingerirlos, no sólo es una cuestión de gusto, sino que es parte de la visión de identidad y de clase social que les permite a los habitantes de Villa Milpa Alta diferenciarse de otros lugares dentro del Distrito Federal.

En los ritos que se celebran en el ciclo de vida, la comida es un componente importante. Cada ritual exige una alimentación determinada que, en realidad es la que hace la fiesta, en donde por el trabajo especializado, la comida que se consume, tanto en calidad como en cantidad, difiere de los otros días. Por tal motivo enfatizo que el papel de la comida en las fiestas son una metáfora de la cultura y de la vida social, pues se utilizan ciertos alimentos, una preparación determinada, se consume conforme reglas precisas y con determinadas personas; las sociedades parecen expresar no sólo un modo de satisfacer las necesidades biológicas de sus miembros, sino también representar de manera sensible las reglas, conceptos y valores que afectan su vida social como un todo.

De este modo, durante la comida ritual interactúan los individuos; no solamente en un espacio más, sino que en el se reproduce el grupo doméstico entre sí, es decir, el acto de comer permanece como la unión entre las bases conceptual y material de la vida social. La comida tiene un papel importante y simbólico, precisamente porque permite la reproducción de una sociedad y sus miembros dependen directamente de ésta. Cocinar no es solamente una práctica, también es "una forma particular de la actividad productiva por la cual la formación social se

produce y transforma" (Contreras 1993:31); formando parte de las experiencias sensoriales: del gusto, del tacto y del olfato.

El espacio que ocupa actualmente la delegación de Milpa Alta en el Distrito Federal se caracteriza por contar con sólidas raíces culturales, su rica herencia prehispánica y el aporte español, que han formado en la actualidad un crisol de gente, donde las tradiciones han dado como resultado un pueblo con una gran riqueza cultural que se manifiesta en sus diversas festividades celebradas en cada uno de los pueblos, barrios y colonias que conforman esta jurisdicción.

A partir de 1929 los pueblos nahuas del sur de la Cuenca de México que no pertenecían a la urbe, fueron incorporados con las implicaciones jurídicas, económicas y sociales que esto implica. En el caso de Milpa Alta, se ha constituido por un conjunto de espacios sociales diversos, que han sido integrados a la estructura delegacional buscando una cierta unidad, pero cuyo entramado manifiesto (barrios pueblos y colonias) es producto de procesos históricos y sociales particulares, lo cual se traduce en formas distintas de comprender y ordenar al mundo y de construir los referentes identitarios propios.

A diferencia de otras delegaciones, Milpa Alta abre un escenario social diferente: por un lado, la "modernización" en la que está inmersa, debido al acelerado proceso de urbanización e industrialización latente en la Ciudad de México y, por otro, las actividades relacionadas con la organización social tradicional basada fundamentalmente, en la agricultura y la práctica religiosa católica articulada con la organización festiva, la cual ha servido como base para la organización institucional de la Ciudad de México. Dicha organización

tradicional trasciende el acto ritual festivo para convertirse en una compleja red social a partir de las llamadas mayordomías, lo cual, actualmente se traduce en más de 700 celebraciones anuales en donde la comida juega un papel fundamental implícito en la propia cultura.

Un elemento importante que distingue a los habitantes de Villa Milpa Alta de otros asentamientos urbanos es su vínculo ancestral con la tierra. Éste comúnmente está arraigado con una estructura prehispánica, la cual a pesar de las evidentes transformaciones por el paso del tiempo permanece como un eje de la organización social y de la visión que estos pobladores tienen acerca de su entorno.

Dentro de esta cosmovisión encontramos un eje fundamental: la relación de la fertilidad y el ciclo agrícola, en torno a la época de lluvias y de secas, en donde la práctica alimentaria tiene su propia especificidad que no se contradice con su equilibrio ecológico, pues su desarrollo está basado en un proceso integral desde la siembra, cosecha, distribución y comercialización, y que además permite efectuar una explotación racional de los recursos naturales.

Esta cosmovisión³⁴ arraigada en estructuras de pensamiento indígena, se ha refuncionalizado en el tiempo integrando a ese marco conceptual prehispánico elementos modernos, lo cual posibilita que la visión del mundo se mantenga vigente. De tal suerte que lo que tenemos ante nosotros no es un fenómeno antiguo o una reminiscencia del pasado, sino una práctica alimentaria híbrida, que

³⁴ Retomo el concepto de cosmovisión en términos de Alfredo López Austin: "como un hecho histórico de producción de pensamiento social inmerso en el discurso de larga duración..." (López Austin 1993:13).

representa uno de los pilares de la construcción de la imagen de Milpa Alta, a través de la cual los habitantes de esa zona construyen su identidad, ya no como campesinos, sino como ciudadanos del Distrito Federal.

La zona de bosque de la Delegación de Milpa Alta está considerada como reserva ecológica del Corredor Ajusco-Chichinautzin desde 1985. Sin embargo, algunas áreas han sido desmontadas para la realización de labores agrícolas y ganaderas, con énfasis en el cultivo del nopal.

La mujer milpaltense funge como transmisora de preparar los diversos alimentos a las nuevas generaciones, es por ello que las ideas y creencias se han mantenido vivas durante siglos, así las recetas de las abuelas, quizá desvirtuadas por el paso del tiempo, pero repetidas fiesta tras fiesta, forman parte de una tradición de origen mesoamericano. Algunas técnicas culinarias son muy semejantes en contenido a aquellas que los informantes de fray Bernardino de Sahagún describían en el siglo XVI, como los tamales, atoles, salsas, tortillas, carne de animales silvestres, como el conejo y la ardilla, entre otros.

Debido al impulso que se le dio a la industria alimenticia (alimentos y bebidas) en la década de los cincuenta, la dieta básica cambió y Milpa Alta es un ejemplo paradigmático del uso del medio ambiente, pues no sólo se adoptó a los cambios que se dieron al respecto, sino que a la fecha existe una gran tradición en el modo y forma de preparar los alimentos, esto es, cuentan con utensilios manuales (metate, molcajete, máquinas de madera para hacer tortillas, entre otros), además de una gran demanda de cultivo de papa, frijol, chile, haba, maíz y nopal. En las tres últimas décadas los milpaltenses encontraron que la producción del

nopal es más rentable que otros cultivos como el maguey pulquero, maíz, frijol, chícharo y avena, pues de cada cinco nopales que se consumen en el Distrito Federal cuatro son cultivados en esta zona, es decir, más del 80%. También se comercializa a través de microindustrias que se ubican dentro de los barrios de Villa Milpa Alta y pueblos como: San Pedro Actopan, San Francisco Tecoxpa y San Lorenzo Tlacoyucan, en donde se desarrolla la industria del nopal deshidratado, en mermelada, dulce cristalizado, acetona, nopal en escabeche y salmuera, convirtiéndose en otra actividad que da sustento económico e identidad como parte de su organización tradicional de los habitantes de esa zona.

El consumo de los animales de caza continúa siendo importante para su dieta, a pesar de que la desecación progresiva de los lagos ocasionó la extinción de la mayoría de las especies. Aún persisten rasgos distintivos de la tradición prehispánica, cuya recuperación constituye un símbolo de identidad y un proceso de continuidad y readaptación cultural, pues se siguen elaborando platillos basados en pescado, semillas y legumbres como el *necuatole* o dulce de calabaza; el *chileatole* o atole de masa con chile; *calpultamalio* o tamal de capulín; *tonalchile* o sopa de calabacitas; *chilactli* o "pico de gallo", entre otros, así como los acociles, *ahuautli* y la gran variedad de tamales de hongos.

En Milpa Alta no se explota la pesca, pero forma parte de su alimentación. Los comerciantes se encargan de venderlo. Regularmente el pescado fresco que se consume proviene de la Central de Pescados y Mariscos.

Finalmente el mayor aporte con el que se contribuye en este trabajo en el campo antropológico, es el abordar la alimentación como símbolo de identidad de los

milpaltenses y comprobar que pese a los cambios urbanos que se han generado a través del tiempo, Villa Milpa Alta sostiene una organización tradicional que se ha readaptado a través de generaciones.

El hecho de observar la complejidad de sus sistemas ceremoniales en el ciclo de vida a través de los rituales de alimentación nos da la pauta para entender la cosmovisión que los actores tienen de sí mismos, además de comprender la relación de compadrazgo que ello implica.

Tomando en cuenta nuestra hipótesis: *A pesar de la mancha urbana, iniciada a principios del siglo XX, en Villa Milpa Alta se reproducen y se readaptan elementos culturales de los pueblos mesoamericanos antiguos, en donde la comida funciona como símbolo de identidad para los habitantes, permitiendo con esto su relación en el contexto ritual del ciclo de vida*, podemos decir que a través del tiempo se han dado cambios determinantes en el sistema productivo agrícola de esa delegación: las transformaciones en la tenencia de la tierra originadas por la Reforma Agraria que dotó de ejidos a la delegación política; las nuevas formas de organización del trabajo que generaron nuevas relaciones de producción capitalista basada en el salario; el paso a la economía de mercado basada en el cultivo del nopal y en la explotación de ganado menor; y las nuevas formas de comercialización de la producción. Sin embargo, el apego a sus tierras ha venido conservando las relaciones con ella, además de convertirse en agente eficientes de cambio y adaptación en las experiencias de su nueva forma de vida, en donde se incluye directamente a los hábitos alimentarios.

Asimismo, su sistema de cargos y sus peregrinaciones, también recibieron la influencia de los cambios. La población se ajustó a las nuevas realidades transformando las mayordomías (sostenidas individualmente en su inicio), en sociedades integrales, en donde cada uno de los miembros tiene como finalidad, el apoyar a sus compañeros, fortaleciendo así, su organización tradicional basado en los cultos religiosos.

Villa Milpa Alta, conserva actualmente muchos de los elementos de la cultura prehispánica mesoamericana que se le caracteriza por su perfil rural. Esta circunstancia mantiene solidamente la organización social de los barrios, colonias y pueblos que componen dicha delegación.

De todo lo anterior, se concluye que los cambios y readaptaciones en la estructura económica (basada principalmente en la producción del nopal) ha generado la transformación y el fortalecimiento del sistema en su organización; sosteniéndose con vigor por ser de auténtica significación social.

El deterioro de las prácticas religiosas producido por cambios histórico-sociales, es una realidad; pero las festividades celebradas en el ciclo de vida aún relacionan y unen a los milpaltenses, dándole cohesión e identidad ante su propio mundo y frente al exterior.

BIBLIOGRAFÍA

Aguilar Piña, Paris

2002. *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de antropología alimentaria*. México, tesis de maestría, Universidad Nacional Autónoma de México-Facultad de Filosofía y Letras-Instituto de Investigaciones antropológicas, 85 pp.

Althusser, Louis

1970. *Ideología y aparatos ideológicos del estado (Notas para una investigación)*. Alberto J. (trad.). Medellín, Colombia, Ediciones Quinto Sol, 85 pp.

Barlow, Robert H.

1960. "Un cuento sobre el día de muertos", en *Estudios de cultura náhuatl*. México, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas, vol. II, p. 77-82.

Bedolla, Ana Graciela y Juan E. Venegas (recopiladores)

1997. *La comida en el medio lacustre. Culhuacán*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Asociación de Amigos del Centro Comunitario de Culhuacán, 175 pp.

Boas, Franz

1920. "Cuentos en mexicano de Milpa alta", en *The Journal of American Folklore*. José María Arreola (traduc.), Nueva York, enero-marzo, vol. 33, núm. 127, p.36-55

Bonfil Batalla, Guillermo

1962. *Diagnóstico del hambre en Sudzal, Yucatán*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Departamento de Investigaciones Antropológicas, 170 pp. (primera edición).

Bourges R. Héctor

1990. "Costumbres, prácticas y hábitos alimentarios", en *Cuadernos de Nutrición*. México, volumen. 13, p. 17-32.

Braudel, Fernand

1961. *Alimentation et categories de l'histoire en Annales*. Paris, vol. XVI (4), pp. 723-728.

1984. *Civilización material, economía y capitalismo. Siglo XV y XVIII*. Madrid, Alianza.

Bourdieu, Pierre

1988. *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid, Ed. Taurus.

1991. *El sentido práctico*. Madrid, Taurus Humanidades

Cazeneuve, Jean

1971. *Sociología del rito*. Buenos Aires, Amorrorto Editores, 266 pp.

Contreras, Jesús

1993. *Antropología de la alimentación*. Madrid, EUDEMA, Ediciones de la Universidad Complutense, 96 pp.

Corcuera de Mancera, Sonia

1981. *Entre la gula y la templanza*. México, Universidad Nacional Autónoma de México, 262 pp.

Cortés Bolívar, Leonor

1996. *Tlacotenco: "A la orilla de las jarillas o Breñal". Determinantes sociales y culturales del desgaste y envejecimiento prematuro en mujeres rurales de Villa Milpa Alta en relación a sus procesos de salud laboral y reproductiva*. México, tesis de licenciatura, Escuela Nacional de Antropología e Historia, 185 pp.

Crosby, Alfred W.

1991. *El intercambio transoceánico. Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*. México, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas, ser. Historia General 16, 270 pp.

Chavira Olivos, Francisco

1949. *Historia de la Delegación de Milpa Alta*. México, (mimeografiado), 60 pp.

De Arellana, Margarita

1989. *Villa y Zapata. La revolución mexicana*. México, Biblioteca Iberoamericana-Ediciones Anaya, 127 pp.

Del Valle Berrocal, María de la Luz

1998. *La alimentación en una comunidad xochimilca: Santa Cecilia Tepetlapa*. México, tesis de licenciatura, Escuela Nacional de Antropología e Historia, 237 pp.

Departamento del Distrito Federal

1997. *Delegación Política Milpa Alta*. México, Departamento del Distrito Federal-Miguel Angel Porrúa, Librero editor, 21 pp.

Dietler, Michael

1996. "Feasts and Commensal Politics in the Political Economy: Food, Power and Status in Prehistoric Europe" en *Food and Thestatus Quest, an Interdisciplinary Perspective*. Polly Wiessner y Wulf Schiefenhövel (editores), Providence, Berghan Books, p.85-125.

Douglas, Mary

1983. "Culture and food", en *The Pleasures of Anthropology*. Morris, Freilich (ed.). New York, New American Library, p. 74-101.

Douglas, Mary y Baron Isherwood

1990. *El mundo de los bienes. Hacia una antropología de consumo*. México, Grijalbo, (col. Los noventa), 238 pp. (primera edición).

Espinosa Pineda, Gabriel

1996. *El embrujo del lago. El sistema lacustre de la Cuenca de México en la cosmovisión mexicana*. México, Universidad Nacional Autónoma de México- Instituto de Investigaciones Históricas- Instituto de Investigaciones Antropológicas, 432 pp.

Fernández Martorell, Mercedes

1996. "Caminar con leyes para comer" en *La alimentación mediterránea* prólogo de F. Grande Covián. Barcelona, Institut Català de la Mediterrània- Fundación para el Desarrollo de la Dieta Mediterránea, p. 401-408.

Flannery, Kent, V.

1985. "Los orígenes de la agricultura en México, las teorías y la evidencia" en *Historia de la agricultura, época prehispánica, siglo XVI* Teresa Rojas y W: Sanders (eds.). México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Colección Biblioteca del Instituto Nacional de Antropología e Historia (serie historia), volumen 1, p. 237-266.

Galarza Joaquín y Carlos López Ávila

1982. *Tlacotenco Tonantzin Santa Ana. Tradiciones: toponimia, técnica fiestas, canciones, versos y danzas*. México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores de Antropología Social, Cuadernos de la Casa Chata núm.49, serie Malacachtepec Momoxco 1.

Gamiño Espinosa, Juan

1987. *El Miccailhuítl. La fiesta de muertos en san Jerónimo Miacatlan, Milpa Alta. D. F.* México, tesis de licenciatura, Escuela Nacional de Antropología e Historia, 85 pp.

Garine, Igor de

1988. "Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad", en *América Indígena*. México, Instituto Indigenista Interamericano, vol. XLVIII, p.635-650.

1999. "Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura", en *Alimentación y cultura. Actas de Congreso Internacional 1998*, La Val de Onsera (coord.), España, vol. 1, pp. 13-34.

- Garrido Aranda, Antonio (comp.)
1996. *Cultura alimentaria. Andalucía-América*. México, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas, 255 pp.
- Gibson, Charles
1981 *Los aztecas bajo el dominio español (1519-1810)*. México, Siglo XXI, 533 pp., (primera edición).
- Giménez Montiel, Gilberto
1996. *Territorio y cultura*. México, Universidad de Colima, 145 pp.
- Gobierno de la Ciudad de México
1996. *Milpa Alta. Monografía*. México, Gobierno del Distrito Federal, 90 p.
- Godelier, Maurice
1976. *Antropología y biología, hacia a una nueva cooperación*. Barcelona, Editorial Anagrama.
- Gomezcésar Hernández, Iván (coord.)
1992. *Historia de mi pueblo. Historia y cultura de Milpa Alta*. México, CEHAM, 5 volúmenes
- 2000. *La palabra de los antiguos. Territorio y memoria histórica de Milpa Alta*. México, tesina de maestría, Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Iztapalapa, 52 pp.
- González Casanova, Pablo
1967. "Cuento en mexicano de Milpa Alta, D.F.", en *The Journal of American Folklore*. Nueva York, enero-marzo, vol. 33, núm.127.
- González y González, Luis
1989. "Los señores xochimilcas" en *Études Mésoaméricaines*. Dominique Michelet (coord.). México, Instituto Nacional de Antropología e Historia-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes y Centre D'Études

Mexicaines et Centraméricaines, volumen XVI (Enquetes Sur L'Amérique Moyenne), p.135-144.

Goody, Jack

1994. *Cocina, Cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Madrid, España, Gedisa Editorial, 309 p. (primera edición).

Gracia Arnaiz, Mabel

1997. *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona 1960-1990)*. Madrid, Ministerio de Educación y Cultura-Centro de publicaciones. Secretaría General Técnica, 316 pp. (primera edición).

2002. "La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España" en *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España* (Mabel Gracia coord.). Madrid, editorial Ariel, p. 15-37 (primera edición).

Grignon, Claude y Jean Claude Passeron

1991. "Lo culto y lo popular. Miserabilismo y populismo", en *Sociología y literatura*. Argentina, Editorial Nueva Visión.

Garrido et al.

1996. "El ayuno como ritual de paso. El ayuno eclesiástico en España y América", en *Cultura alimentaria. Andalucía y América* (Antonio Garrido comp.). México, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto e Investigaciones Históricas, p. 77-176

Gutiérrez Estévez, Manuel

1988. "Naturaleza y cultura: Antropología de la alimentación en América Latina", en *Editorial de América Indígena*. México, Instituto Indigenista Interamericano, vol. XLVIII, núm. 3 p. 469-475, (primera edición).

Guthe, C. E. y Margaret Mead

1945. "Manual for the Study of Food Habits" en *Research Council*, London, National Academy of Sciences, Núm. 111.

Hammersley Martyn y Paul Atkinson

1994. *Etnografía. Métodos de investigación*. Barcelona, ediciones Paidós Ibérica, 291 pp. (primera edición).

Harris, Marvin

1982. *El desarrollo de la teoría antropológica*. Madrid, Siglo XXI, 594 pp. (tercera edición).

1989. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Alianza, (col. Los noventa), 349 pp. (segunda edición).

Harris, Marvin y Eric Roos

1987. *Food and Evolution. Toward a Theory of Human Habits*. Philadelphia, Temple University Press, 195 pp.

Hernández Pineda, Leticia

2003. *Los ritos funerarios en Tetela del Volcán, Estado de Morelos: Estrategias culturales ante el fenómeno de la muerte*. México, tesis de licenciatura, Escuela Nacional de Antropología e Historia, 167 pp.

Hocart, Arthur

1985. *Mito ritual y costumbres. Ensayos heterodoxos*. Madrid, siglo XXI, 356 pp.

Horcasitas, Fernando

1968. *De Porfirio Díaz a Zapata. Memoria náhuatl de Milpa Alta*. México, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas, serie de Historia Moderna y Contemporánea, núm. 8, 156 pp. (primera edición).

1979. *Los cuentos en náhuatl de doña Luz Jiménez*. México, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Antropológicas.

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática

1995. *Milpa Alta. Distrito Federal. Cuaderno Estadístico Delegacional*, México, INEGI, 87 pp.

 2000. *Milpa Alta. Distrito Federal. Cuaderno Estadístico Delegacional*, México, INEGI, 115 pp.

Kardiner A., et al.

1945. *The Psychological Frontiers of Society*. New York, Columbia University Press.

Katz, Esther y Luis Alberto Vargas

1990. "Cambio y continuidad en la alimentación de los mixtecos", en *Anales de antropología*. México, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Antropológicas, volumen 27, p. 15-51.

Leach, Edmund

1972. "Dos ensayos de la representación del tiempo", en *Replanteamiento de antropología*. Barcelona, España. Seix Barral, p. 192-211.

 1985. *Cultura y comunicación. La lógica de la interconexión de los símbolos*. México, siglo XXI, 142 pp. (segunda edición).

Lévi-Strauss, Claude

1964. *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. México, Fondo de Cultura Económica, 395 pp. (cuarta edición)

 1981. *Antropología estructural*. México, siglo XXI, 352 pp.

 1984. "Lo asado y lo hervido", en *La cocina de los antropólogos*. Jessica Kuper (ed.). Barcelona, The Royal Anthropological Institute, p. 270-281, (segunda edición).

López Alonso, Sergio y Carlos Serrano

1974. "La alimentación en el México prehispánico", en *Antropología física. Época prehispánica*. Javier Romero (ed.). México, Instituto Nacional de Antropología e Historia-Secretaría de Educación Pública, p. 139-151.

López Austin, Alfredo

1984. *Textos de medicina náhuatl*. México, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas, serie Cultura Náhuatl (monografías 119, 219 pp

1989 *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas*. México, Universidad Nacional de Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas, serie. Antropológicas núm. 39, vol. 1, 490 pp. (primera edición).

1993. *Tamoanchan y Tlalocan*. México, Fondo de Cultura Económica, 261 pp.

1996. *Los mitos del tlacuache*. México, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Antropológicas, 512 pp.

López Ávila, Carlos

1984. *Malacachtepec Momoxco. Historia legendaria de Milpa Alta*. México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores de Antropología Social, Cuadernos de la Casa Chata núm.53, sere Malacachtec Momoxco 4.

McClung de Tapia, Emily

1984. *Ecología y cultura en Mesoamérica*. México, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Antropológicas (Cuadernos Serie Antropológica 30).

Madsen William

1960. *The Virgin's Children. Life in a Aztec Village Today*. Austin, University of Texas Press.

Martínez Ruvalcaba, María de Jesús

1974. *El sistema de cargos y fiestas religiosas. Tradición y cambio en Milpa Alta*. México, Universidad Nacional autónoma de México-Facultad de ciencias Políticas y Sociales, 152 pp.

Mauss, Marcel

1974. *Introducción a la etnografía*. Madrid, Ediciones ISTMO, colección Fundamento 13, 388 pp. (segunda edición)

Medina Hernández, Andrés

1991. *Tenejapa: familia y tradición en un pueblo tzeltal*. Tuxtla Gutiérrez, México, Gobierno del estado de Chiapas-Instituto Chiapaneco de Cultura, 260 pp.

1995. "Los sistemas de cargos en la Cuenca de México. Una primera aproximación a su transfondo histórico", en *Alteridades*. México, Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, División de Ciencias Sociales y Humanidades-Departamento de antropología, núm. 9, p. 7-23.

2000. "La textura india de la ciudad de México", en *Antropológicas*. México, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Antropológicas, número 17, p.5-16.

Nadel, S. F.

1978. *Fundamentos de antropología social*. México, Fondo de Cultura Económica, 457 pp. (segunda edición)

Palacios Sierra, Patricia

1984. *Saber médico y cambio socioculturales en una comunidad campesina, el caso de santa Ana Tlacotenco en el Distrito federal*. México, Escuela Nacional de Antropología e Historia, 480 pp.

Parsons, Jeffrey R. et al.

1982. *Prehispanic Settlement Patterns in the Southern Valley of Mexico. The Chalco.Xochimilco Region*. United States of America, Memoirs of the Museum of Anthropology University of Michigan, Number 14, 504 pp.

Pérez Zevallos, Juan Manuel

1984. "El gobierno indígena colonial en Xochimilco (siglo XVI)" en *Historia mexicana*. México, Centro de Estudios Históricos del El Colegio de México, vol. XXXII, núm.4, p. 445-462.

Portal Ariosa, María Ana

1994. "Prácticas religiosas e identidad social entre los pueblos de Talpan", en *Alteridades México*, Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, División de Ciencias Sociales y Humanidades, Departamento de Antropología, núm. 7, p. 37-44.

Ramírez Contreras, Isabel

1912. "El folklore de Milpa Alta", en *Congreso Internacional de Americanistas*. Londres, XVIII Sesión, p. 352-361.

Ramos Elorduy, Julieta

1982. *Los insectos como fuente de proteínas en el futuro*. México, Editorial Limusa.

Ramos Elorduy, Julieta y José Manuel Pino Morales

1997 "El consumo de insectos entre los aztecas" en *Conquista y comida* Janet Long (cord.). México, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas-Programa Universitarios de Alimentos, p. 89-104.

Richards, Audrey

1939. *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*. London, University Press, 425 pp.

1964. *Hunger and Work in a Savage Tribe*. London, Meridian Books, 239 pp.

Rojas Rabiela, Teresa

1985. *El cultivo de agua en Xochimilco*. México, Cuadernos de la Casa Chata, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores de Antropología Social-Secretaría de Educación Pública.

 1988. *Las siembras de ayer. La agricultura indígena del siglo XVI*. México, Secretaría de Educación Pública- Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 230 pp.

 1998. *La cosecha del agua en la Cuenca de México*. México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores de Antropología Social, serie Historias, 124 pp.

Sahagún, Bernardino fr.

1982. *Historia general de las cosas de la Nueva España*. México, Editorial Porrúa, colección Sepan Cuantos,

Sánchez, Óscar

1992. "Comer cocinar: naturaleza y cultura", en *Símbolos del desierto*. María Eugenia Olivarría (coord.). México, Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, colección Iztapalapa, p. 123-144, (primera edición).

Sanders, William T., Jeffrey R. Parsons y Roberts S. Santley

1979. *The Basin of México. Ecological Processes in the Evolution of a Civilization*, Nueva York, Academic Press.

Scarduelli Pietro

1988. *Dioses, espíritus, ancestros. Elementos para la comprensión de sistemas rituales*. México, Fondo de Cultura Económica, 195 pp.

Schroeder, Susan

1991. *Chimalpahin y los reinos de chalco*. México, El Colegio Mexiquense, 364 pp.

Shahllins, Marshall

1988. "Le pensee bourgeoise. La sociedad occidental como cultura", en *Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*. Barcelona, Gedisa

Serra Puche, Mari Carmen

1988. *Los recursos lacustres de la Cuenca de México durante el formativo*. México, Universidad Nacional Autónoma de México-Coordinación General de Estudios de Posgrado-Instituto de investigaciones antropológicas, colección posgrado, 272 pp.

Tavares López, Edgar

2000, "Milpa Alta: último refugio de la voz náhuatl" en *Crónicas de la Ciudad de México*. México, Instituto de Cultura de la Ciudad de México-Gobierno del Distrito Federal, núm. 19, pp. 3-14.

Turner, Victor

1980. *La selva de los símbolos*. Ramón Valdes y Alberto Cardin (traduc). México, Siglo XXI editores.

1988. *El proceso ritual*. Madrid, editorial Altea, Taurus, Alfaquera.

Tolstoy, Paul

1971. "Recent Research into Early Preclasic of the Central Highlanda Contributions" en *Archaeological*

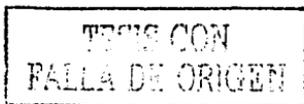
Van Genepp, Arnold.

1964. *The Rites of Passage*. United States of America, The University of Chicago Press-The University of Toronto Press, 198 pp.

Vargas, Luis Alberto

1984. "Factores culturales en la alimentación", en *Cuadernos de nutrición*. México, CECSA, P. 18-32.

1988. "La comida de los mexicas antes del contacto con el Viejo Mundo", en *Atlas Cultural de México*. México, Secretaría de Educación Pública-Instituto Nacional de Antropología e Historia-Planeta, P. 11-16, (primera edición).



1993^a. "Antropología y nutrición", en *50 años. Memoria de la Escuela Nacional de Antropología e Historia*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, p. 359-363, (primera edición).

1993b. "Presentación", en *Antropológicas. Revista de difusión del Instituto de Investigaciones Antropológicas*. México, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Antropológicas, núm.7, p. 22-23.

1993c. "¿Porqué comemos lo que comemos?", en *Antropológicas. Revista de difusión del Instituto de Investigaciones Antropológicas*. México, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Antropológicas, núm. 7, p. 24-31.

2002. "La alimentación de los criollos y mestizos en el México colonial", en *La alimentación de los mexicanos*. Donato Alarcón Segovia y Héctor Bourges Rodríguez (comps.). México, El Cplegio Nacional, p. 47-66.

Vargas, Luis Alberto y Paris Aguilar

2002. "Una visión integral de la alimentación: cuerpo, mente y sociedad", en *Cuadernos de nutrición*. México, CECSA, vol.25, núm. 2, p. 88-92.

Vargas, Luis Alberto y Leticia Casillas

1990 "La alimentación en México durante los primeros años de la Colonia" en *Historia general de la medicina en México. Medicina Novohispana, siglo XVI*. Fernando Martínez Cortés (coord. General). México, Academia Nacional de Medicina-Facultad de Medicina de la Universidad Nacional Autónoma de México, tomo II, p.85-111.

Velasco Lozano, Ana María Luisa

1998. *La utilización de los recursos naturales en la Cuenca de México (el conocimiento y uso de la naturaleza por los mexicas, con base a su alimentación*. México, tesis de maestría, Escuela Nacional de Antropología e Historia, 429 pp.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Wicke, Charles

1988. "Así comían los aztecas" en *Esplendor del México antiguo*. Carmen C. de Leonard (cord.). México, Editorial del valle de México, p. 983-996 (séptima edición).