



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

DOCTORADO EN ANTROPOLOGÍA

**FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS**

Antropología de la alimentación. Un estudio comparativo en el estado de Jalisco, México

**TESIS
QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE
DOCTOR EN ANTROPOLOGÍA**

PRESENTA

Paris Aguilar Piña

Tutor principal

Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama
Instituto de Investigaciones Antropológicas

COMITÉ TUTORAL

Dr. Carlos Serrano Sánchez
Instituto de Investigaciones Antropológicas

Dr. Andrés Medina Hernández
Instituto de Investigaciones Antropológicas

Dr. Héctor Bourges Rodríguez
Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición "Salvador Zubirán"

Dr. Allan Ortega Muñoz
Instituto Nacional de Antropología e Historia

**Investigación realizada gracias al apoyo del
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
(CONACYT)**

CIUDAD DE MÉXICO, MAYO DE 2016.



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



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.

INTRODUCCIÓN GENERAL

INTRODUCCIÓN GENERAL	I
ANTECEDENTES	III
HIPÓTESIS CENTRALES DE LA INVESTIGACIÓN	IV
OBJETIVOS	VI
JUSTIFICACIÓN PARA LA SELECCIÓN DE LAS COMUNIDADES	VIII
ZONA DE ESTUDIO	VIII
PRINCIPALES MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	X
REFERENTES TEÓRICOS PRINCIPALES DE LA INVESTIGACIÓN	XI

CAPÍTULO 1

CONTEXTO GENERAL: LA SUSTENTABILIDAD, ESTUDIOS INTERDISCIPLIARIOS Y PERTINENCIA DE LAS INVESTIGACIONES ETNOGRÁFICAS EN RELACIÓN CON LA ALIMENTACIÓN

1.1. LA RECUPERACIÓN GLOBAL POR EL DETERIORO AMBIENTAL Y EL APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA ALIMENTACIÓN	1
1.1.1. AGENDA 21 COMO REFERENTE INSTITUCIONAL PARA LA PLANIFICACIÓN SOBRE DESARROLLO SOSTENIBLE HACIA FINALES DEL SIGLO XX	2
1.1.2. PROGRAMA 21. ESTRATEGIAS DESDE LA ESTRUCTURA HEgemónica DE GOBIERNO GLOBAL PARA LA PROMOCIÓN DEL DESARROLLO SOSTENIBLE	6
1.2. EL DESARROLLO SOSTENIBLE Y LAS COMUNIDADES CAMPESINAS EN MÉXICO	9
1.3. EL SABER COMUNITARIO (<i>SABER AMBIENTAL</i>)	11
1.3.1. ENAJENACIÓN AMBIENTAL Y ENAJENACIÓN ALIMENTARIA (<i>LA COMENSALIDAD</i>)	14
1.4. LA INVESTIGACIÓN ETNOGRÁFICA SOBRE ALIMENTACIÓN. PARA UNA CONTRIBUCIÓN A LA REACCIÓN DE NUEVOS CAMPOS DE PROBLEMATIZACIÓN MEDIANTE EL RECONOCIMIENTO DE DIMENSIONES CONCRETAS DE LA VIDA COTIDIANA EN ÁMBITOS LOCALES	17

CAPÍTULO 2

ASPECTOS ETNOGRÁFICOS

2.1. ANTECEDENTES	22
2.2. CONTEXTOS GENERALES	24
2.2.1. MUNICIPIO DE CABO CORRIENTES, JALISCO	24
2.2.1.1. VILLA DEL MAR	38
2.2.2. MUNICIPIO DE TAPALPA, JALISCO	39
2.2.2.1. FERRERÍA DE TULA	42

CAPÍTULO 3

LA ALIMENTACIÓN Y LA CULTURA EN LOS ESTUDIOS DE ANTROPOLOGÍA. HACÍA UNA PROPUESTA TEÓRICO, CONCEPTUAL Y DE MÉTODO.

3.1. FORMA Y CONTEXTO GENERAL DE LOS ESTUDIOS ANTROPOLÓGICOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN O LOS ALIMENTOS EN MÉXICO	50
---	----

3.2.	CONCEPTOS, TEORÍAS Y MÉTODOS	51
3.3.	BASES GENERALES: REVISIÓN HISTÓRICA DE LOS ESTUDIOS SOBRE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	52
3.3.1.	LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN EN MÉXICO	54
3.3.2.	PRINCIPIO DESCRIPTIVO DE LOS ESTUDIOS GEOGRÁFICOS DE LA ALIMENTACIÓN	55
3.3.3.	LA ALIMENTACIÓN COMO UN PROCESO CONTINUO	55
3.3.4.	LA DEFENSA DE LOS PATRIMONIOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES DE LOS GRUPOS INDÍGENAS EN MÉXICO	56
3.3.5.	LOS ALIMENTOS, LA VIDA SOCIAL, EL RITUAL Y LA INTERPRETACIÓN DEL SISTEMA SIMBÓLICO	57
3.3.6.	ANTROPOLOGÍA (CULTURA) DE LA COMIDA	58
3.4.	LA ANTROPOLOGÍA EN LOS ESTUDIOS SOBRE ALIMENTACIÓN	58
3.5.	ALGUNOS ANTECEDENTES PARA UNA PROPUESTA TEÓRICA Y DE MÉTODO PARA LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	61
3.5.1.	PLURIDISCIPLINARIEDAD.	62
3.5.2.	DE LO ESTRUCTURAL A LO OPERATIVO	64
3.5.3.	RELACIÓN COSTO-BENEFICIO. UNA PROPUESTA PARCIALMENTE ENTENDIDA	68
3.5.4.	PARENTESCO Y ALIMENTACIÓN	69
3.5.5.	DE LO INTERDISCIPLINARIO Y LA DIMENSIÓN SOCIAL	70
3.5.6.	ESTUDIOS ETNOLINGÜÍSTICOS: TAXONOMÍAS CULINARIAS	73
3.6.	PERTINENCIA DE NUEVAS PROPUESTAS GENERALES	75

CAPÍTULO 4 ELEMENTOS TEÓRICOS Y DE MÉTODO

4.1.	ASPECTOS FUNDAMENTALES: <i>ESPACIOS SOCIOCULTURALES DE ORGANIZACIÓN PARA LA ALIMENTACIÓN</i>	77
4.2.	LA ALIMENTACIÓN: UN FENÓMENO PLANIFICADO	79
4.2.1.	LAS ACTIVIDADES ALIMENTARIAS COMO ESPACIOS <i>COTIDIANOS</i> (ESPACIOS DE <i>AUTOTRANSFORMACIÓN</i> O <i>AUTO INVENCIÓN</i>)	80
4.3.	MÉTODO PARA LA DESCRIPCIÓN Y EL ANÁLISIS: LA SECUENCIA CIRCULAR "<i>...(n)→(o)→(p)→(c)→(n')...</i>" COMO HERRAMIENTA GENERAL Y EXPRESIÓN DE LOS <i>ESPACIOS SOCIOCULTURALES DE ORGANIZACIÓN PARA LA ALIMENTACIÓN</i>	81
4.4.	LAS <i>COMBINATORIAS OPERATIVAS</i> COMO ESPACIOS DE LA EXPERIENCIA ALIMENTARIA (<i>GESTUALIDAD</i>)	86
4.5.	UNIDAD SOCIAL: GRUPO DOMÉSTICO, UNIDAD DOMÉSTICA (FAMILIA) Y ESPACIO DE ACCIÓN SOCIAL	87

CAPÍTULO 5 SISTEMA Y PROCESO DE ALIMENTACIÓN EN VILLA DEL MAR

5.1.	BASES GENERALES	89
5.2.	CUESTIONARIOS GENERALES	90
5.3.	OBSERVACIÓN Y REGISTRO ETNOGRÁFICO	92
5.4.	CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE ALIMENTACIÓN EN VILLA DEL MAR, JALISCO	92

5.4.1.	DATOS GENERALES. CARACTERÍSTICAS DE LA POBLACIÓN ENTREVISTADA EN VILLAD EL MAR, MUNICIPIO DE CABO CORRIENTES, JALISCO (POBLACIÓN, MIGRACIÓN, RESIDENCIA Y ACTIVIDADES DE SUBSISTENCIA)	93
5.4.1.1.	USOS DEL SOLAR	96
5.4.1.2.	ACTIVIDAD ECONÓMICA Y USO DE HERRAMIENTAS DE TRABAJO	100
5.4.1.3.	SUMINISTRO ELÉCTRICO, AGUA Y COMBUSTIBLES	103
5.4.1.4.	SUMINISTRO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	104
5.4.2.	REPRESENTACIÓN Y PRÁCTICA DEL CONSUMO DE ALIMENTOS	109
5.4.2.1.	PREGUNTAS PARA LA PERSONA QUE COCINA	110
5.4.2.2.	CONSIDERACIONES DE AUTOREFERENCIA	111
5.4.3.	PREGUNTAS PARA CADA PERSONA DEL GRUPO DOMÉSTICO	113
5.4.3.1.	SOBRE LA DISTINCIÓN ENTRE PLATILLOS Y ALIMENTOS Y SUS RESPECTIVAS PREFERENCIAS	114
5.4.3.2.	SOBRE LA PREFERENCIA Y A VERSIÓN DE LAS BEBIDAS HABITUALES EN LA COMUNIDAD	115
5.4.3.3.	SOBRE LA DISTINCIÓN ENTRE PLATILLOS Y ALIMENTOS, SUS PREFERENCIAS Y AVERSIONES	117
5.4.3.4.	SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DE IMAGINARIOS EN LA ALIMENTACIÓN EN RELACIÓN CON ALIMENTOS, PLATILLOS Y PRODUCTOS PARA OCASIONES ESPECIALES	118
5.4.3.5.	SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DE IMAGINARIOS EN RELACIÓN CON LA POSIBILIDAD DE CONTAR CON RECURSOS ECONÓMICOS PARA OBTENER, DE MODO JERARQUIZADO, BIENES DE CONSUMO	118
5.4.3.6.	SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DE IMAGINARIOS EN RELACIÓN CON LA POSIBILIDAD DE CONTAR CON RECURSOS ECONÓMICOS PARA OBTENER, DE MODO JERARQUIZADO, BIENES DE CONSUMO (PRIORIZANDO LOS PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN) Y LA APLICACIÓN A ASPECTOS DE LA TRADICIÓN Y LA NORMA SOCIAL LOCAL EN RELACIÓN CON ALGUNOS RECURSOS PARA LA ALIMENTACIÓN	119
5.4.4.	REPRESENTACIONES SOBRE ASPECTOS NUTRICIOS (EL IMAGINARIO DE LA CULTURA FRENTE A LOS BENEFICIOS, PERJUICIOS Y PREJUICIOS DE LOS ALIMENTOS Y LAS PRÁCTICAS)	121
5.4.4.1.	ACERCA DE LAS CONCEPCIONES POSITIVAS DE LOS ALIMENTOS EN RELACIÓN CON LA SALUD Y EL CRECIMIENTO DE LOS NIÑOS	123
5.4.4.2.	ACERCA DE LAS AVERSIONES PERSONALES ACERTOS ALIMENTOS Y LA ASOCIACIÓN NEGATIVA DE CIERTOS ALIMENTOS DURANTE EL EMBARAZO	124
5.4.4.3.	ACERCA DE LAS ASOCIACIONES POSITIVAS ENTRE ALIMENTO Y EMBARAZO Y LAS ASOCIACIONES NEGATIVAS DURANTE EL PERIODO DE AMAMANTAMIENTO	125
5.4.4.4.	ACERCA DE LA INTRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DURANTE LA ABLACTACIÓN Y LOS ALIMENTOS BENÉFICOS PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LOS NIÑOS	127
5.4.4.5.	ALIMENTOS ASOCIADOS A LES TADO DE SALUD EN TÉRMINOS POSITIVOS Y NEGATIVOS	128
5.4.4.6.	GUSTOS Y USOS DE ESTRATEGIAS Y APRENDIZAJES PARA COCINAR	129
5.4.5.	REFERENTES Y ESPACIOS COTIDIANOS DE LA ALIMENTACIÓN	131
5.4.6.	COMBINATORIAS OPERATIVAS	133
5.4.6.1.	CONSTRUCCIÓN DE LOS IMAGINARIOS ALIMENTARIOS (NECESIDAD DE ALIMENTARSE)	133
5.4.6.2.	ABASTO GENERAL (OBTENCIÓN)	134
5.4.6.3.	COCINA (DEPURACIÓN Y PREPARACIÓN)	136
5.4.6.4.	COMIDA (CONSUMO).	137
5.4.6.5.	RECONSTRUCCIÓN DE IMAGINARIOS ALIMENTARIOS: EL HAMBRE Y EL ANTOJO	

ANEXO 1

Cuestionario adaptado
(Cuestionario aplicado)

ANEXO 2

Tablas de Referencia. Cuestionarios generales. Villa del Mar, Jalisco

CAPÍTULO 6

SISTEMA Y PROCESO DE ALIMENTACIÓN EN FERRERÍA DE TULA

6.1.	CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE ALIMENTACIÓN EN FERRERÍA DE TULA, JALISCO	140
6.1.1.	DATOS GENERALES. CARACTERÍSTICAS DE LA POBLACIÓN ENTREVISTADA EN FERRERÍA DE TULA, TAPALPA, JALISCO (POBLACIÓN, MIGRACIÓN, RESIDENCIA Y ACTIVIDADES DE SUBSISTENCIA)	142
6.1.1.1.	USOS DEL SOLAR	144
6.1.1.2.	ACTIVIDAD ECONÓMICA Y USO DE HERRAMIENTAS DE TRABAJO	148
6.1.1.3.	SUMINISTRO ELÉCTRICO, AGUA Y COMBUSTIBLES.	150
6.1.1.4.	SUMINISTRO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	153
6.1.2.	REPRESENTACIÓN GENERAL Y PRÁCTICA DEL CONSUMO DE ALIMENTOS	156
6.1.2.1.	PREGUNTAS PARA LA PERSONA QUE COCINA	157
6.1.2.2.	CONSIDERACIONES DE AUTOREFERENCIA	158
6.1.3.	PREGUNTAS PARA CADA PERSONA DEL GRUPO DOMÉSTICO.	160
6.1.3.1.	SOBRE LA DISTINCIÓN ENTRE PLATILLOS Y ALIMENTOS Y SUS RESPECTIVAS PREFERENCIAS	161
6.1.3.2.	SOBRE LA PREFERENCIA Y AVERSIÓN DE LAS BEBIDAS HABITUALES EN LA COMUNIDAD	162
6.1.3.3.	SOBRE LA DISTINCIÓN ENTRE PLATILLOS Y ALIMENTOS, SUS PREFERENCIAS Y AVERSIONES	164
6.1.3.4.	SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DE IMAGINARIOS EN LA ALIMENTACIÓN CON RELACIÓN A LOS ALIMENTOS, PLATILLOS Y PRODUCTOS PARA OCASIONES ESPECIALES	164
6.1.3.5.	SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DE IMAGINARIOS CON RELACIÓN A LA POSIBILIDAD DE CONTAR CON RECURSOS ECONÓMICOS PARA OBTENER, DE MODO JERARQUIZADO, BIENES DE CONSUMO	166
6.1.3.6.	SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DE IMAGINARIOS CON RELACIÓN A LA POSIBILIDAD DE CONTAR CON RECURSOS ECONÓMICOS PARA OBTENER, DE MODO JERARQUIZADO, BIENES DE CONSUMO (PRIORIZANDO LOS PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN) Y LA ALUSIÓN A ASPECTOS DE LA TRADICIÓN Y LA NORMA SOCIAL LOCAL CON RELACIÓN A ALGUNOS RECURSOS PARA LA ALIMENTACIÓN	167
6.1.4.	REPRESENTACIONES SOBRE ASPECTOS NUTRICIOS (EL IMAGINARIO DE LA CULTURA FRENTE A LOS BENEFICIOS, PERJUICIOS Y PREJUICIOS DE LOS ALIMENTOS Y LAS PRÁCTICAS)	169
6.1.4.1.	ÁCERCA DE LAS CONCEPCIONES POSITIVAS DE LOS ALIMENTOS EN RELACIÓN CON LA SALUD Y EL CRECIMIENTO DE LOS NIÑOS	170
6.1.4.2.	ÁCERCA DE LAS AVERSIONES PERSONALES ACERTOS ALIMENTOS Y LA ASOCIACIÓN NEGATIVA DE CIERTOS ALIMENTOS DURANTE EL EMBARAZO	171

6.1.4.3.	ACERCA DE LAS ASOCIACIONES POSITIVAS ENTRE ALIMENTO Y EMBARAZO Y LAS ASOCIACIONES NEGATIVAS DURANTE EL PERIODO DE AMAMANTAMIENTO	172
6.1.4.4.	ACERCA DE LA INTRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DURANTE LA ABLACTACIÓN Y LOS ALIMENTOS BENÉFICOS PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LOS NIÑOS	174
6.1.4.5.	ALIMENTOS ASOCIADOS AL ESTADO DE SALUD EN TÉRMINOS POSITIVOS Y NEGATIVOS	176
6.1.4.6.	GUSTOS Y USOS DE ESTRATEGIAS Y APRENDIZAJES PARA COCINAR	177
6.1.5.	REFERENTES Y ESPACIOS COTIDIANOS DE LA ALIMENTACIÓN	178
6.1.6.	COMBINATORIAS OPERATIVAS	181
6.1.6.1.	CONSTRUCCIÓN DE LOS IMAGINARIOS ALIMENTARIOS (NECESIDAD DE ALIMENTARSE)	181
6.1.6.2.	ABASTO GENERAL (OBTENCIÓN)	183
6.1.6.3.	COCINA (DEPURACIÓN Y PREPARACIÓN)	184
6.1.6.4.	COMIDA (CONSUMO)	185
6.1.6.5.	RECONSTRUCCIÓN DE LOS IMAGINARIOS ALIMENTARIOS: EL HAMBRE Y EL ANTOJO COMO REFERENTES (REPLANTEAMIENTO DE LA NECESIDAD DE ALIMENTARSE)	186

ANEXO 3

Tablas de Referencia. Cuestionarios generales. Ferrería de Tula, Jalisco

CAPÍTULO 7 CONSIDERACIONES Y CONCLUSIONES FINALES

7.1.	ACERCA DE LA PERSPECTIVA ETNOGRÁFICA EN LOS ESTUDIOS ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	188
7.1.1.	EL NO SABER AMBIENTAL	191
7.2.	ACERCA DE LA COMPROBACIÓN Y USO DEL MODELO TEÓRICO Y DE MÉTODO.	193
7.2.1.	UNA PROPUESTA SISTÉMICO-PROCESUAL PARA DESCRIBIR Y COMPRENDER PROBLEMAS DE LA RELACIÓN ALIMENTACIÓN Y CULTURA	195
7.3.	ACERCA DE LO ENCONTRADO EN LAS DOS COMUNIDADES: COMPRENSIÓN ANTROPOLÓGICA DE SISTEMA Y PROCESO DE ALIMENTACIÓN	197
7.3.1.	EL PROBLEMA DEL ORIGEN Y LAS CONDICIONES DE DESARROLLO	198
7.3.2.	REFERENTES Y REPRESENTACIONES COMUNES	198
7.3.3.	LA POBREZA DIFERENCIADA (RESPUESTA DE LA UNIDAD Y GRUPO DOMÉSTICOS)	199
7.3.4.	EL SOLAR EN EL ESPACIO DOMÉSTICO: UN EJEMPLO DE MANEJO DE ESTRATEGIAS PARA LA OBTENCIÓN DE RECURSOS PARA LA ALIMENTACIÓN	201
7.3.5.	LOS SISTEMAS Y REFERENTES PARA EL APROVISIONAMIENTO	202
7.3.6.	LIMITES GENERALES DE LA INVESTIGACIÓN UNA REFLEXIÓN FINAL)	204
	BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES DE CONSULTA	207

Antropología de la alimentación. Un estudio comparativo en el estado de Jalisco, México

INTRODUCCIÓN GENERAL

La alimentación es uno de los aspectos fundamentales de la cultura, ya que permite la expresión de formas organizativas y de relación del hombre con su entorno, etc. Por otra parte - dejando de lado los problemas fisiológicos, del gusto y el placer – la alimentación tiene que servir a diversos propósitos, el primero y más inmediato, es mantener las condiciones básicas de producción y reproducción de la vida social.

En cuanto instrumento de existencia, la alimentación es el *sistema* social y el *proceso* operativo¹ mediante los cuales son seleccionados los alimentos para su preparación y su ingestión. Se incluyen aquí todos los aspectos higiénicos, sociales, y económicos de su concepción, producción, distribución, preparación (culinaria) y consumo.

En cuanto hecho cultural es el *momento* en el que se expresan fuerzas de índole social tales como los procesos de enseñanza-aprendizaje o de creación y recreación de relaciones personales o sociales. Como es de suponerse, los componentes de la alimentación humana no están aislados de todas esas influencias. De ahí que ésta sea específica tanto en términos de especie como por grupos particulares de individuos. Sus respectivas herencias culinarias son algo más que un conjunto de recetas curiosas, elementos exóticos y *mezclas tradicionales*. La propia tradición culinaria, por ejemplo, tiene un sustento complejo y diverso: si bien todos los seres vivos necesitamos nutrirnos, los humanos lo hacemos de un modo particular, es decir *alimentándonos (concibiendo, creando, comiendo concibiendo, creando,*

¹ Estas definiciones, cruciales para el desarrollo y presentación de la propuesta aquí desarrollada y que aplacen en cursivas, son ampliamente explicadas en el capítulo 4 del presente texto.

concibiendo...) y si bien todos los humanos necesitamos *alimentarnos* no todos lo hacemos del mismo modo; contamos con una tradición que se reproduce con viejos conocimientos y se va conformando, sobre la marcha, incluyendo innovaciones elementales y/o funcionales que la van configurando de un modo singular tanto en el tiempo como en el espacio (Aguilar 2012).

Desde un enfoque etnográfico pretendemos describir, analizar y comprender la forma en que la cultura se expresa y opera en el transcurrir de los *sistemas* y *procesos* de alimentación en la vida cotidiana de dos comunidades campesinas ubicadas en el Estado de Jalisco y asentadas en ambientes geográficos y culturales distintos. Partimos de la consideración de que todo sistema y proceso de alimentación no sólo se configuran como un aspecto de la fisiología humana para garantizar la existencia y reproducción biológica del hombre, sino que sus condiciones y expresiones determinan y a su vez son influidas por los sistemas socioculturales, históricos y de reproducción de la vida material en los que está inserto. Se trata de una relación compleja y a veces contradictoria, donde esas expresiones, determinantes y configuraciones culturales tienen un impacto fundamental sobre los comportamientos relacionados con las prácticas, elementos y referentes simbólicos y no simbólicos asociados a la alimentación en contextos históricos y socioculturales y, de modo indirecto, en el estado de nutrición y la salud de las personas que integran una población humana particular.

El grado relativo de perturbación del ambiente *natural* donde se ubican las sociedades objeto de esta investigación, junto con sus características económicas y sociales, aseguraron la obtención de información indispensable para aplicar un modelo de investigación que propició la comprensión de las formas y medios diversos en que las comunidades campesinas con indicadores altos de pobreza y

marginación resuelven el problema de su reproducción individual y colectiva mediante el manejo de los recursos y las prácticas socioculturales destinadas a la alimentación (entendida siempre como práctica y acción social o como conjunto de actos culturalmente determinados que tienen como finalidad garantizar la reproducción vital del grupo).

Además de lo expuesto, en el marco disciplinar, la aplicación del modelo utilizado para esta investigación² intenta promover el conocimiento y la comprensión, desde la visión etnográfico antropológica, de las determinaciones que condicionan la obtención de recursos y las prácticas cotidianas para la alimentación. Su aplicación ha permitido establecer que es posible su extrapolación a diversos ecosistemas y sistemas culturales de la región o del país para fines descriptivos y analíticos en una dimensión, generalmente supuesta y poco atendida en el conocimiento generado en el problema de la vinculación alimentación y cultura.

ANTECEDENTES

La *Conferencia de las Naciones Unidas sobre Medio Ambiente y Desarrollo*, reunida en Río de Janeiro en junio de 1992, destacó la necesidad de colaboración entre las ciencias naturales y las ciencias del hombre en el campo de la biodiversidad. La riqueza cultural y la diversidad biológica de México son constantemente referidas y evidentemente no del todo conocidas. También, por desgracia, es notorio el acelerado proceso de degradación del ambiente y la pérdida de conocimientos y prácticas culturales autóctonas sobre la percepción, manejo, conservación y utilización de la flora, la fauna y en general del ambiente natural para fines de la alimentación local. En este contexto existe un marcado interés por aplicar las

² Capítulos 3 al 6

disciplinas antropológicas con el fin de aportar los conocimientos necesarios para comprender las redes que se establecen entre naturaleza y cultura, no sólo como resultado de las investigaciones en la materia sino, sobre todo, en la vida cotidiana de las comunidades estudiadas. En este sentido, el enfoque descriptivo, analítico e integrador es particularmente útil para analizar la interacción humanidad - ambiente (en los contextos de aprovechamiento de los recursos naturales, alimentación y salud) como fenómenos históricos y socioculturales que se hayan en estrecha vinculación y son parte integrante de la construcción de la noción de *medio ambiente*, misma que se expresa de modo cotidiano en factores como la valoración y reconocimiento de los usos de los recursos naturales y culturales de las zonas estudiadas y su proyección en un ámbito global; el reconocimiento de los límites, alcances y el virtual enriquecimiento de los estudios sobre uso de los recursos, a través de su aplicación práctica en una comunidad concreta.

HIPÓTESIS CENTRALES DE LA INVESTIGACIÓN

Un supuesto inicial (hipótesis de primer orden) del que parte esta investigación es que a condiciones generales de existencia y de reproducción social diferentes, corresponden diferentes prácticas y representaciones que constituyen los sistemas de alimentación en relación con los elementos que lo conforman. A su vez, estos *sistemas* se corresponde con formas concretas de *operativizar* dicha relación, que se expresa prácticamente en *procesos* de alimentación específicos que se corresponden de modo natural con las condiciones de vida material y simbólica que los determinan. Es decir: a condiciones concretas de vida, le corresponden formas *sistémico procesuales* específicas en materia de recursos, usos, aprovechamiento y prácticas relacionadas con la alimentación; mismas que es necesario documentar y

conocer a fin de comprender el papel de las formas culturales en que se expresan las prácticas sociales y culturales relacionadas con la alimentación como acción social encaminada a la reproducción vitalicia del grupo social.

En un segundo orden hipotético y de acuerdo con la información expuesta en el estado de la cuestión expuesto en el capítulo 3 (*La alimentación y la cultura en los estudios de antropología. hacía un propuesta teórico, conceptual y de método*) es necesaria la conformación original de propuestas de carácter teórico, conceptual y de método *ex profeso*, como condición de posibilidad para el desarrollo de una perspectiva disciplinar, surgida del seno de la antropología, que de modo formal, sistemático y organizado, se interese de modo especial por los problemas derivados de la comprensión conceptual de la compleja relación *sistema - proceso* en la alimentación como acción social; así como de sus expresiones empíricas como *sistemas y procesos* diversos y particulares. Es decir: la naturaleza del objeto de conocimiento (relación cultura y alimentación) hace necesario el desarrollo de vertientes epistemológicas que desarrollen e innoven en líneas conceptuales, teóricas y de métodos originales dirigidas a la investigación original del problema de la comprensión de la naturaleza de la alimentación en contextos históricos y socioculturales diversos. Esta forma disciplinar (antropología de la alimentación) requiere de propuestas que conformen *modelos* o formas *prototípicas* de investigación que propicien el desarrollo de esta rama del conocimiento. Por esta razón, desde una perspectiva etnográfica, histórica y antropológica comparativa, el modelo de investigación que proponemos denominar (para fines prácticos), *sistémico procesual*³, utilizado en esta investigación para la descripción y análisis de las prácticas y representaciones de la alimentación en comunidades, es adecuado para

³ Cap. 3-6

identificar, registrar y comprender las condiciones socioculturales diferenciadas que configuran dos distintos sistemas y procesos de alimentación.

Por esta vía se accede de modo natural al tercer orden hipotético planteado para esta investigación, aquí se sostiene que el análisis y comprensión de las características y formas particulares de los sistemas y procesos de alimentación, aportan elementos para reconocer e integrar las maneras, momentos y condiciones en que la sociedad y su cultura interactúan con otros factores para establecer las determinaciones sociales y culturales de las prácticas y construcción de saberes y referentes para la alimentación en tanto acción y práctica social encaminada a garantizar la producción y reproducción de los individuos y de la comunidad en sí, en el marco de la vida cotidiana. Es decir: La particularidad de los sistemas y procesos de alimentación ofrecen referentes para comprender el papel que juega las condiciones históricas, sociales y culturales en la configuración de las formas de operativizar la vida cotidiana que, en materia de alimentación, le permite al grupo el desarrollo de sus pautas para el desarrollo de su vida.

OBJETIVOS

El objetivo general consiste en que, desde una perspectiva descriptiva e integradora, con el desarrollo de este tipo de investigaciones, se contribuya a renovar el conocimiento sobre las configuraciones ambientales y socioculturales que tienen los distintos métodos de creación y apropiación de los recursos para la alimentación en contextos ecológicos y culturales diversos en nuestro país. Paralelamente se pretende aportar recursos para la generación materiales etnográfico antropológicos que a partir del conocimiento formal (descripción - interpretación) de los investigadores permitan reconocer cómo operan, mediante la experiencia cultural de

las comunidades, los valores, actitudes y conductas que determinan el uso de los recursos naturales y el manejo de sus modelos de gestión. Esto permitirá proponer alternativas para procurar condiciones que tiendan a garantizar la seguridad alimentaria de las comunidades, contribuyendo así al desarrollo y conservación de la diversidad biológica y cultural.

De modo más específico, este marco de referencia, permitirá establecer condiciones para, reconocer y describir las formas particulares de aprovechamiento de los recursos silvestres de cada comunidad y examinar los contextos históricos y ambientales en los que se desarrollan las prácticas y referentes de la alimentación. A partir de esta condición será posible caracterizar y valorar las formas de aprovechamiento *técno - sociales* y el eventual uso potencial o real, limitado o no, de los recursos naturales, mediante los cuales procuran su sustento cotidiano. En una escala de construcción subjetiva, el proceso de investigación permitirá establecer los elementos interpretativos para comprender los mecanismos mediante los cuales se realiza la transmisión de saberes y conocimientos respecto a las condiciones de aprovechamiento de los recursos (naturales o no) y las prácticas, como conjunto de acciones sociales encaminadas a garantizar la alimentación cotidiana y por esa vía el sostenimiento y reproducción individual y social de las respectivas comunidades. Una contribución indirecta de este tipo de investigaciones y que se ubica en un plano general, es el de contribuir al mejoramiento de la vida en la comunidad y su entorno regional y nacional en los contextos de una adecuación para el uso de los recursos naturales y su relación con la nutrición y salud.

JUSTIFICACIÓN PARA LA SELECCIÓN DE LAS COMUNIDADES.

Es indispensable comentar que el modelo que se ha utilizado para el desarrollo de esta investigación busca profundizar en la descripción de las condiciones en las que la vida cotidiana transcurre en el marco de la generación y producción de los referentes simbólicos y las condiciones de vida material en que se desarrollan las prácticas relacionadas con la alimentación como acción social y cultural. Más allá de la preconcepción, acerca de la búsqueda de significaciones en las tradiciones, valores o herencias alimentarias en sí, lo que buscamos es conocer la manera en que la alimentación y sus determinaciones existen y están imbricadas con el universo general de la cultura en una comunidad dada. El criterio general que sustentó la investigación fue que ambas comunidades tuvieran condiciones socioeconómicas similares, pero entornos sociales y medioambientales distintos, de manera que pudiéramos observar, registrar y describir las semejanzas o diferencias de una respecto de la otra. Este fundamento comparativo en el criterio de selección tenía la intención de dar cuenta de las particularidades en las que en condiciones de vida van determinado las prácticas, naturaleza y forma del aprovechamiento de los recursos del entorno (materiales y simbólicos) usados en y para la alimentación como instrumento de reproducción. Una característica que fue definitoria, pero no necesariamente considerada desde un principio en la elección de las comunidades de estudio fueron las diferencias en las condiciones históricas de los asentamientos, aspecto en el que se profundiza enseguida.

ZONA DE ESTUDIO

Bajo el esquema anterior la investigación se desarrolló en dos comunidades del Estado Jalisco, México. Sus características generales son las siguientes

Ambiente de montaña

Ferrería de Tula, municipio de Tapalpa, en el mismo estado de Jalisco cuenta también con una población aproximada de 300 habitantes. Las actividades principales en la región son muy diversas, abarcan desde el turismo incipiente hasta la agricultura y la ganadería. Las condiciones económicas generales de esta comunidad son contrastantes con relación a las de Villa del Mar. El sistema cultural de la alimentación refleja estas diferencias, por ejemplo, mediante la diversidad de fuentes, recursos y medios de los que *echa mano* para cubrir sus necesidades en esta materia. Ferrería de Tula remonta su origen al siglo XIX, promovida por la instalación de una planta de aprovechamiento de metales extraídos en la zona minera del Estado su población se vio forzada a reconstruir su vida después de la desaparición de la ferrería en 1910, reconfigurando sus prácticas económicas, incluidas aquellas vinculadas con la alimentación pasando de ser obreros de la industria a campesinos, ganaderos y más recientemente resineros a través de ese tiempo ha pasado por crisis que han afectado sus prácticas de vida cotidiana. Esto se expresa en la experiencia que al respecto testimonian los habitantes de la comunidad y la diversidad misma de recursos con los que cuentan.

Ambiente de Litoral

Villa del Mar tiene un origen más contemporáneo, mediados del siglo XX y está relacionada con el reparto agrario. Esta condición definió una de sus características más sobresalientes: los miembros de la comunidad son básicamente clase obrera de zonas marginadas o conurbadas de centro urbanos de distintos puntos del país. Estas características no contempladas en los criterios iniciales, introdujeron una

variable significativa muy importante: la posibilidad de comparar orígenes históricos diferenciados y condiciones socioculturales también distintas determinadas en la actualidad por dicha condición originaria.

Villa del Mar, situada al sur del municipio de Cabo Corrientes, es una comunidad de no mas de 300 habitantes con una precaria situación económica, cultural y social, condición que se refleja en el ámbito de la cantidad y calidad de los recursos para la alimentación. Una de sus características principales, además de su grado de marginación es el hecho de que, a pesar de estar situada a escasos 50 metros de la costa marítima del Océano Pacífico, no tiene actividad pesquera alguna y el resto de las actividades de subsistencia tienen el mismo nivel de precaridad, aunque se cultiva mango, papaya, maíz y frijol, tienen una dependencia casi absoluta del mercado de alimentos y de los programas de asistencia social gubernamental y privada.

PRINCIPALES MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

El preocupación principal de esta investigación se sustentó en el interés por contribuir de modo original al desarrollo de las etnociencias y fue concebido desde un enfoque descriptivo y cualitativo, a partir de la aplicación de recursos que se consideran sustanciales en las ciencias sociales y las humanidades (antropología cultural, sociología, psicología social e historia).

Un elemento del método principal que proponemos ha sido empleado con éxito por la Unidad Mixta de Investigación 9935, *Anthropologie et écologie de l'alimentation* del Centre National de la Recherche Scientifique de Francia (De Garine 1988, 1997 y 1999). Éste, basado en la aplicación de entrevistas abiertas y cuestionarios, fue adaptado y sometido a prueba en las respectivas comunidades. Con estos

instrumentos se buscó conocer y comparar en dos diferentes ambientes del Estado de Jalisco (ecológicos y socio económicos), la percepción y aprovechamiento tradicional que se hace de los recursos alimentarios silvestres, sobre todo los que no han sido suficientemente identificados y valorados. Mediante el apoyo logístico e institucional del *Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias* de la Universidad de Guadalajara y el *Instituto de Investigaciones Antropológicas* de la Universidad Nacional Autónoma de México, se realizaron en el Estado de Jalisco, tres temporadas de exploración, durante las cuales y luego de sendos recorridos, seleccionamos los sitios más adecuados para el trabajo de campo.

Esto obligó a cubrir con posterioridad varias estancias de campo entre 2000 y 2006 en las dos comunidades estudiadas, en donde la principal estrategia de trabajo fue la observación etnográfica, con el respectivo registro de actividades y datos que se iban colectando en la dinámica de la vida cotidiana en la comunidades. De modo paralelo se aplicaron cuestionarios y registro de conversaciones con habitantes de ambas poblaciones. El acopio de datos se llevó acabo en todos los espacios y momentos posibles a los que tuvimos acceso. En los capítulos 3 y 4 se expone con detalle los conceptos, métodos y técnicas específicas de esta investigación.

REFERENTES TEÓRICOS PRINCIPALES DE LA INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo de esta investigación se utilizaron los principios conceptuales basados en la categoría de lo *cotidiano* como construcción cultural establecida en los términos de Michel de Certeau (2000) y de Michel de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol (1999). Desde esta perspectiva, el fenómeno social de la alimentación puede ser considerado como un espacio de creación y recreación cultural. En la medida en que establece las condiciones para el planteamiento y replanteamiento ontológico del

individuo y de la comunidad y por este medio, el conjunto de prácticas destinadas a la alimentación, son concebidas como actos creativos (trascendentes) y no como actos rutinarios (en el sentido de repetición pasiva) de la vida cotidiana de los sujetos viviendo en sociedad. En este punto es fundamental la involuntaria contribución temática de Cornelius Castoriadis (1988:149 ss), mismo que complementa la de los autores referidos, en la medida en que para ambos la actividad humana es esencialmente conjunto de actos creativos y recreativos de la vida social.

Estás premisas teórico-conceptuales obligan a contemplar el fenómeno social de la alimentación desde una visión sistémica y procesual. Estos dos principios dialógicos han sido expuestos de modo organizado y desarrollado en la tesis de maestría (Aguilar 2002) y en el texto publicado por el mismo autor (2012) que antecede a esta investigación. De manera pormenorizada se exponen en el capítulo 4, los elementos fundamentales de esta perspectiva de teoría y método. Por lo pronto es indispensable reiterar que, para fines descriptivos, analíticos y comprensivos, este modelo de investigación supone retomar la perspectiva etnográfica que permite distinguir los elementos que intervienen y describen las combinatorias operativas, simbólicas y materiales a fin dar cuenta de los dos dimensiones empíricamente registrables (sistémica y procesual) en los que transcurren las practicas cotidianas de la alimentación en la comunidades estudiadas.

Una consideración final, que es ampliamente explicada en el apartado 4.5, es que la unidades de análisis son la comunidad doméstica, la familia y el espacio social, dado que es ahí donde, en ambas comunidades se centra el proceso de concepción, producción, distribución y consumo de alimentos, siendo la familia una expresión de lo que acontece en la comunidad en su conjunto y en un espacio social determinado.

CAPÍTULO 1

CONTEXTO GENERAL: LA SUSTENTABILIDAD, ESTUDIOS INTERDISCIPLIARIOS Y PERTINENCIA DE LAS INVESTIGACIONES ETNOGRÁFICAS EN RELACIÓN CON LA ALIMENTACIÓN

1.1. LA PREOCUPACIÓN GLOBAL POR EL DETERIORO AMBIENTAL Y EL APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA ALIMENTACIÓN

Por una relación natural, las investigaciones sobre el fenómeno de la alimentación, en la actualidad, han sido asociadas con los estudios y planificación política, económica y ecológica con gran peso de la perspectiva del *desarrollo sostenible*. La relación de los productos para la alimentación con las modificaciones del entorno ha llevado a la correlación de dos problemas que van de la mano: el ambiental y el poblacional. Desde la segunda mitad del siglo XX autores como Murray Bookchin (1962,1978)¹ y Rachel Carson (1962) entre otros, habían planteado desde una visión crítica, que los fenómenos de devastación y depauperación del medio ambiente incluidos los ecosistemas urbanos, deben ser entendidos como condición expresa del desarrollo de la sociedad capitalista. Hacia finales de esa década se incrementó la preocupación por el deterioro ambiental cuando se dispuso de pruebas contundentes acerca del impacto ambiental de las actividades industriales, principalmente en los llamados países desarrollados. Se registraron, en esa época, las tasas de crecimiento poblacional mas altas en el mundo excediendo el 12% anual². Para finales de la década del los años 80, del siglo XX se desarrolla el concepto de *desarrollo sostenible*, mismo que es definido como el *que satisface las necesidades de las generaciones presentes sin*

¹ Lewis Herber (1962) (pseudónimo de Murray Bookchin).

² Jiménez Guzmán, Lucero (1999:51-70)

comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades (Leff, 2013:20-21).³

1.1.1. AGENDA 21 COMO REFERENTE INSTITUCIONAL PARA LA PLANEACIÓN SOBRE DESARROLLO SOSTENIBLE HACIA FINALES DEL SIGLO XX

Este contexto motiva la aparición del documento *Agenda 21* (y su plan de acción *Programa 21*), resultados de la reunión convocada por la *Conferencia de las Naciones Unidas sobre Medio Ambiente y Desarrollo*, en Río de Janeiro en 1992. Estos documentos definen los resultados de dicha reunión y establecen los compromisos y las acciones de los gobiernos pertenecientes a la Organización de las Naciones Unidas, en materia de equilibrios entre economía nacional y global, problemática ambiental y poblacional. En su elaboración participaron 178 representantes de los Estados miembros de las Naciones Unidas, entre ellos 150 jefes de gobierno.

Agenda 21 y *Programa 21* proponen generar las condiciones de desarrollo al interior de los países a fin de generar espacios de intercambio comercial que posibiliten la superación de las trabas económicas que ha generado mecanismos de desigualdad en un ambiente de “cooperación entre estados, los sectores clave y las personas”⁴. Pretende promover vínculos de comunicación y acción entre las esferas de poder y los núcleos de población, usando como mediación a lo que denominan *sectores clave*, es decir instituciones nacionales de y para la gestión de esfuerzos y recursos a fin de “proteger la integridad del sistema ambiental y el desarrollo mundial”⁵

Dado que esta *declaración de principios* se plantea naturalmente desde una visión muy amplia del movimiento de los mercados mundiales y los *macro* entornos ecológicos y

³ Definición aparecida en el informe de Comisión de Medio Ambiente y Desarrollo de la Organización de las Naciones Unidas, conocida como *Comisión Brundtland* en 1987 Publica su informe: *Nuestro futuro común* (Leff, 2013).

⁴ Departamento de asuntos Económicos y Sociales / División de Desarrollo Sostenible de la Organización de las Naciones Unidas. *Declaración de Río sobre Medio Ambiente y desarrollo*. (<http://www.un.org/spanish/esa/sustdev/agenda21/riodeclaration.htm>). Consultada el 17/01/2014

⁵ Idem

poblacionales es necesario concentrar la atención en aquellos principios que pretenden estar más o menos vinculados con la vida de los sujetos concretos. Los siguientes comentarios adquieren relevancia para la perspectiva de la investigación aquí presentada dado que es la esfera de la vida cotidiana en la nos hemos movido a fin profundizar en diversas dimensiones que la contienen y en ese sentido se contraponen de modo profundo a los planteamientos de las recomendaciones derivadas de los programas de atención ambiental producidos desde la perspectiva de la economía y el desarrollo global. De los 27 principios rectores, me interesa destacar cuatro (principios 1, 7, 22 y 27):

Principio 1

“Los seres humanos constituyen el centro de las preocupaciones relacionadas con el desarrollo sostenible. Tienen derecho a una vida saludable y productiva en armonía con la naturaleza”.

El punto de partida de los principios de esta declaratoria afirma que existe un vínculo entre la salud y la producción *armónica*. No establece, sin embargo el significado de esta relación ni considera las condiciones de la producción en los distintos territorios del entorno global, aspecto que determina el sentido y contenido de la producción y la salud o, si se quiere, de las diversas formas de la producción y concepción de la sanidad y por lo tanto de las diversas formas de relación, misma que no está exenta de problemas debido a que los seres humanos, ni siquiera bajo el dominio de la forma capitalista, no producen en una forma homogénea, existen condiciones territoriales, económicas, sociales, históricas que son determinantes de estas formas⁶. Salud, producción y armonía son tres referentes que no responden a un continuo absoluto de

⁶ No me refiero al modo general de la producción, como categoría de análisis desde la Crítica de la Economía Política, sino a las maneras concretas en que las comunidades locales resuelven sus problemas de producción doméstica.

significación y aunque son presentados como un derecho humano, en el mismo mundo global son principios relativos.

Principio 7

“Los Estados deberán cooperar con espíritu de solidaridad mundial para conservar, proteger y restablecer la salud y la integridad del ecosistema de la Tierra. En vista de que han contribuido en distinta medida a la degradación del medio ambiente mundial, los Estados tienen responsabilidades comunes pero diferenciadas. Los países desarrollados reconocen la responsabilidad que les cabe en la búsqueda internacional del desarrollo sostenible, en vista de las presiones que sus sociedades ejercen en el medio ambiente mundial y de las tecnologías y los recursos financieros de que disponen.”

La perspectiva de los diferentes Estados nacionales por naturaleza es distante de los problemas concretos que viven los sujetos concretos. La degradación misma del ambiente es una expresión de ello. Son los sujetos concretos los que se han visto y se ven afectados por las políticas estatales de desarrollo. Estas políticas han carecido, por definición de un espíritu solidario, al interior y exterior de las propias naciones.

Principio 22

“Las poblaciones indígenas y sus comunidades, así como otras comunidades locales, desempeñan un papel fundamental en la ordenación del medio ambiente y en el desarrollo debido a sus conocimientos y prácticas tradicionales. Los Estados deberían reconocer y apoyar debidamente su identidad, cultura e intereses y hacer posible su participación efectiva en el logro del desarrollo sostenible.”

Fundamentalmente las comunidades locales y poblaciones indígenas han construido formas diversas de vincularse con sus respectivos entornos, unas veces en beneficio de este elemento de sostenibilidad y en no pocas ocasiones no necesariamente. La dinámica económica y productiva de la gran mayoría de ellas ha estado regida, en términos de vinculación global, por el mismo sentido económico de la sociedad global moderna. Suponer que sus conocimientos ayuden a revertir el deterioro es, por lo

menos una contradicción, considerando su integración a la dinámica del mercado mundial.

Principio 27

“Los Estados y las personas deberán cooperar de buena fe y con espíritu de solidaridad en la aplicación de los principios consagrados en esta Declaración y en el ulterior desarrollo del derecho internacional en la esfera del desarrollo sostenible.”

La visión abstracta desde la que están conceptualizados estos principios no permite comprender la manera en que se puede acceder al conocimiento producido y transmitido en las poblaciones concretas sobre el uso y aprovechamiento de los recursos de sus respectivos entornos, de hecho establecen que si bien es fundamental la participación de las "personas", los mecanismos y estrategias de planeación deben desarrollarse desde la visión de los gobiernos globales y locales con una "rectoría" de los países llamados desarrollados dado que presupone que su experiencia debe regir la experiencia de los países en vías de desarrollo. Existen, entonces dos limitaciones conceptuales de fundamento: por un lado el papel de los respectivos estados nacionales como rectores de los planes y ejecutores de las estrategias a nivel local; por el otro la rectoría de la experiencia de los países desarrollados sobre la de los países en vías de desarrollo. La integridad de los diversos sistemas ambientales en realidad es un concepto abstracto que no considera condiciones históricas, ecológicas, económicas, políticas, sociales y en general culturales de las comunidades y poblaciones concretas. Esto en detrimento de una visión integral de los distintos proyectos de vida en comunidades diversas, incluidas las de los países desarrollados.

1.1.2. PROGRAMA 21. ESTRATEGIAS DESDE LA ESTRUCTURA HEGEMÓNICA DE GOBIERNO GLOBAL PARA LA PROMOCIÓN EL DESARROLLO SOSTENIBLE

De las acciones concretas que propuso la declaración de Río, se deriva el documento *Programa 21*. Constituye el conjunto de propuestas para que los estados nacionales hagan operativas las acciones necesarias para lograr el equilibrio entre la economía global, las políticas ambientales y la participación de la sociedad en la protección de la *integridad del sistema ambiental y el desarrollo mundial*. Una de las premisas más importantes es que los gobiernos nacionales deben profundizar en la relación entre los sistemas económicos internacionales y “la necesidad de gozar de un medio natural seguro y estable”⁷.

Del citado programa referiremos solo aquellos aspectos vinculados los mas directamente posible con la alimentación en tanto práctica social a fin de ilustrar el tipo de acciones que han sido base de las actuales políticas de desarrollo social. Programa 21 establece los siguientes aspectos:⁸

- *Dimensiones sociales y económicas*: Establece como prioridad la liberación del comercio mundial, a fin de garantizar el flujo libre de los bienes de consumo básico, dado que la imposición de aranceles y el conjunto de las llamadas *distorsiones actuales del comercio internacional*, había venido siendo un elemento de obstrucción de flujo. La capacidad y voluntad de los estados nacionales de incorporar planes y programas de comercio para corregir dichas obstrucciones es una condición de las acciones y estrategias propuestas por este documento.

⁷ Departamento de asuntos Económicos y Sociales / División de Desarrollo Sostenible de la Organización de las Naciones Unidas. *PROGRAMA 21*. Apartado 2.4 de la introducción al Capítulo 2 “Cooperación internacional para acelerar el desarrollo sostenible de los países en desarrollo y políticas internas conexas” (<http://www.un.org/spanish/esa/sustdev/agenda21/agenda21spchapter2.htm>). Consultado el 17/01/2014

⁸ Departamento de asuntos Económicos y Sociales / División de Desarrollo Sostenible de la Organización de las Naciones Unidas *AGENDA 21* (1992). Textos de los documentos de base presentados a la Conferencia de las Naciones Unidas Sobre Medio Ambiente y Desarrollo. 2 de marzo al 3 de abril de 1992. Se incluyen solo los apartados y capítulos que hacen referencia expresa al problema de la producción alimentaria o temas estrechamente vinculados.

Es indispensable eliminar las distorsiones actuales del comercio internacional. El logro de este objetivo requiere, en especial, una reducción considerable y progresiva del apoyo y la protección del sector agrícola - comprendidos los regímenes internos, el acceso a los mercados y los subsidios a las exportaciones -, así como de la industria y otros sectores, a fin de no causar grandes pérdidas a los productores más eficientes, especialmente en los países en desarrollo. Por consiguiente, en la agricultura, en la industria y otros sectores se abre el camino a las iniciativas encaminadas a la liberalización del comercio y a las políticas para que la producción agrícola responda mejor a las necesidades del medio ambiente y el desarrollo. En consecuencia, para contribuir al desarrollo sostenible debería liberalizarse el comercio en todos los sectores económicos a nivel mundial.⁹

- *Lucha contra la pobreza:* Pobreza y hambre van de la mano y es una responsabilidad compartida de todos los países combatirlas. Mediante la promoción de medidas que incentiven el crecimiento económico de modo sostenido y sostenible a fin de eliminar la pobreza. El objetivo es que se pueda garantizar medios de vida *sostenibles*. En el caso de la producción de alimentos se promueve que los grupos y comunidades alcancen autonomía en la producción con estrategias sostenibles

- *Evolución de las modalidades de consumo:* El crecimiento poblacional y económico y la desigualdad de oportunidades en los países pobres ha promovido la transformación de las modalidades insostenibles de consumo. Pobreza y modalidades insostenibles de consumo traen como consecuencia la degradación del medio ambiente. Las acciones que los Estados nacionales (desarrollados y subdesarrollados) deben emprender, deben estar encaminadas a concientizar a la población sobre la importancia de gestionar de manera *sostenible* el conjunto de recursos que los rodean y a generar políticas de rescate y aprovechamiento sostenible en las prácticas de aprovechamiento del entorno.

- *Ordenación de ecosistemas frágiles, Desarrollo sostenible de las zonas de montaña y protección de mares y océanos de todo tipo:* Asumiendo que estos hábitat han sido los

⁹ Programa 21, Capítulo 2. Áreas de programas, apartado 2.7, p.2

espacios ecológicos en donde el grueso de la población de asienta. El programa plantea que son los espacios mas afectados en términos de su equilibrio, tanto en si, como en relación con la actividad humana. El sentido general de las acciones que los gobiernos y organizaciones ciudadanas realicen acciones y tomen iniciativas políticas, económicas y sociales a fin de restablecer la biodiversidad en estos nichos. A partir de la planificación ecológica, económica y poblacional dicho restablecimiento puede ser una realidad objetiva. De ahí que es necesario promover la realización de investigaciones que permitan acopiar información que en diversos campos del conocimiento permitan comprender las reales condiciones de la relación de las poblaciones con el entorno y sus respectivos impactos.

Como podemos observar el conjunto de los capítulos y apartados presentan una limitante de percepción y concepto que no puede reflejar la complejidad concreta de la interrelación entre los diferentes factores en “micro ambientes”, en donde, como es el caso de las aisladas comunidades campesinas indígenas o no indígenas en nuestro país, se involucran infinidad de factores que rebasan la acción de las instituciones por un lado y de los individuos por el otro.

Para 1994 en el *Programa de Acción de la Conferencia Internacional sobre Población y el Desarrollo* se incluyen acuerdos en materia de la relación entre dinámica demográfica y sustentabilidad. Se presta especial atención a la erradicación de la pobreza, a la población vulnerable de ecosistemas frágiles y al fortalecimiento de la investigación sobre vínculos entre población, medio ambiente y desarrollo. Incorpora una perspectiva integral y una riqueza de dimensiones que han de incorporarse a cualquier esfuerzo por alcanzar el llamado desarrollo sustentable. Al igual que *Agenda*

21 las cuestiones vinculadas a la salud reproductiva y condiciones de la mujer adquieren mayor relevancia¹⁰.

En resumen el marco conceptual general en el que se desarrollan las políticas sobre desarrollo sostenible se basa en racionalizar la inversión económica y en general de recursos naturales siendo el control poblacional una variable primaria. Toda política regional basada en el principio de desarrollo sustentable solo guarda una relación tangencial con las modalidades específicas del comportamiento cotidiano de las poblaciones concretas. En donde las condiciones particulares de recursos materiales y culturales generalmente no corresponden con los *macro* diagnósticos llevados a cabo a nivel de política global, nacional o regional.

1.2. EL DESARROLLO SOSTENIBLE Y LAS COMUNIDADES CAMPESINAS EN MÉXICO

A nivel institucional y derivado de los programas referidos se estableció en México el Programa Nacional de Población (1995-2000)¹¹. En éste se realiza un diagnóstico de la situación demográfica nacional integrándose los diversos fenómenos poblacionales con la estructura socioeconómica. Resaltan dos líneas estratégicas de nuestro interés, contenidas en el capítulo *VIII Lineamientos generales de la política de población: a) Distribución territorial de la población y migración interna y b) Población, medio ambiente y desarrollo sustentable*. Se proponen medidas para regular los flujos migratorios que retengan a la población rural en sus zonas de origen mediante la promoción de inversiones tomando en consideración los aspectos ecológicos y finalmente medidas que moderen el crecimiento en ecosistemas frágiles.

El Plan Nacional de Desarrollo 2001-2006¹² en su capítulo 4, dedicado a la desarrollo económico busca fomentar el desarrollo y crecimiento “con calidad ambiental”,

¹⁰ Jiménez Guzmán, Lucero (1999:51-70)

¹¹ Presidencia de la República (1996)

¹² Presidencia de la República (2001)

fomentando la educación ambiental en todo el territorio nacional a fin de generar una “sólida cultura ambiental”.

Para asegurar un desarrollo sustentable se difundirá información para promover una cultura en la que se respete el medio ambiente; se apoyará a instituciones dedicadas a la conservación del medio ambiente; se reglamentará el uso y la explotación de acuíferos para optimizar su uso y conservar este recurso; se fomentará la adopción de procesos productivos limpios; se aplicarán políticas de respeto al medio ambiente en las empresas paraestatales. Además, se incorporarán nuevas áreas naturales a un régimen de protección y conservación, promoviendo alternativas económicas para sus pobladores y se fomentarán las unidades de manejo ambiental sustentable , que contribuyan a conservar, promover y facilitar la biodiversidad, a disminuir las probabilidades de degradación de ecosistemas y especies en riesgo de extinción y a fomentar la recuperación de especies de alto significado ecológico, simbólico y económico para las identidades regional y nacional. (Presidencia de la República 2001:56)

Es en este marco en el que se fueron planteadas las políticas de desarrollo para la costa del pacífico y la zona de montaña, conocidas en ese periodo como *corredor turístico de montaña* y *corredor turístico de la costa del pacífico* que los estados de Jalisco, Colima y Michoacán han ido desarrollando a lo largo de estos años con éxitos parciales, pero nunca como una unidad económica territorial.

La mayoría de las comunidades campesinas en México son territorios marginados que no cuentan con condiciones de desarrollo económico como los esbozados en los proyectos macroeconómicos. Los planes nacionales de desarrollo surgidos después del nacimiento de *Agenda 21* se han concebido como extensiones de sus principios rectores, construyéndose sobre la premisa de la liberación comercial y los equilibrios económicos, ecológicos y poblacionales y sobre la base de la buena voluntad de los gobiernos y las personas participantes. Estas perspectivas han ayudado realmente poco a un conocimiento puntual y claro de la diversidad de problemas a los que se han enfrentado las comunidades campesina (indígenas y no indígenas) en relación con sus recursos ambientales, particularmente con los relativos a su alimentación.

1.3. EL SABER COMUNITARIO (*SABER AMBIENTAL*)

Es necesario observar el problema desde una perspectiva que no pierda de vista el sentido concreto de la vida cotidiana en tanto factor sociocultural específico en donde se generan saberes específicos. Enrique Leff (2013:245 ss) considera que el ambiente no es el medio que circunda a la especie y a las poblaciones biológicas; es, de hecho, una categoría sociológica (y no biológica) relativa a una racionalidad social configurada por comportamientos valores y saberes, así como por nuevos potenciales productivos.

En este sentido, el ambiente del sistema económico está constituido por las condiciones ecológicas de productividad y regeneración de los recursos naturales, así como por las leyes de la termodinámica de degradación de materia y energía en el proceso productivo. Así el ambiente establece límites para las formas y ritmos de explotación de los recursos, condicionando el proceso de valorización, acumulación y reproducción de capital. A esta compleja relación la denomina *saber ambiental*, mismo que convive [conceptual y empíricamente] con la incertidumbre, e incorpora la pluralidad axiológica y la diversidad cultural en la formación del conocimiento y la transformación práctica de la realidad (Leff 2013)

La racionalidad ambiental incluye nuevos principios teóricos y nuevos medios instrumentales para reorientar las formas de manejo productivo de la naturaleza. Esta racionalidad está sustentada por valores (calidad de vida, identidad cultural, sentidos de existencia) que no tienen status científico (Leff 2013:170 ss). Se abre así un diálogo entre ciencia y saber, entre tradición y modernidad. Ello implica procesos de hibridación cultural (García Canclini, 1990). El *saber ambiental* plantea la cuestión de la diversidad cultural en el conocimiento de la realidad, pero también el problema de la apropiación de conocimientos y saberes dentro de diferentes órdenes culturales e identidades étnicas. No sólo genera un conocimiento científico más objetivo, sino que produce

nuevas significaciones sociales, nuevas formas de subjetividad y de posicionamiento ante el mundo. Se trata de un saber asociado a la producción de sentidos transmitidos conservados o desarrollados en el ámbito del grupo social.

El ambiente aparece como condición objetiva de la sustentabilidad que debe internalizar los paradigmas teóricos existentes (los costos ecológicos del crecimiento económico; la racionalidad ecológica de las diferentes formas de organización cultural; los valores conservacionistas que guían el comportamiento humano). El *saber ambiental* problematiza así el conocimiento científico para que éste pueda cumplir con su función técnica de *refuncionalizar* los procesos económicos y tecnológicos, para ajustarlos a los objetivos del equilibrio ecológico, la justicia social y la diversidad cultural.

A su vez el saber ambiental se inscribe en un proceso de construcción de una nueva racionalidad productiva y de nuevos procesos civilizatorios. En este sentido, al saber ambiental emerge como un proceso de revalorización de las identidades culturales, las prácticas tradicionales y los procesos productivos de las poblaciones urbanas, campesinas e indígenas; incorpora una nueva perspectiva en la reapropiación subjetiva de la realidad, abriendo un diálogo entre conocimiento y saber en el encuentro de lo tradicional y lo moderno (Leff, 2013:182 ss)

El *saber ambiental* reconoce las cosmologías e identidades de los pueblos como parte de sus formas culturales de apropiación de su patrimonio de recursos naturales. Asimismo, se inscribe dentro de los intereses diversos que constituyen el campo conflictivo de lo ambiental. Emergen de allí nuevas formas de subjetividad en la producción de saberes y en la definición de los sentidos de existencia, y por tanto, la calidad de vida de los individuos en diversos contextos culturales. En este sentido, la

crisis ambiental impulsa nuevas estrategias conceptuales, más que el reforzamiento de la racionalidad científica prevaleciente.

Para Enrique Leff

“Las universidades deben incorporar temas como el rescate de saberes autóctonos y populares, la amalgama de prácticas tradicionales y conocimientos tecnológicos modernos, así como la transmisión del saber ambiental y su asimilación por parte de las comunidades, para potenciar sus fuerzas productivas y su capacidad de autogestionar sus recursos” (Leff 2013:243).

Leff (2013) ha expuesto con detalle una visión crítica de este problema mediante la diferenciación del concepto *sustentabilidad* y el concepto de *sostenibilidad*. El primero busca concebir de modo reintegrado “...la diversidad de nuevos valores éticos y estéticos, de los potenciales sinérgicos, tecnológicos y culturales...” (2013:19), este principio da origen al *saber ambiental*, concepto que busca cerrar los huecos del *cientificismo* y es resultado de esfuerzos de reflexión teórica y prácticas basadas en “la construcción de un mundo sustentable, democrático, igualitario y diverso (2013:19). Por otra parte, la *sostenibilidad*¹³ subordina los problemas del medio ambiente y desarrollo al modelo económico global dominante (Leff, 2013:19-30), desvía el sentido de la crisis ambiental y ubica a las poblaciones como los responsables directos del deterioro. El sistema del mercado mundial ha tenido gran responsabilidad en ello, no solo en la dimensión material de mundialización del tráfico de mercancías como hecho efectivo, sino fortaleciendo en el sujeto social mundial (consumidor global) un ideal *sobresignificado* del consumo, reintegrándolo al orden simbólico (Baudrillard, 1996 en

¹³ Para abundar y precisar: Enrique Leff afirma que “sostenibilidad” propugna por “...un crecimiento sostenido, sin una justificación rigurosa sobre la capacidad del sistema económico para internalizar las condiciones ecológicas y sociales[...] de este proceso. La ambivalencia del discurso de la sustentabilidad surge de la polisemia del término *sustainability*, que integra dos significados: uno traducible como *sustentable*, que implica la internalización de las condiciones ecológicas del soporte del proceso económico; otro que aduce a la durabilidad del proceso económico mismo” (Op. cit.:21) “...la noción de *sostenibilidad* se ha divulgado y vulgarizado hasta formar parte del discurso oficial y el lenguaje común. En este sentido la sustentabilidad ecológica se constituye en un condición de la sustentabilidad del proceso económico” (Op. cit.:21 – subrayado mío-).

Leff 2013:27¹⁴), por ejemplo, a través de la determinación de la *preferencia personal en el orden del mercado mundial* como condición general de la modernidad, desplazando la racionalidad de la esfera de la producción (basada en el bien escaso o *principio de escasez*), a la del *consumo coercitivo*, fundado en la valoración subjetiva de la necesidad (Baudrillard, 2007:80 ss). El motivo de la producción deja de ser la escasez y se vuelve la circulación de la mercancía (en tanto *principio de abundancia*) como promesa cumplida del valor de uso ilimitado (Leff, 2013:26-27). El sujeto en la modernidad se asume entonces como el productor de la necesidad y el mercado como el proveedor de los respectivos valores de uso. El sujeto social, se convierte entonces en el demandante (usuario) voraz de los recursos que el medio ambiente, a través de la producción de mercancías en escala industrial, le provee. Este proceso de enajenación es un problema orgánico, en tanto que resolverlo no es un problema moral, sino de condición material, real, inherente a la vida del sujeto cotidiano en la modernidad y del modo general de la producción¹⁵.

1.3.1. ENAJENACIÓN AMBIENTAL Y ENAJENACIÓN ALIMENTARIA (LA COMENSALIDAD)

¿Cuál es la relación entre el problema del mercado, la mercancía, el valor, el consumidor, etc., con el problema concreto de la acción social de alimentarse?. La discusión expuesta en el siguiente ejemplo puede ayudar a explicarlo:

Una visión más o menos cómoda de la antropología y la historia de la alimentación ha centrado su atención en las formas históricamente registradas y etnográficamente registrables de la *comensalidad* como acción social, es decir como reservorio de códigos y sistemas de significación que han modelado una forma de comportamiento

¹⁴ Esta idea aparece mas desarrollada en la obra de Baudrillard (2007) - cfr bibliografía – sin embargo intento respetar la referencia de Leff. En su texto (2007:27) aparece referenciado el texto de Baudrillard fechado en 1980. Yo confronté la edición de 1996, que corresponde a la primera reimpresión en español.

¹⁵ "...si se concibe al consumo como producción, producción de signos, ésta también en vías de sistematización sobre la base de una generalización del valor de cambio (de los signos), entonces las dos esferas son homogéneas – pero, a causa de esto, no comparables en términos de prioridad causal, sino homólogas en términos de modalidades estructurales. La estructura es la del modo de producción." (Baudrillard 2007:81 – nota al pie -)

ante lo comestible a través de una fracción de la historia de la cultura occidental. Dicho vocablo se deriva del verbo *comer-dere: comer compartiendo* (Arribas, 2003:34), sin embargo este sentido semántico no necesariamente alude a la connotación que con el paso del tiempo ha adquirido, lo que significa que la relación del sujeto social con la obtención, producción y consumo de alimentos se ha modificado radicalmente a lo largo de la historia de la *modernidad* y por buenas razones.

Para Allain Touraine (2000) y Bolívar Echeverría¹⁶ (1995), el concepto *modernidad* puede rastrearse con el nacimiento del racionalismo del siglo XVII o, con el mercantilismo europeo surgido de modo principal, pero no sólo, en el Mediterráneo de los siglos XII al XIV. Entre otros aspectos que influyeron a la economía, la política y la vida social y cultural del área, destaca una característica fundamental que consistió en definir las primeras tendencias, desde la civilización occidental, hacia la universalización de los mercados locales y regionales y con ello la caracterización de una forma muy concreta del valor de uso: la universalización del sistema de necesidades y la lucha por la creación y circulación de sus respectivos satisfactores. Este novedoso sistema económico detonó naturalmente infinidad de procesos regionales, locales y domésticos que reconfiguraron, sin duda, la idea del consumo en el occidente de la época, alcanzando a lo largo del tiempo y de modo “natural” al mundo no occidental (Asia, África, América...). Casi seis siglos después, otro fenómeno de dimensiones globales, volvería a redefinir todos los aspectos de la vida moderna y de la economía mundial. Si el mercantilismo puso en las manos de un consumidor universal los satisfactores, mediante la garantía del tráfico “universal” de las

¹⁶ Si bien Touraine centra su atención en el surgimiento del racionalismo (siglos XVII-XVIII) y Bolívar Echeverría en el surgimiento del mercantilismo europeo (siglos XIII-XIV), ambos coinciden en términos generales en que en la modernidad la relación entre el sujeto social, el valor de uso y la necesidad adquiere características particulares de universalización alcanzando su mayor expresión en la creación de una estética derivada de la producción infinita de valores de uso gracias al industrialismo del siglo XIX.

mercancías; la Revolución Industrial, detonada en el siglo XVIII y encarnada y profundizada en el XIX (Ashton, 2006), pondría otra condición fundamental: la garantía potencial de la producción material de valores de uso infinitos (mercancías) para satisfacer necesidades infinitas. ¿Cómo se entiende el tema del deterioro del medio ambiente y la *comensalidad* a partir de este razonamiento?. La complejidad del mercado surgido en la modernidad europea occidental generó una segmentación y multiplicación de todos los procesos de creación de necesidades, producción y consumo; la Revolución Industrial además, los *hiper* especializó, diversificó los mundializó (real y materialmente). La *comensalidad* dejó de ser un acto social, colectivo y se transformó en un acto especializado en el consumo individual, centrado no en la escasez de la producción de los alimentos, sino en el disfrute distanciado (enajenado) del trabajo pretérito como proceso de producción colectivo, donde la diversidad de producciones culturales y técnicas previas se diluyeron en el disfrute egoísta del propietario privado, cuyas virtudes económicas (dinerarias) hicieron posible el desapego de la ingente necesidad de obtener y procesar los recursos para garantizar su alimento cotidiano y le permitió fijar su atención en el acto que percibió y significó como el más placentero del proceso: el consumo. Por fin el comensal estuvo en condiciones de ensuciarse la manos solo para llevarse el platillo a la boca y darse a la tarea, por ejemplo, de *inventar* en la Italia del Renacimiento, la servilleta como instrumento indispensable en su mesa (Routh y Routh, 1996:99).

Esta comensalidad está sostenida no en la acción social colectiva encaminada a superar la escasez, sino en la *sobredeterminación* del gozo y el disfrute, en términos de Baudrillard (2007), reintegración del orden simbólico. Constituye, en la relación hombre-alimento, una forma de expresión de la condición natural del imaginario burgués, por extensión condición del hombre moderno: ser *objeto de servicio* a fin de

sumergirse en el disfrute egoísta de un momento aislado del complejo y diverso proceso de producción previa destinada a garantizar su cotidiana manutención. El manifiesto *hedonismo* y *sibaritanismo* del acto del consumo de alimentos del sujeto social en la modernidad es expresión nítida de toda una construcción social y cultural (civilizatoria en general) desarrollada e interiorizada a lo largo de más de ocho siglos de historia.

Esta circunstancia produce un consumidor que es sujeto activo de la depredación del medio ambiente, que demanda al sistema del mercado cantidades y cualidades en los alimentos no vistos antes en la historia de la humanidad. Acción que transforma de modo radical, no solo el medio, sino las especies que lo habitan.

1.4. LA INVESTIGACIÓN ETNOGRÁFICA SOBRE ALIMENTACIÓN. PARA UNA CONTRIBUCIÓN A LA CREACIÓN DE NUEVOS CAMPOS DE PROBLEMATIZACIÓN MEDIANTE EL RECONOCIMIENTO DE DIMENSIONES CONCRETAS DE LA VIDA COTIDIANA EN ÁMBITOS LOCALES

En todo el contexto presentado emerge un conjunto de acciones concretas que requiere el conocimiento para renovarse.

En una acepción tradicional la *interdisciplina* se define como la suma de saberes disciplinares diversos para conocer y comprender las determinaciones de un objeto común. Desde la perspectiva de Leff (2000) el objeto de la relación interdisciplinaria es su interacción y articulación cuyo resultado es la construcción de *nuevos objetos* de investigación para la generación de *nuevos saberes*. Dos ejemplos significativos en el campo del conocimiento ambiental se desatacan en esta explicación la etnobotánica y la antropología de la alimentación (Leff, 2000:41-43).

En el primer caso (Figura 1) la Etnobotánica mediante la interacción de disciplinas ambientales diversas (etnotecnología, la etnolingüística y la etnoecología) dan como resultado en su vinculación, la generación de nuevos saberes que explican el proceso

cultural del aprovechamiento de los recursos del medio. Este nuevo saber se apoya en la aplicación teórico-metodológica de perspectivas antropológicas muy concretas:

- Antropología ecológica, que permite describir y comprender las condiciones del entorno sobre la organización social y productiva de las culturas.
- Antropología estructural, que busca explicar los sistemas de representación de una cultura sobre su medio y la significación de sus recursos naturales.
- Disciplinas históricas que permiten comprender los procesos de transculturación que afectan prácticas productivas y la situación de los recursos locales; así como la historia económica reciente y el análisis del sistema económico dominante.

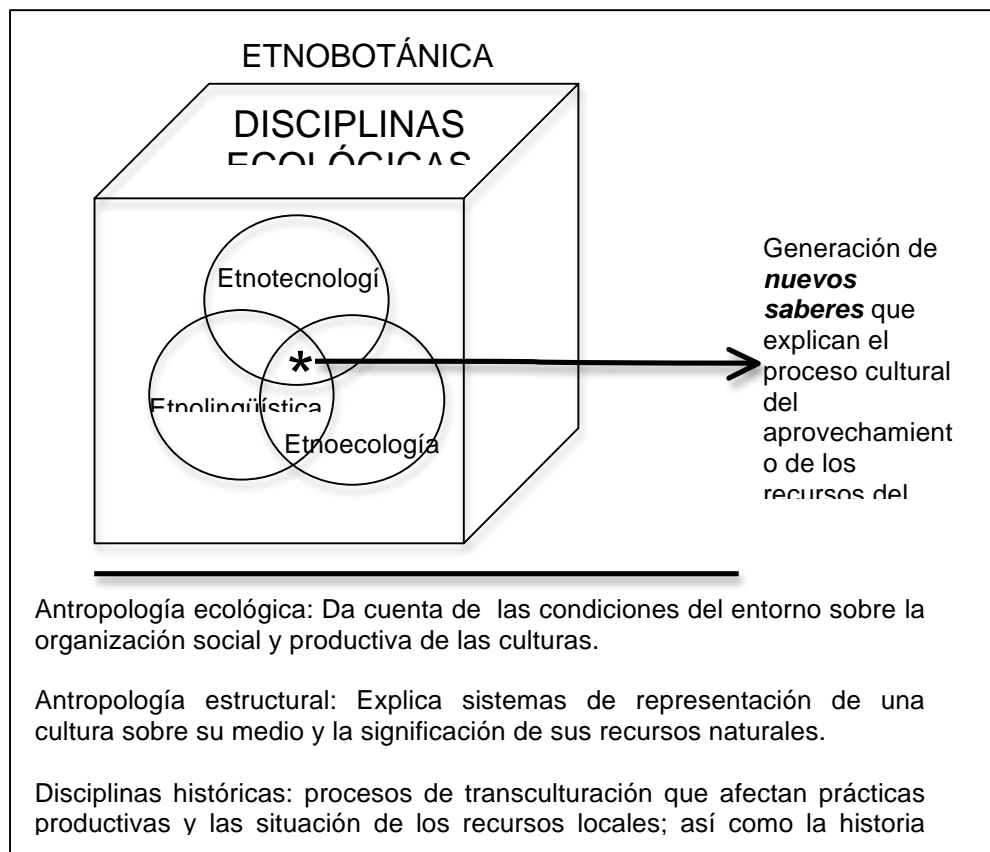


Figura 1. La etnobotánica: ejemplo de la vinculación interdisciplinaria como generadora de nuevos saberes. (Esquema basado en Leff, 2000:41-42)

En el segundo caso (Figura 2), de lectura y comprensión complementaria, está la antropología de la alimentación, misma que se representa como espacio de generación de campos de problematización de nuevo conocimiento a partir de la concurrencia de varias disciplinas en campos delimitados de la relación sociedad-naturaleza (Leff, 2000:43 / Aguilar, 2013) y a su vez este conjunto disciplinario es un campo abierto a otros vastos espacios de interacción.

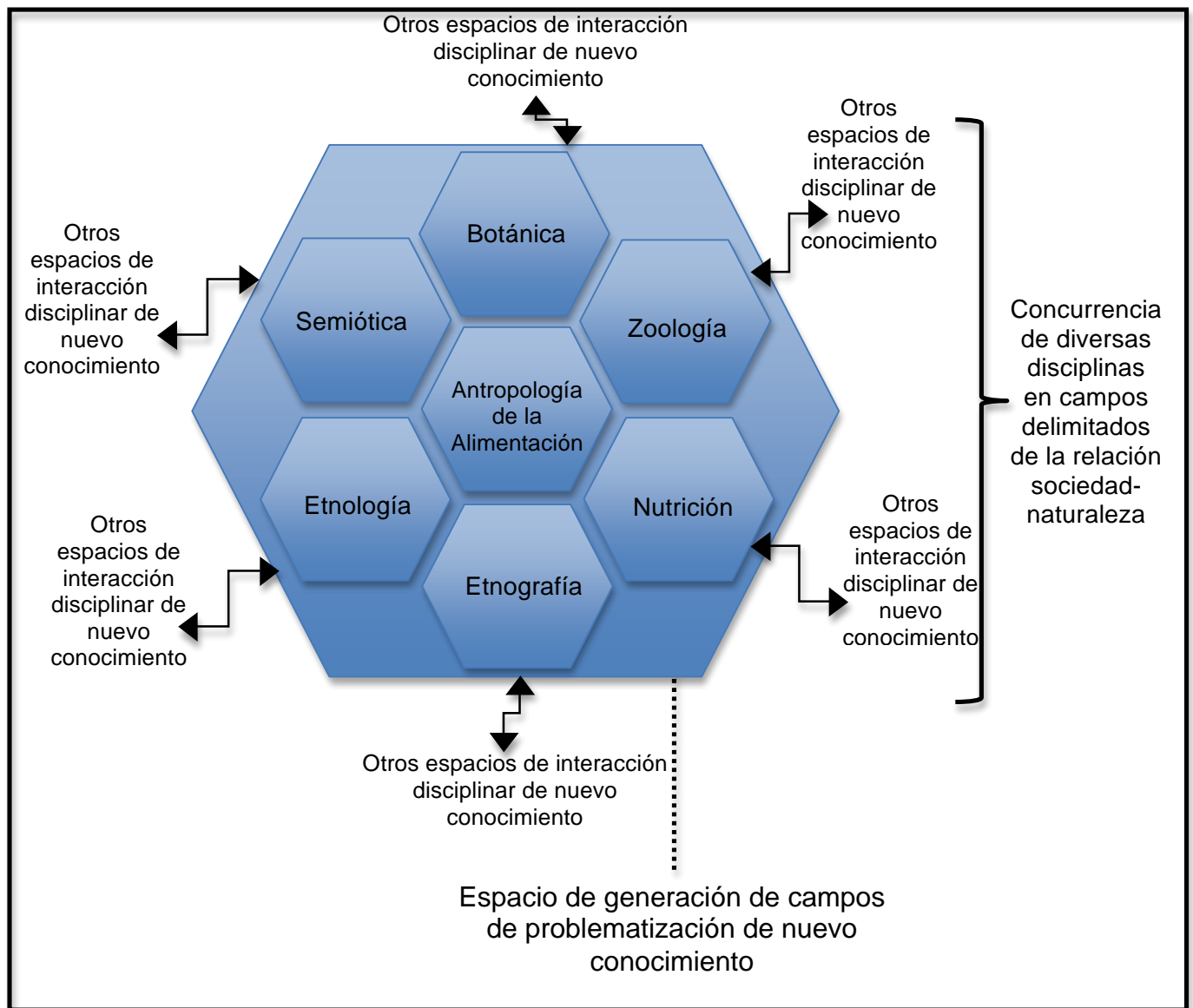


Figura 2. La antropología de la alimentación como espacio de generación de nuevo conocimiento mediante la concurrencia de diversos saberes relacionados con el binomio relación sociedad-naturaleza.

En la perspectiva de las ciencias de la cultura, la etnografía ha sido el método y conjunto de herramientas que ha permitido aproximarnos a una realidad empírica que el saber antropológico se ocupa de interpretar y comprender. Bajo la propuesta de *Ambiente y articulación de ciencias* (Leff, 2000), la etnografía de la alimentación surge como una estrategia para promover el conocimiento de los procesos y mecanismos que inciden en las formas de apropiación, gestión y uso de los territorios y su riqueza; así como de la participación común en la gestión social mediante la articulación de diversos procesos y los efectos de los procesos económicos actuales sobre la dinámica de los ecosistemas (Leff, 2000:38).

Se impone, más allá de la suma de conocimiento de las relaciones interdisciplinarias, una emergencia de nuevo saberes, regido por una vinculación de saberes cuya acción tienda a generar nuevos objetos de conocimiento

Los actos sociales asociados con la alimentación suceden en esferas poco conocidas y comprendidas antropológicamente. Estas suelen pasar desapercibidas como espacios de observación, dada su aparente obviedad. Se sabe por ejemplo que para comer, los individuos necesitan cazar, recolectar o sembrar, pero desconocemos los mecanismos culturales y sociales que mueven estos actos, más allá de una perspectiva mecánica, operativa o funcional; la organización para la caza, pesca, recolección o siembra implica conocimientos y prácticas que en sí mismas constituyen un conjunto de saberes que se transmiten, conservan o modifican de acuerdo a un conjunto amplio de factores internos o externos de la organización social. Del mismo modo la organización y transmisión de saberes en la selección de lo que un grupo social puede concebir como alimento, está determinado por tradiciones y actos que forman parte de patrones sociales que es necesario conocer y comprender de un modo más amplio que como

factores relativos de la *mecánica* cultural. Constituyen de hecho los espacios y actos socioculturales que le dan contenido y forma singular al acto de alimentarse.

CAPÍTULO 2

ASPECTOS ETNOGRÁFICOS

2.1. ANTECEDENTES

Para conocer las características particulares de las comunidades, se expone a continuación la situación general de los distintos perfiles históricos, demográficos y culturales de las comunidades en la que se ha realizado esta investigación.

Villa del Mar y Ferrería de Tula son dos comunidades campesinas en el estado de Jalisco, México. La primera se localiza al oeste de la capital del Estado, en el municipio de Cabo Corrientes en la costa del Océano Pacífico. La segunda al centro sur de la capital en la zona serrana del municipio de Tapalpa.

Mapa 1. Ubicación de los municipios Cabo Corrientes y Tapalpa en relación con la capital del Estado de Jalisco.



Fuentes: División municipal: INEGI Marco geoestadístico municipal 2010, Versión 5.0. Foto satelital: Google earth. (Image Landsat, 2013 Google, 2013 INEGI, Data SIO, NOAA, US Navy, NGA, GEBCO,) 20°53'26.00" N 102°17'52.12". Elevación 1841m. Altura del ojo 672.03 km. Fecha de imágenes: 9/04/2013.

Existen algunos antecedentes fundamentales que enmarcaron el desarrollo de este trabajo. Por un lado, el proyecto interinstitucional e interdisciplinario *Percepción y aprovechamiento de los recursos naturales en el estado de Jalisco, México (PATSL)*, investigación que se llevó a cabo durante los años 1999-2002 y con el concurso del Centre National de la Recherche Scientifique (Dr. Igor de Garine), Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias de la Universidad de Guadalajara (Mtro. Martín Tena Meza), Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México (Dr. Luis Alberto Vargas) gracias al apoyo de la Dirección General de Apoyo al Personal Académico de la UNAM. Dicho proyecto generó un banco de datos con información cultural, antropométrica y ecológica de la zona a fin de conocer las estrategias diferenciadas para el aprovechamiento de recursos naturales en las comunidades y consecuentemente contar con la información y la experiencia para ampliar el conocimiento sobre el aprovechamiento de los recursos en zonas geográficas más amplias. Una de las vertientes fundamentales de esa investigación fue la concerniente a la construcción de los hábitos de alimentación. Entre los problemas con los que nos encontramos al iniciar el trabajo fue que no contábamos con los instrumentos antropológicos de teoría y métodos suficientemente satisfactorios para obtener una panorámica descriptiva y amplia del universo cultural vinculado con las estrategias en las prácticas de alimentación, de ahí surgió el segundo antecedente de la presente investigación, que fue la elaboración de una propuesta de teoría y método para los estudios antropológicos sobre alimentación, misma que fue desarrollada en mi trabajo para la obtención del grado de maestría¹, después publicada como libro² y

¹ Una síntesis de “Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria” (Aguilar 2002), es presentada con pormenor en el capítulo *Elementos teóricos y de método*.

cuya implementación, en tanto instrumento de obtención e interpretación de datos derivados de la construcción social y cultural de los hábitos de la alimentación, fue utilizada para este trabajo.

2.2. CONTEXTOS GENERALES

A fin de proporcionar una panorámica de los entornos que rodean a ambas comunidades, se presenta una descripción de los contextos generales de condición de vida de las comunidades en las que se realizó esta investigación.

El método de exposición parte del espacio municipal para pasar a exponer las condiciones de cada una de las comunidades. Se pretende con ello describir, con mayor detalle, el por menor de las condiciones de vida de ambas poblaciones, factor que es fundamental conocer pues constituye el contexto inmediato para comprender la dinámica general en las que se desarrollan las prácticas de alimentación en cada una. Una vez descritos los contextos generales pasaremos, en el siguiente capítulo, al desarrollo propio del problema que busca reunir los niveles y referentes descriptivos con los analíticos como resultado de la aplicación del modelo teórico y de método propuesto para los estudios de antropología de la alimentación, así como a la definición de sus alcances y limitaciones.

2.2.1. MUNICIPIO DE CABO CORRIENTES, JALISCO.

En la costa norte occidental del estado de Jalisco se localiza el municipio de Cabo Corrientes, fundado en 1944, su cabecera municipal se encuentra en El Tuito. En su origen fue un asentamiento de grupos nahuas que fueron desplazados por grupos mestizos dedicados a la ganadería y al cultivo de café, principalmente. El nombre de Cabo Corrientes designa una de las características más importantes de

² Cfr. Bibliografía (Aguilar 2012). Por ser una versión revisada y corregida del texto antecedente (Aguilar 2002), las respectivas precisiones y adecuaciones que se elaboraron en su versión como publicación (2012) fueron utilizadas y referenciadas para este trabajo.

sus costas, mismas que se ven frecuentemente embestidas por fuertes corrientes oceánicas del Pacífico. Esta característica tendrá una importancia relevante para el caso de Villa del Mar pues determina, como veremos mas adelante, algunos de los comportamientos en relación con el sistema y prácticas en la alimentación local.

El municipio cuenta con una superficie total aproximada de 2000 Km². Sus colindancias son: al oeste con el Océano Pacífico, al norte el municipio de Puerto Vallarta, al este con el municipio de Talpa de Allende y al sur el municipio de Tomatlán. El Tuito, la cabecera municipal, se encuentra en la latitud norte 20°19'00" y la longitud oeste 105°19'00", el municipio cuenta con elevaciones montañosas que van desde los 0 a los 580 m snm como alturas principales, llegando a tener montañas que llegan hasta los 920 msnm hacia el oriente colindando con la cabecera municipal y la carretera federal 200.

Mapa 2. Colindancias municipales de Cabo Corrientes



Fuentes: División Municipal: INEGI Marco geoestadístico municipal 2010, Versión 5.0. Fotografía satelital: Google earth. (2013 INEGI, Image Landsat, Data SIO, NOAA, US Navy, NGA, GEBCO, 2013 Google) 20°15'23.89" N 105°16'32.45". Elevación 696 m. Altura del ojo 111.78 km. Fecha de imágenes: 9/04/2013.

En la parte costera el clima es considerado semiseco, con invierno y primavera secos y cálidos, sin estación invernal definida, la parte oriental es húmedo, con invierno y primavera secos y cálidos y al igual que en la costa sin estación invernal definida. La temperatura media anual es de 25.6° C y tiene una precipitación media anual de 878.3 milímetros, con régimen de lluvias en los meses de junio a septiembre. Los vientos dominantes son en dirección noroeste. Se compone de llanuras, sierras y lomeríos, forma parte de las tierras bajas de la porción oriental de la Sierra Madre del sur, cuenta con selva baja caducifolia y su tierra no es considerada apta para la explotación forestal.

De acuerdo con las cifras del INEGI (2011) la población total de municipio ronda los 10,000 habitantes con una distribución muy próxima al 50% de población masculina y femenina.

El municipio se encuentra comunicado por la carretera federal 200 que vincula a tres estados: Nayarit, Jalisco y Colima. Esta vía conecta ciudades tan importantes para la región como Tepic, Puerto Vallarta y Manzanillo, brindándole al municipio y principalmente a la cabecera municipal, una comunicación constante con entidades económica y poblacionalmente muy activas.

En contraste, al interior del municipio encontramos pocos caminos transitables por medios motorizados. Los caminos principales mediante los que se comunican los habitantes del municipio son brechas y veredas que en la mayoría de los casos no pueden recorrerse con vehículo todo el año, ya que en época de lluvias se ven bloqueadas por el crecimiento de los ríos o definitivamente intransitables pues naturalmente son arrasados por el agua de lluvia.

De acuerdo con la definición de los Índices de Marginación por Municipio del Consejo Nacional de Población (2011) Cabo Corrientes pertenece a la región IX Costa norte del Estado de Jalisco. Las características socioeconómicas la ubican como una zona de nivel medio de marginación tanto a nivel estatal como nacional.³ El municipio está atravesado por una gran cantidad de corrientes hidrológicas perennes e intermitentes. Los principales ríos permanentes son: *El Tabo, Maxeque, Tecolotlán, Arroyo Seco, Tuito, Zicatán, María García y Piloto*; las corrientes intermitentes más importantes son *La Zacatera, Camchin, Ipala y la Boquita*, estas últimas tres se ubican al rededor de la comunidad de Villa del Mar y son fuente importante de suministro de agua potable pues sus aguas son almacenadas en la cisterna de la comunidad.

La vegetación principal constituye parte de su entorno natural que se asienta en una extensión aproximada 146 770 hectáreas de bosque en donde se distribuyen cedro (*Juniperus californica*), cuate amarillo (*Eysenhardtia polystachya*), amapa (*Tabebuia rosea*), tampiciran (*Dalbergia granadillo*), árbol maría (*Calophyllum calaba*), nogal (*Juglans regia*), encino (*Quercus rugosa*), chicle (*Manilkara zapota*), capomo (*Brosimum alicastrum*), palma de aceite de coco (*Cocos nucifera*) y árboles frutales como: limón (*Citrus X limon*), mango (*Mangifera indica*), aguacate (*Persea americana*), naranzo (*Citrus X aurantium*), lima (*Citrus limetta* Risso) y guayaba (*Psidium guajava*).

El municipio cuenta con una gran variedad de especies animales, varias de las cuales son aprovechadas por medio de la caza. Los principales son: venado (*Odocoileus virginianus*), jabalí (*Sus scrofa - domestica*), mapache (*Procyon*), tejón

³ Los índices de marginación del Consejo Nacional de Población (CONAPO) se forman con criterios socioeconómicos que miden actividad económica y nivel de vida de la población. Algunos de los parámetros utilizados son: Total de población, porcentaje de población analfabeta, tipos de vivienda y calidad de los

(*Taxidea taxus*), coyote, (*Canis latrans*), zorra, (*Vulpini*), armadillo (*Dasyproctidae*), Guinduri (*Panthera pardus*), ardilla (*Sciuridae*) y loro (*Amazona oratrix*) entre otros. En la costa son aprovechadas diferentes especies comestibles, entre ellas la tortuga marina, especie protegida. Pormenizaremos en este dato más adelante, en el apartado referido específicamente a Villa del Mar, pues adquiere matices interesantes para nuestro análisis.

La mayor parte del suelo tiene un uso pecuario y la tenencia de la tierra corresponde en su mayoría a la propiedad privada.

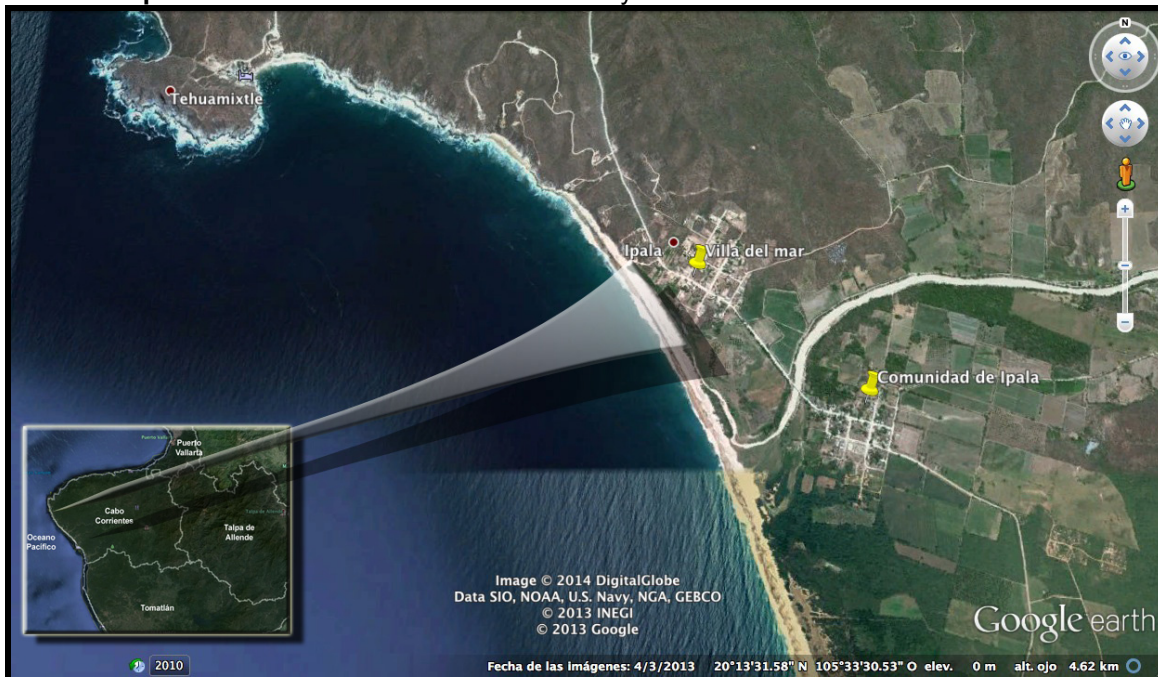
La precaria infraestructura del municipio representa un obstáculo importante para el desarrollo de las comunidades más marginadas, como es el caso de Villa del Mar.

2.2.1.1. VILLA DEL MAR

El Mayto es un ejido fundado durante la década de los años 60 del siglo XX, incluye tres comunidades El Mayto, Villa del Mar y Tehuamistle (ubicada al norte en la Punta Tehuamistle).

Villa del Mar se sitúa a 23 Km al suroeste de El Tuito (cabecera municipal), colinda al oeste con el Océano Pacífico, al sur con la comunidad de Ipala, al noroeste con Tehuamistle (o Punta Tehuamistle) y al este con la Sierra Lagunillas (en su parte más baja) en donde se localiza El Mayto. Sus coordenadas geográficas corresponden con el cuadrante 20°13'39.98" de latitud norte y 105°33'41.87" de longitud oeste. Su altitud va de los 0 hasta los 35 msnm.

La comunidad propiamente dicha se asienta sobre una planicie de no más de 3 km² con algunos lomeríos que no sobrepasan los 40 m de altura.

Mapa 3. Ubicación relativa de Villa del Mar y colindancias con otras comunidades

Fuente: INEGI Marco geoestadístico municipal 2010, Versión 5.0, Google earth. (2014 Digital Globe, , Data SIO, NOAA, US Navy, NGA, GEBCO, 2013 | INEGI, 2013 Google) 20° 13'31.58" N 105° 33'30.53". Elevación 0 m . Altura del ojo 4.62 km. Fecha de imágenes: 3/4/2013

Su principal vía de acceso terrestre lo constituye una brecha de terracería que no es transitable con transporte motorizado en época de lluvias. El trayecto en automóvil dura aproximadamente dos horas y media saliendo desde Puerto Vallarta. El trayecto puede iniciar desde esta ciudad turística por la carretera estatal 200 hacia el sur, hasta llegar a El Tuito; desde esta localidad, en dirección oeste, sale un camino que baja hacia la costa y cuyo trayecto se recorre en una hora y media en condiciones favorables, sin embargo puede tomar entre dos y tres horas si el clima o el camino son desfavorables. Es importante señalar que después del año 1996, cuando entró el huracán *Hernán*, el mantenimiento de la vía de acceso ha sido más constante, cuenta incluso con algunos tramos pavimentados. Otro acceso puede ser siguiendo por la misma carretera estatal 200, rodeando hacia el sur y entrando por la comunidad La Cruz de Loreto (municipio de Tomatlán), de ahí

parte una brecha con recorrido de aproximadamente 50 km. Al igual que el anterior, dependiendo de las condiciones, el trayecto toma entre una hora y media y dos horas. La brecha comunica primero con Ipala y unos cientos de metros después entra a Villa del Mar, por el extremo sur oeste.

El acceso a la comunidad cuando se llega por la vía principal, es por el lado noroeste. El camino de terracería conduce a la avenida Villa del Mar, misma que atraviesa a la población de norte a sur hasta convertirse en el camino a Ipala. A la entrada de la población del lado derecho de la vereda se encuentran las instalaciones de “El Cielito”, un centro vacacional de reciente creación que fue instalado con apoyos del Gobierno del Estado de Jalisco dentro de un proyecto gubernamental denominado “Programa Costa Alegre” y que ha generado un ingreso modesto pero adicional para los ejidatarios que forman parte de la asociación que lo construyó y lo sostiene. A inicios de la primera década del año 2000, algunas familias comenzaron a construir pequeñas cabañas para convertir los terrenos de la Casa Ejidal⁴ en un pequeño centro vacacional a fin de atraer el turismo hacia la zona. Aunque todavía es ese caso, muy probablemente es esta actividad pueda representar una alternativa local de desarrollo económico. En la actualidad, por ejemplo, se han realizado mejoras parciales y modestas que incluyen el suministro eléctrico y el alumbrado público (irregular); así mismo se mejoraron las instalaciones de la plaza pública (que prácticamente era inexistente).

⁴ Hasta principios de la década de 2000, la Casa Ejidal era el principal espacio de reunión de los ejidatarios. Era una pequeña construcción con dos o tres habitaciones que en algún momento estuvo acondicionada como prisión y oficinas para el Comisario Ejidal de la localidad. Su mantenimiento se abandonó y paulatinamente fue convirtiéndose en un edificio en ruinas que solo servía para hospedar (en un pequeño solar y palapa externos), a visitantes ocasionales. Fue también “sede” del campamento *tortuguero* que Estudiantes de la Universidad de Guadalajara tenían en la comunidad. Al final fue derrumbada y el terreno se acondicionó para construir una alberca, un restaurante y un conjunto de cabañas.

Villa del Mar cuenta actualmente con una población aproximada de 207 habitantes (INEGI 2011) y alrededor de 29 viviendas habitadas, algunas de ladrillo y concreto, otras de caña y palapa aunque la mayoría suele utilizar ambos tipos de materiales. Cuenta con escuela primaria y secundaria. Antes, para acceder a la escuela secundaria los jóvenes debían trasladarse durante dos horas en transporte motorizado, a la cabecera municipal (El Tuito). Actualmente, además del jardín de niños, primaria y secundaria, cuenta con una preparatoria y en conjunto con la Universidad de Guadalajara existe un programa de universidad en línea, que depende de la eficiencia del suministro eléctrico e internet, lo que hace este servicio irregular. Lo mismo sucede con la telesecundaria que hace algunos años estaba vinculada a la red de escuelas rurales “Internet en la selva”, una organización en línea que buscaba establecer y fortalecer los vínculos de comunidades educativas rurales y urbanas por medio de su intercomunicación permanente, sin embargo parece que dicha red ha dejado de existir.

Mapa 4. Villa del Mar (detalle)



Fuente: Google earth. (2013 Google, 2013 INEGI, 2014 Digital Globe) 20°13'41.07" N 105°33'17.82". Elevación 5 m. Altura del ojo 847m. Fecha de imágenes: 3/4/2013

Mapa 5. Croquis de núcleo y traza urbana de Villa del Mar (en posición noroeste)

Fuente: Google earth. (2014 INEGI, 2014 Google, 2014 Digital Globe) 20°13'45.07" N 105°33'08.46". Elevación 19 m. Altura del ojo 602 m. Fecha de imágenes: 3/4/2013

Los primeros intentos de fundación de la comunidad datan probablemente de la década de los cuarenta del siglo pasado, sin embargo debido a que fueron tierras que estuvieron en litigio durante muchos años, sumados al problema legal, se dieron encuentros violentos que llevaron a enfrentamientos y a la muerte de algunos de los participantes del conflicto. De acuerdo con información proporcionada por habitantes de la comunidad⁵, una condición previa era que estos terrenos fueron objeto de reparto agrario, y no eran consideradas tierras productivas. La población que llegó fue externa, de otros estados de la República. Iniciaron sembrando chile, papaya y la milpa. A los 9 años de haber iniciado la siembra, llegó gente de Tala⁶ a desalojarlos, de acuerdo a sus testimonios, aquellos invasores le pagaron a policías de El Tuito para que los ayudaran. El razonamiento principal de quienes fueron testigos de dicha invasión es que en

⁵ Entrevistas y conversaciones del Diario de campo (temporada de Junio de 2005).

cuanto vieron las tierras produciendo empezaron a pelear los terrenos, llegaron a derribar los sembradíos con tractores y cadenas, descompusieron las bombas, culparon a los nuevos pobladores y después de haber sido despojados de sus tierras, los apresaron durante año y medio. De acuerdo con la señora Teresa Bañuelos (miembro de una de las familias fundadoras de la comunidad) comenzó una lucha por recuperar sus tierras, misma que “...los llevó a Palacio Nacional⁷...”. Hubo reuniones (entre los años 1975 y 1976) en *Palacio* hasta que el gobierno les restituyó la propiedad. Rubén Bañuelos (ejidatario de Villa del Mar) falleció durante el proceso. De acuerdo con Teresa Bañuelos (su esposa)⁸ “...un tal Celedonio lo emboscó, rumbo a Ipala”. Después de muchas amenazas por parte de Celedonio, la policía de El Tuito aseguró que lo arrestarían “...si la gente de Villa se los llevaba vivo o muerto” (*sic*). Lo fueron a buscar. Don Rubén se adelantó de un grupo de tres que encabezaba la búsqueda y entrando a Ipala, Celedonio lo sorprendió y lo mató de un tiro. Los compañeros de Don Rubén mataron a Celedonio inmediatamente.

La fundación oficial de Villa del Mar se remonta al 5 de enero de 1961. Su perfil cultural es diverso puesto que lo que podemos denominar la primera generación asentada no es en su mayoría originaria de la región y ni siquiera del Estado. Así, encontramos individuos cuyo lugar de nacimiento se encuentra en lugares tan distantes como Tijuana, Michoacán, Veracruz o el Distrito Federal. Solo los miembros de la segunda generación se consideran originarios de la comunidad.

A pesar de encontrarse en la costa, la actividad económica principal de los habitantes no es la pesca ni actividades similares, a excepción de la explotación

⁶ Municipio ubicado al este de Cabo Corrientes, a una distancia aproximada de 250 a 300 km, muy cercano a la Ciudad de Guadalajara, Jalisco.

⁷ La referencia es al Palacio Municipal en El Tuito.

⁸ Entrevista a Teresa Bañuelos ejidataria de Villa del Mar. Junio de 2005.

clandestina de la tortuga marina y sus huevos, llevada a cabo por algunos pobladores. Esta actividad es bien remunerada pero sancionada legalmente por las autoridades y socialmente por el resto de los miembros de la comunidad, la población general no muestra una inclinación especial por la explotación de la tortuga.

Las condiciones de corriente y oleaje, el hecho de que el talud continental se abre en mar abierto en la zona, la nula experiencia histórica y colectiva de sus habitantes en materia de aprovechamiento de recursos del mar, hacen que la pesca sea una práctica de muy alto riesgo para esta comunidad. De hecho, el coto de pesca principal lo tiene asignado Tehuamixtle, la comunidad vecina al norte de Villa del Mar. La actividad económica principal (por su volumen), y que sin embargo no es practicada por la mayoría de los habitantes, es la agricultura de papaya y mango. La cosecha, pero sobre todo la comercialización, se encuentra siempre supeditada a dos variables: la intermediación comercial y las condiciones del camino vecinal que, como ya hemos dicho, en época de lluvias puede volverse inestable o francamente intransitable. Estas condiciones económicas y de infraestructura favorecen la emigración definitiva o por lo general de largo plazo.

La percepción desde fuera, no muy lejana a la interna, es que es una comunidad con muy escasos recursos materiales. El conjunto de caseríos delimitados por predios de 1000 m² (aproximadamente 40 x 25 m cada uno) se encuentran en su mayor parte en el abandono parcial o total.

Existen dos tipos de propietarios, los no ejidatarios a vecindados y los ejidatarios. Para los primeros, el principal problema es la falta de trabajo y en general la falta de opciones para obtener recursos económicos y para los segundos el escaso beneficio que obtienen de sus tierras, estos elementos se han convertido en los

detonadores principales de la emigración permanente o intermitente de sus pobladores. Debido a esto, muchos de los pobladores decidieron vender sus lotes o tierras de sus ejidos y emigrar a ciudades como Guadalajara o Puerto Vallarta. Para inicios de la década del 2000, la crisis agrícola había motivado a sus pobladores a vender los terrenos a inversionistas nacionales y extranjeros que llegaban a Ipalá y a Villa de Mar para ofrecerles comprar lotes junto a la costa. Consecuentemente, los propietarios los vendían “para obtener recursos para la parcela”⁹.

De acuerdo un censo levantado durante la temporada de campo en junio de 2005, de un aproximado de 103 lotes distribuidos en el núcleo urbano de la comunidad, solo un total de 26 estaban habitados, el resto eran construcciones de casas abandonadas o definitivamente valdíos.



Foto 1. Entrada, por la vía noroeste (El Tuito) a Villa del Mar. A unos cientos de metros del lado derecho, se encuentra “El Cielito” (Fotografía del autor).



Foto 2. Casa Ejidal. Antes de ser demolida para la construcción de “El Cielito” (Fotografía de Allan Ortega Muñoz 2001).

⁹ Notas del Diario de campo 22/06/2005.



Foto 3. Aspectos de algunas de las casas habitación en estado de semiabandono (Fotografía de Allan Ortega Muñoz).



Foto 4: Vista desde el lado este. La vegetación oculta los predios abandonados o semiabandonados de la comunidad (Fotografía del autor).



Foto 5 . Vista desde el sector nor este de la comunidad. (Fotografía de autor).



Foto 6. Vista desde el sureste de la misma calle (Fotografía de Allan Ortega Muñoz).



Foto 7. Aspecto de las viviendas abandonadas como producto de la constante emigración de la población (Fotografía del autor).



Foto 8. Panorámica de Villa del Mar. Vista desde el nor este. (Fotografía del autor).

Migración y especulación con la tierra (Borregos en Ipala).

Tehuamistle, Villa del Mar e Ipala, se encuentran en medio de lo que a inicios de la década del 2000 se conoció como el proyecto de *Corredor Turístico Costa Alegre* que busca conectar e incentivar la actividad económica de las comunidades

cercanas a los centros turísticos de playa de los estados de Nayarit, Jalisco y Colima. Tehuamistle al ser una comunidad pesquera y tener su propio coto de pesca no enfrenta, comparativamente, las mismas condiciones económicas que las otras dos comunidades. La posibilidad de explotar mediante la industria de los servicios turísticos, acercó a pequeños y medianos inversionistas a esta región. Este hecho ha tenido un peso muy importante aquí. Documentamos durante varias temporadas (2000-2005) el caso de Ipala que para entonces era en la que más problemas había por este motivo y por la situación de alto riesgo de sus predios, situados a la orilla del río Ipala.

Había rumores entre los pobladores de la región de que el gobierno, con el impulso de la implementación del programa *Costa Alegre*, estaba convirtiendo en carretera un viejo camino local que bordea la costa de Jalisco que viene de la zona sur de Puerto Vallarta y que conectaría más rápidamente a este centro turístico con la región de Cabo Corrientes y concretamente con el ejido que forman las tres comunidades referidas. Este camino, de hecho existe y bordea la costa desde la comunidad de Corrales al norte de Villa del Mar, pero no se comunica con la carretera 200, principal salida y entrada a Puerto Vallarta. Dicho camino local vincularía idealmente toda la zona, sin embargo hay formaciones naturales hacia el este de Corrales que impiden la continuación del mismo hasta la referida carretera. Conectar ambos caminos supondría un obra de infraestructura muy costosa que a la fecha no se ha realizado y que es probable que nunca se realice. En ese contexto de rumores y expectativas a principios del año 2000 llegaron a Ipala un grupo de *borregos*,¹⁰ ofreciendo comprar todo el ejido. Ofrecieron \$130.00 (ciento

¹⁰ Término usado por el señor Manuel, habitante de Nuevo Ipala, para designar a los agentes que son enviados por inversionistas para iniciar, mediante ofertas ficticias, la especulación con los terrenos que pudieran ser objeto de compra por los inversionistas reales. Esta información fue obtenida en plática informal con la persona mencionada en una visita que tenía por objeto conocer las condiciones en que vivían los habitantes de *Nuevo*

treinta pesos 00/100 m.n.) por metro cuadrado de terreno en lo que llaman la zona del *llano* (la parte más baja del delta del río Ipala) y \$100.00 (cien pesos 00/100 m.n.) por metro cuadrado en la zona de montaña y barranca. El área del *llano* es una zona de inundaciones frecuentes debido a las crecidas del río en época de lluvia. En los últimos 40 años ha registrado por lo menos 8 inundaciones afectando al núcleo poblacional. Por ese motivo el gobierno estatal la declaró zona de alto riesgo y promovió, desde hace por lo menos 10 años, la reubicación de la población en una elevación cercana a los terrenos en los que se asentaba tradicionalmente este núcleo, esta zona denominó *Nuevo Ipala*¹¹. De acuerdo con Don Manuel y Don Gil (habitantes de Villa del Mar), “*ya estaban todos muy emocionados*” pues según sus cuentas les iban a pagar en promedio \$30,000,000.00 (treinta millones de pesos 00/100 m.n.) a cada ejidatario. Fueron a buscar “*coches último modelo, casas y departamentos en Puerto Vallarta y en Guadalajara y a la mera hora no hubo nada*”. La gente pensaba que sólo habían llegado (los *borregos*) a “*tantear el terreno*” y algunos piensan que tarde o temprano terminarían vendiendo todos a precios muy bajos con la desventaja para Ipala, de que hay zonas en los terrenos del delta del río que se encuentran a casi dos metros por debajo del nivel del mar.

En el caso de Villa del Mar la tendencia apuntaba a que las 23 familias que aun quedaban (principalmente fundadores y ejidatarios) podían, si fuese el caso, sacar mayor ventaja de la venta de sus terrenos. Los av ecindados son quienes han vendido y se han ido o están en ese proceso. En el transcurso de varias temporadas desde el años 2000 al 2005 se concretó una transacción con un

Ipala, asentamiento promovido por las autoridades estatales para sacar de los terrenos originales a los habitantes de Ipala. A lo largo de la narración se explica esta condición.

¹¹ El gobierno estatal construyó 46 piezas de casa (30m² cada una aproximadamente) en terrenos de 160 m² y 240 m². En el momento de la conversación (junio de 2005) solo 3 familias se habían cambiado a la zona.

terreno de 1000 m², en Villa del Mar, que fue vendido a un extranjero de origen español por \$200,000.00 (doscientos mil pesos 00/100 m.n.).

Villa del Mar es, en resumen, una población que enfrenta una situación complicada en términos de su desarrollo social y económico. La marginalidad en la que se desarrolla su vida cotidiana impone carencias que dificultan su bienestar. El punto en el que se encuentra hace muy difícil obtener un sustento completo de la actividad rural o pesquera o de alguna otra forma de explotación del entorno y al mismo tiempo no cuenta con las condiciones para desarrollarse como comunidad urbana.

2.2.2. MUNICIPIO DE TAPALPA, JALISCO

Ubicado en el centro-sur del estado de Jalisco, el municipio de Tapalpa, fundado como municipalidad alrededor de 1860, cuenta con una superficie total de 442 Km² y pertenece a una de las zonas de montaña más importantes del estado: la sierra del mismo nombre. Se encuentra rodeado de 7 municipios. Colinda al noroeste con el municipio de Chiquilistán, al norte con Atemajac de Buzuela, cuya cabecera municipal del mismo nombre es un referente importante para los habitantes de Ferrería de Tula; al noreste con Techaluta, al este con Amacueca, al sureste con Sayula, al sur con San Gabriel y al suroeste con Tonaya.

Mapa 6. Colindancias municipales de Tapalpa, Jalisco.



Fuente: División Municipal: INEGI Marco geoestadístico municipal 2010, Versión 5.0. Fotografía satelital: Google earth. (2013 Google, 2013 INEGI, 2014 Digital Globe) 19°56'27.20" N 103°46'58.04". Elevación 2212 m. Altura del ojo 72.23 km. Fecha de imágenes: 10/4/2013

El clima del municipio es semiseco, con otoño, invierno y primavera secos y semicálidos, sin estación invernal definida. La temperatura media anual es de 16.7°C y tiene una precipitación media anual de 883.1 mm con régimen de lluvia en los meses de junio a octubre. Los vientos dominantes son en dirección este y noroeste. El territorio está conformado por sierras y algunos pequeños valles y el bosque de pino y abeto es el tipo de vegetación de mayor abundancia.

Los recursos hidrológicos del Municipio son abundantes, representando los más importantes los ríos *Tapalpa* y *Ferrería*, y los arroyos *El Capulín*, *Los Sauces*, *El Rincón*, *Las Piedras*, *Carrizalillo*, *Agua Escondida*, *Las Animas*, *Jarrillas*, *Yerbabuena*, *Los Alacranes*, *El Rodeo*, *Blanco* y *La Trinidad*. Cuenta con un sinnúmero de manantiales que nacen en la sierra y que abastecen a varias

rancherías, además de contar con las presas de Laguna Grande, Nogal y Ferrería de Tula.

La fauna existente contiene especies como venado (*Odocoileus virginianus*), liebre (*Lepus*), conejo (*Oryctolagus cuniculus*), armadillo, (*Dasypodidae*), serpiente (*Ophidia*), ardilla (*Sciuridae*), tigrillo (*Leopardus Wiedii*), halcón (*Falconinae*) y pájaros de diversas clases.

La riqueza vegetal con que cuenta el municipio es tá r epresentada por 17, 735 hectáreas de bosque, donde predominan especies de pino (*Casuarina equisetifolia*), abeto (*Abies religiosa*), roble (*Ehretia tinifolia*), encino (*Quercus aristata*), fresno (*Fraxinus cuspidata*), oyamel (*Abies religiosa*), madroño (*Arbutus arizonica*), sauce (*Salix humboldtiana*), huizache (*Vachellia schaffneri*) y granjeno (*Celtis pallida*), principalmente. Sus recursos minerales son yacimientos de oro, plata, plomo, barita y caliza.

La mayor parte del suelo es de uso forestal, en seguida por su importancia económica, el uso agropecuario. La tenencia de la tierra en su mayoría, corresponde a la propiedad privada.

La cabecera municipal, Tapalpa, se encuentra en las coordenadas 19°56' 55" de latitud norte y 103°45' 30" de longitud oeste, a una altura promedio de 1,950 m sobre el nivel del mar.

Aunque durante la conquista y la evangelización se reportaban hablantes de otomí, actualmente el purépecha es la lengua que mayoritariamente se habla en el municipio, pero esto se limita a la zona sur.

La población municipal actual asciende a los 15,480 habitantes distribuyéndose en proporciones medias la población femenina y la masculina. El municipio, considerado por el Consejo Nacional de Población, como perteneciente a la región

VI sur del Estado, se encuentra clasificado dentro de los tres municipios de muy baja marginalidad en la región conformada por 16 municipios, el resto se distribuye en su mayoría por baja (4 municipios) y media marginalidad (9 municipios).¹²

La vía de comunicación principal es la Carretera Estatal 417 Tapalpa–Juanacatlán–Atemajac de Brizuela, misma que entronca con la carretera federal 54 D Guadalajara-Ciudad Guzmán. El resto de las vías son caminos locales pavimentados o de terracería que comunican interiormente a las comunidades. Al contrario de Cabo Corrientes no se encuentran dificultades tan drásticas para el uso de estos caminos.

Sus principales actividades económicas son la agricultura, ganadería, turismo, servicios y en menor medida la pesca de especies de agua dulce.

2.2.2.1. FERRERÍA DE TULA

Se localiza aproximadamente a 20 km al norte de la cabecera municipal (Tapalpa) y colinda con el sur del municipio de Atemajac de Brizuela y con la cabecera municipal, de hecho es la comunidad limítrofe entre ambos municipios.

Sus coordenadas geográficas son 20°03'56.93" N latitud norte y 103°43'47.72" longitud oeste, se encuentra rodeada por elevaciones que alcanzan los 2300 y 2400 m. La población urbanizada más cercana, Atemajac de Brizuela, se encuentra a 8 Km al norte y es la cabecera municipal del mismo nombre con la que mantiene una comunicación social, cultural y comercial constante.

Cuenta en la actualidad con alrededor de 547 habitantes, con una proporción en mitades en su distribución por sexo. En cuanto a las viviendas existe en la actualidad un registro de 103 habitadas (INEGI 2011).

¹² CONAPO 2011: 145

Mapa 7. Ubicación de ferrería en relación con la cabecera municipal de Tapalpa

Fuente: Google earth. (2013 Google, 2014 Digital Globe, 2013 INEGI) 20° 03'43.51" N 103°43'32.18". Elevación 2359m. Altura del ojo 3.77 km. Fecha de imágenes: 30/4/2011

La característica principal de la topografía de esta población lo constituye la presa de poca profundidad que se ubica en el centro de la comunidad, ésta se alimenta del *Río Ferrería* y de algunos acueductos subterráneos y superficiales. Frente a la cortina de esta presa se ubicó originalmente la ferrería que fue construida a finales del siglo XIX; de esta construcción solo quedan algunos edificios abandonados o adaptados para otros usos. Alrededor de esta presa se conforman los conjuntos de viviendas, todas ellas de materiales sólidos en su construcción, principalmente adobe y tabique, la mayoría de las viviendas cuentan con piso de tierra. En las afueras de la comunidad, todavía formando parte de la misma, se encuentran algunas casas habitación, construidas parcialmente con caña y techos de cartón o lámina galvanizada.

Mapa 8. Ferrería de Tula (detalle en dirección noroeste)

Fuente: Google earth. (2014 Digital Globe, 2014 Google 2014 INEGI,) 20° 03'57.49" N 103° 43'45.81". Elevación 2356 m. Altura del ojo 2.82 km. Fecha de imágenes: 30/4/2011

Cuenta con servicios de luz eléctrica, agua potable entubada, drenaje combinado con el uso de fosa séptica, servicio limitado de telefonía vía microondas y varios habitantes cuentan con automóvil o camioneta de ruedas propias.

Se encuentra a una altura aproximada de 2300 msnm. Su clima es templado con una temperatura media de 17° C. Sus habitantes tienen un arraigo que se remonta por lo menos a fines del siglo XIX cuando en este lugar se asentó la planta para el beneficio del hierro (La Ferrería), misma que le dio auge económico a la población con la creación de una represa que ahora se ubica en el centro urbano y que en su momento sirvió para surtir de agua al proceso de beneficio del metal. De acuerdo con los testimonios de sus pobladores, durante la segunda década del siglo XX después del movimiento revolucionario, esta procesadora dejó de funcionar, de manera que quienes no pudieron o no quisieron salir de ahí se vieron obligados a cambiar de actividad económica, modificando por supuesto de manera radical sus formas de vida y el medio de sustento. En la actualidad se conservan las viejas

instalaciones de la Ferrería como edificio abandonado, aunque algunas secciones se usan como caballerizas o pequeñas bodegas.

Las actividades económicas principales son la agricultura, la extracción y comercialización de la resina de pino y encino, el comercio y en menor medida cierto tipo de turismo ocasional.

La infraestructura de comunicación y habitación se encuentra en buenas condiciones, aunque la comunican caminos de terracería. La presa ha dejado de tener un uso industrial por mucho tiempo. Con la llegada de grupos de estudiantes de la Universidad de Guadalajara a finales de la década de 1990, se iniciaron proyectos de uso y aprovechamiento de la misma. Mediante un proyecto en el que participaban alumnos y profesores del *Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agronomía* se buscó incentivar a la población para que aprovecharan el flujo de agua que alimenta la presa para establecer un criadero de mojarra con fines de comercialización y autoconsumo. Aunque la infraestructura ha permanecido, no hay un consenso en la comunidad respecto al beneficio que esto puede acarrear a la población y aunque hay gente que practica la pesca, hay otros que testimonian que lo que se saca de la presa es la causa de muchas de las enfermedades de la población. En la actualidad, el proyecto ha sido mejor recibido y una parte del atractivo de la comunidad es la venta de mojarra cocinada y preparada para el turismo que llega a la comunidad. Otro proyecto que se ha establecido a fin de aprovechar la presa es el paseo en pequeñas lanchas (trajineras) en la presa, ambas actividades son complementarias a las actividades económicas.



Foto 9. Aspecto de los campos resineros, una de las actividades económicas de la localidad (Fotografía del autor).



Foto 10. La ganadería es otra actividad fundamental en Ferrería de Tula (Fotografía del autor).



Foto 11. El quiosco funciona al mismo tiempo como embarcadero de las trajineras (balsas) que hacen el recorrido por la presa. Es una reciente actividad asociada al apoyo que estas comunidades tienen para incentivar su vocación turística y de servicios. (Fotografía del autor).



Foto 12. Trajinera (balsa) en las que se realizan los recorridos (Fotografía del autor).



Foto 13. Avenida principal de Ferrería de Tula. A la derecha se aprecia la cortina de la presa (Fotografía del autor).



Foto 14. Otro aspecto de la misma avenida principal (Fotografía del autor).



Foto 15. La cortina de la presa, vista hacia el norte (Fotografía del autor).



Foto16. Detalle de la cortina de la Presa (Fotografía del autor).



Foto 17. Instalaciones de la antigua Ferrería, en la actualidad es una estructura abandonada (Fotografía del autor).



Foto 18. Instalaciones de la antigua ferrería (Fotografía del autor).



Foto 19. Panorámica vista desde el sureste (Fotografía del autor).



Foto 20. Panorámica vista desde el noroeste (Fotografía del autor).



Foto 21. Panorámica de Ferrería de Tula (Fotografía del autor).



Foto 22. Panteón municipal de la comunidad (Fotografía del autor).



Foto 23. Jardín de niños de la comunidad (Fotografía del autor).



Foto 24. Iglesia de la comunidad (Fotografía del autor).

Afuera de la población, a un kilómetro en dirección noroeste, existe un desarrollo turístico campestre, inscrito en el contexto del proyecto del corredor turístico ya referido. La infraestructura ha sido levantada por compradores privados que al igual que en Villa del Mar llegaron a la localidad a comprar terrenos. Consta de varias cabañas para hospedaje y espacios para practicar la monta de caballo y la pesca. Los terrenos fueron comprados a los antiguos ejidatarios de la comunidad y aunque existe cierto descontento por parte de algunos pobladores, en general el proyecto es tolerado por la comunidad dado que cuentan con otras fuentes ingreso.



Foto 25. Cabaña del desarrollo turístico a las afueras de Ferrería de Tula (Fotografía del autor).

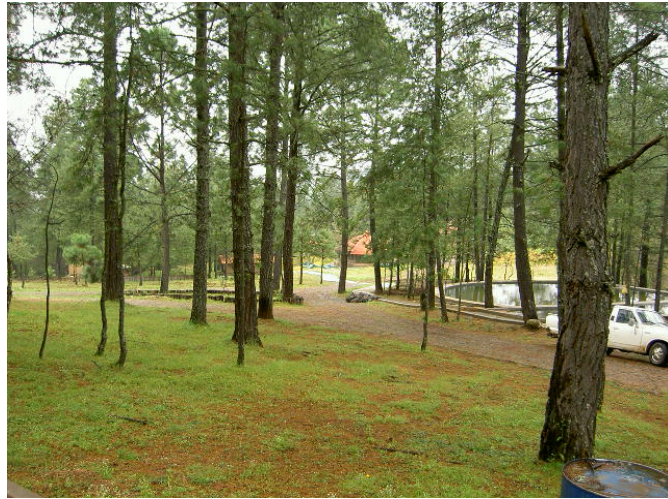


Foto 26. Exterior del desarrollo turístico de Ferrería (Fotografía del autor).

En suma, las condiciones de vida de ambas comunidades presenta diferencias significativas sobre todo en lo relativo a las estrategias de sobrevivencia cotidiana y son estas diferencias las que determinan en cierto grado las prácticas asociadas con la alimentación, tanto en la esfera de los recursos materiales como de los simbólicos. Factores tan aparentemente ajenos, como la definición de política públicas desde niveles centrales pueden afectar aspectos de las condiciones de la alimentación de las comunidades. Por otro lado, las acciones de los individuos concretos también pueden traducirse en actos que influyen en las prácticas de la alimentación en un grupo determinado. El examen pormenorizado de esos factores que a nivel individual y colectivo determinan pautas específicas de comportamiento en relación con la alimentación es el motivo del siguiente capítulo. En él haremos la descripción y el análisis de los aspectos que empíricamente se pueden distinguir en la base de los sistemas de alimentación de cada una de las comunidades en que se realizó esta investigación.

CAPÍTULO 3

LA ALIMENTACIÓN Y LA CULTURA EN LOS ESTUDIOS DE ANTROPOLOGÍA. HACÍA UNA PROPUESTA TEÓRICO, CONCEPTUAL Y DE MÉTODO.

3.1. FORMA Y CONTEXTO GENERAL DE LOS ESTUDIOS ANTROPOLÓGICOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN O LOS ALIMENTOS EN MÉXICO

Emprender la revisión puntual de la información contenida en la bibliografía existente sobre los fundamentos teóricos, conceptuales y metodológicos para los estudios sobre antropología de la alimentación constituye una tarea ardua. Al no encontrar fuentes sistematizadas que aborden el tema nos hemos tenido que conformar con lo que se encuentra disperso en los materiales bibliográficos productos de investigaciones más amplias. En muy contadas excepciones se puede localizar literatura antropológica clásica y actual especializada y en menos casos todavía con material teórico y de método que sirviera para ampliar las bases de esta investigación.

En el presente capítulo se integra un análisis puntual de los materiales que pueden ser considerados útiles para comprender el estado de las investigaciones y en otros casos como referentes teóricos y de métodos para el tema.

Los tiempos, los espacios, las rutinas, las técnicas, los significados y las *maneras* involucradas en las prácticas cotidianas de la alimentación humana son variables que han cambiado en el transcurso de la historia misma; sin embargo la relación básica entre el hombre, sus recursos y sus prácticas permanece y de esa permanencia, su viabilidad y su variabilidad debe dar cuenta el análisis antropológico. La complejidad del fenómeno de la alimentación estriba en que atraviesa la totalidad de la actividad humana en el transcurso de su historia. Estas nociones de *totalidad* y *continuidad* son los elementos epistemológicos que deben explorar los estudios sobre la alimentación vistos desde una perspectiva antropológica.

Para el desarrollo de esta idea es fundamental contar con un panorama general de la configuración actual de la producción teórico-conceptual y de método en los estudios de antropología de la alimentación en México y en general en algunos de los países en donde estas investigaciones tienen una mayor atención por parte del ámbito antropológico.

El punto de partida es que no es posible encontrar una corriente de estudios formalmente desarrollada en nuestro país, a excepción de los recientes esfuerzos aún dispersos en distintos espacios académicos y de investigación, entre otros Bertran (2005, 2009, 2010) y Good et al (2011) y los esfuerzos que el Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación¹ se encuentra llevando a cabo al generar un espacio continuo de discusión e intercambio académicos en donde antropólogos de diferentes ramas de esta disciplina y otras afines se reúnen para discutir e intercambiar ideas, experiencias y problemáticas de los diferentes proyectos de investigación que ahí se presentan. De continuar esta interacción llegará, seguramente en un futuro cercano, a la creación de ciertos consensos básicos (tanto a nivel conceptual, teórico y de método) para la investigación que sobre el fenómeno de la alimentación se realiza en México.

3.2. CONCEPTOS, TEORÍAS Y MÉTODOS

En aras de ordenar lo que de suyo aparece disperso y no sistematizado se intenta construir un modelo general de clasificación de estos materiales, mismo que refiere a la naturaleza de las investigaciones revisadas y a sus alcances reales en el ámbito de la antropología de la alimentación.

El orden de la exposición no atiende necesariamente al criterio cronológico pues dada la escasez de materiales que involucren una propuesta explícita de teoría y método. Para su

¹ El Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación conjuga el esfuerzo de investigadores de las diversas disciplinas de la antropología y áreas afines. Constituye el primer grupo permanente de interacción entre investigadores interesados en el fenómeno alimentario con una actividad constante a partir de mayo del año 2000. En este sentido el apoyo de la Coordinación Nacional de Antropología del Instituto Nacional de Antropología e Historial y del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, han sido básicos para organizar la logística operativa de las reuniones que sostiene el grupo (Correspondencia del Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación con Gloria Artís Mercadet, entonces Coordinadora Nacional de Antropología del Instituto Nacional de Antropología e historia. 30 de enero de 2001).

presentación y discusión se ha priorizado la diversidad de elementos y complejidad de las mismas. El problema inicial al que nos enfrentamos, como lo veremos con precisión más adelante, radica en el hecho de que, desde los primeros estudios antropológicos realizados en nuestro país ubicados alrededor de los años cuarenta del siglo XX, los principios teórico - conceptuales se daban por supuestos, pues se tendía (no menos ahora) a utilizar sólo los recursos desarrollados por la nutriología, la epidemiología o la demografía y otras disciplinas de las ciencias de la salud, la economía o la sociología.

El desarrollo del conocimiento mismo ha obligado a replantear muchos de estos principios o por lo menos a adecuarlos a la perspectiva antropológica. Por ejemplo si se parte del concepto actual de la nutriología respecto de lo que significa el alimento y este concepto fuese aplicado tal cual al objeto antropológico "alimento" se observará que aspectos como los procesos de creación y refuerzo de vínculos afectivos y las correspondencias históricas con el alimento cristalizadas en las tradiciones de la alimentación quedarían fuera de su ámbito conceptual. Lo mismo pasaría si intentáramos comprender los deseos por consumir productos que bajo esa lógica aparecerían como *irracionales*. El antropólogo requiere entonces de herramientas conceptuales que le permitan comprender la complejidad cultural (material, simbólica y operacional) de la perspectiva desde la que observa.

3.3. BASES GENERALES: REVISIÓN HISTÓRICA DE LOS ESTUDIOS SOBRE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

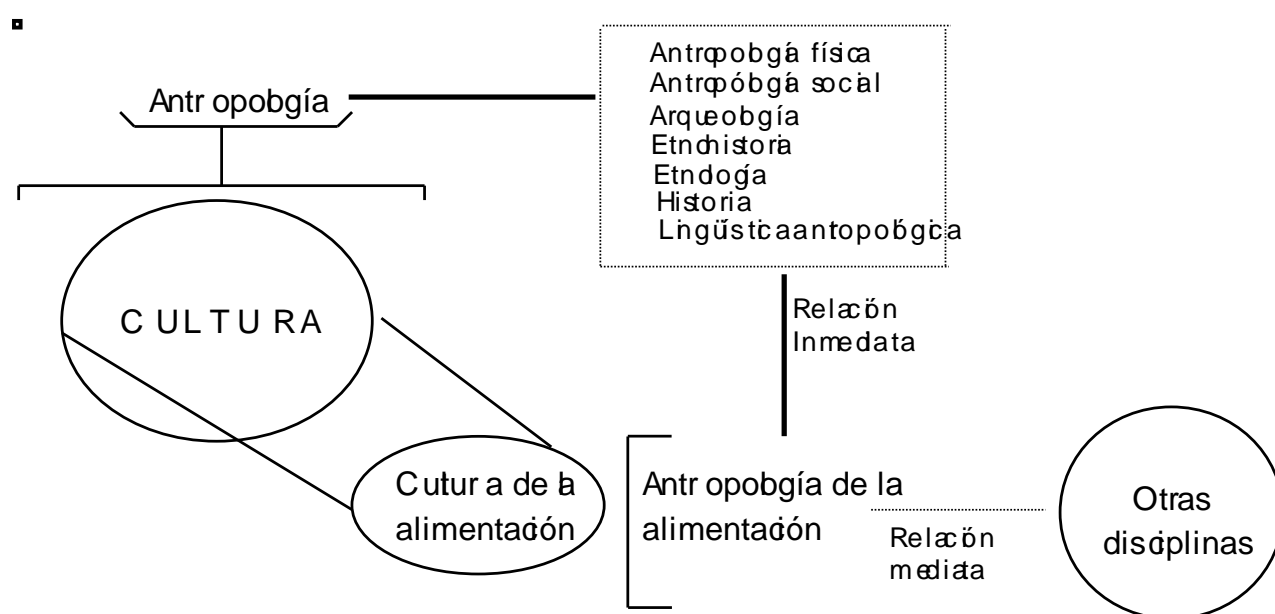
Dos son los conceptos básicos que propongo aclarar para una revisión histórica y sistematizada que sobre la alimentación se ha producido dentro la antropología: la *Cultura de la alimentación* y la *Antropología de la alimentación*.

El objeto general de la antropología es el estudio de la cultura, particularmente hablando de *cultura de la alimentación*, ésta debe ser entendida como el producto de la acción social derivada de la práctica *natural* y *cultural* de alimentarse; por su parte, las bases

epistemológicas se han desarrollado en la disciplina que se ocupa de comprenderla fenoménicamente como *Antropología de la alimentación*.

De este modo la diferenciación de ambos términos debe servir para aclarar en principio sus correspondientes ámbitos: la cultura de la alimentación como el *objeto* a comprender y la antropología de la alimentación como la *disciplina* encargada de desarrollar la perspectiva y herramientas epistemológicas concretas para su estudio o tratado. Así la antropología de la alimentación encontraría una correspondencia de *primer orden* (relación inmediata) con las diferentes subdisciplinas de la antropología general, mientras que dependiendo de las variables manejadas, tendría una correspondencia de *segundo orden* (relación mediata) con otras disciplinas o subdisciplinas afines. Ésta ordenación no intenta jerarquizar la importancia de los vínculos sino establecer los grados relativos de interacción. La forma esquemática de representar esta idea queda descrita en el cuadro 1.

1.



Cuadro 1. Grados relativos de interacción de la antropología con otras disciplinas

Sin lugar a dudas quienes de manera continua y sistemática han establecido un conjunto de relaciones disciplinarias y antecedentes generales de una antropología de la alimentación han sido los antropólogos Igor de Garine (1988, 1994), De Garine y Vargas (1997), De Garine y De Garine (1999), Ken Albala (2013), Jack Goody (1995) en su

Cocina, cuisine y clase y tal vez en menor medida, no por ello menos importante, el trabajo de Jessica Kuper (1984) quien de una manera más o menos involuntaria aportaría datos importantes para el desarrollo de una historia general de los estudios sobre alimentación, a través de las recetas colectadas entre antropólogos y los breves pero ilustrativos comentarios etnográficos que acompañan a cada receta.

Principalmente De Garine (1988) ha insistido sobre la necesidad de ubicar disciplinariamente los estudios de cultura de la alimentación y consecuentemente insistido acerca de la necesidad de generar campos de investigación pluridisciplinaria, lo que va abriendo el camino para el desarrollo de las propuestas que se plantearán en los capítulos siguientes. Lo que es evidente al revisar estas referencias bibliográficas es que el panorama histórico-disciplinario de los estudios de antropología de la alimentación en México es escaso. Esto se debe no sólo a la falta de difusión de las investigaciones sino que verdaderamente ésta no es muy abundante.

3.3.1. LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN EN MÉXICO

Lo anteriormente expuesto no significa que en nuestro país no exista o no haya y existido investigación o producción en este ámbito, de hecho por lo que se expondrá a continuación, podríamos afirmar que desde un principio corrimos paralelos al desarrollo mundial que estos trabajos alcanzaron. Sin embargo durante la década de los sesenta, setenta, y parte de los ochenta, (casi 30 años) la investigación y producción teórica en materia de antropología de la alimentación parece haber quedado relegada, lo que se tradujo en un abandono casi absoluto, de no ser por las innumerables investigaciones que sobre antropología y nutrición se desarrollaron; sin embargo este campo pasó a ser confundido con el de la antropología de la alimentación en general.

Veamos a continuación algunos ejemplos importantes del desarrollo de esta área de investigación en antropología. Es digno de mencionarse que en un principio, esta línea de trabajo fue planteada fundamentalmente por las ciencias de la salud. La investigación social poca producción tuvo, esto no es casual por supuesto, siendo estas disciplinas las

que más cercanamente se encuentran con los problemas derivados de los hábitos y costumbres en la alimentación.

3.3.2. PRINCIPIO DESCRIPTIVO DE LOS ESTUDIOS GEOGRÁFICOS DE LA ALIMENTACIÓN

Para la década de los años 40's se había desarrollado en México una tendencia en los estudios antropológicos encabezada por el Dr. Alfredo Ramos Espinoza (1944) ésta perspectiva proponía que los estudios sobre hábitos alimentarios tienen que ser abordados desde una perspectiva relativa tomando en cuenta las particularidades del medio la historia y las condiciones específicas, tanto tecnológicas como sociales de las poblaciones estudiadas. La intención de estos estudios denominados *Estudios geográficos de la alimentación* era la de describir *cómo ha sido y es* la alimentación en cada región de México y del mundo. El principio descriptivo tendía a poner un orden en dónde no lo había, me refiero particularmente a la falta de precisión que la regionalización política y administrativa traía consigo, misma que se veía reflejada en la manera como los fenómenos culturales en general se intentaban explicar. Otro de los aspectos fundamentales de este trabajo es el énfasis que pone en la necesidad de describir el cómo se procesan los alimentos con toda precisión. Lamentablemente la propuesta contenida en el artículo publicado por el Dr. Ramos Espinoza en la revista *América Indígena* al parecer no encontró mucho eco, al menos en lo que a la antropología que se hacía en ese entonces en México concierne.

3.3.3. LA ALIMENTACIÓN COMO UN PROCESO CONTINUO

Un año antes Fred Eggan (1943), había escrito un artículo, en la misma revista *América Indígena*, conocido como *Some problems in the study of food and nutrition*, investigación realizada entre los hopi, en este artículo el autor analiza los problemas que frecuentemente eran pasados por alto por el investigador cuando se emprendían estudios sobre los hábitos de alimentación. Su propuesta se caracteriza por la minuciosidad de los detalles a investigar incluidos aquellos que tienen que ver con el acto de llevarse los alimentos a la boca es decir: tanto cuando entran como cuando salen. Para Eggan la

alimentación humana es un proceso continuo de producción, distribución y consumo, sin embargo ordinariamente el antropólogo no se preocupa por saber qué pasa cuando el alimento alcanza la boca de los nativos. Los problemas por resolver en un estudio de este tipo son los que involucran aspectos de la vida diaria tales como el número, tipo, usos y valor de los animales domésticos y todas sus condiciones e implicaciones; la existencia y uso de los alimentos silvestres, la organización social y económica. Así mismo las actividades alimentarias que incluyen las técnicas culinarias, el conocimiento sobre el almacenamiento conservación y utilización del agua y condimentos, la distinción entre la comida ordinaria y la especial y finalmente el carácter de los alimentos para el intercambio.

3.3.4. LA DEFENSA DE LOS PATRIMONIOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES DE LOS GRUPOS INDÍGENAS EN MÉXICO

La obra del Dr. Gonzalo Aguirre Beltrán, en materia de salud y atención a los grupos indígenas fue basta consecuentemente algunos de sus textos pusieron atención al problema de la salud, la alimentación y la cultura (1955, 1956); así como a las contracciones que se derivaron del encuentro de la cultura occidental y las tradiciones prehispánicas. La preocupación principal en estos trabajos fue la reivindicación cultural y científica de los elementos que conforman los inventarios de alimentos y prácticas de los sistemas de alimentación *tradicionales*. De este modo expone y documenta las características nutricionales de los alimentos tradicionales principalmente el maíz, pero no solo, con la finalidad de explicar la manera en que a partir de esta planta y su combinación con otros recursos (vegetales, animales y minerales), los requerimiento de nutrimentos podrían ser fácilmente y eficientemente obtenidos por quienes los consumen. Por otro parte y en contraposición, desataca los prejuicios y prejuicios contenidos en los valores occidentales en referencia a sí mismos y a las llamadas dietas tradicionales. De este modo, el Doctor Aguirre Beltrán logra inaugurar una vertiente *reivindicadora* de la tradiciones alimentarias (solo consuntivas) de los grupos indígenas en nuestro país, sobre

todo vinculado con la procuración de un mejor estado de salud de las poblaciones indígenas marginadas y las reconfiguración de los valores heredados de las tradiciones indígenas precolombinas frente a los valores, patrones y prejuicios alimentarios de la sociedad occidental moderna. Sin demérito de sus aportaciones sustanciales, en Aguirre Beltrán encontramos mas que una propuesta para registrar, estudiar y analizar practicas y recursos para la alimentación, la definición de una postura política en relación con los patrimonios culturales derivados de la llamada tradición cultural indígena, postura vinculada a la consolidación de un proyecto cultural nacional que buscaba la inclusión de estos grupos al concepto de nación y que posiblemente sirvió de modelo para las investigaciones que sobre nutrición y salud se desarrollaron en las siguientes décadas.

3.3.5. LOS ALIMENTOS, LA VIDA SOCIAL, EL RITUAL Y LA INTERPRETACIÓN DEL SISTEMA SIMBÓLICO

En el año de 1976 se publica uno de los textos antropológicos representativos de una vertiente muy importante de los estudios el simbolismo en la alimentación, nos referimos a *Tortillas for the Gods. A symbolic analysis of zinacanteco rituals* de Evon Z. Vogt. El interés de esta investigación se centró en la comprensión de un sistema simbólico articulado a partir de una tradición que hace referencia a la *costumbre* como la explicación social del significado de la vida ritual del zinacanteco. El papel de los alimentos aquí radica en que entro otros muchos, son los elementos principales de las ofrendas en contextos rituales, por lo menos en el momento en que la etnografía se lleva a cabo y estos elementos guardan, de acuerdo con Vogt, una raigambre profunda con creencias prehispánicas que se expresaban en contextos de ritual religioso; sin embargo el ámbito ritual en realidad constituye un escenario muy amplio y vasto por lo que en este enfoque los alimentos son concebidos y representados en tanto elementos para el consumo, el intercambio social y su intrínseco significado (bebidas o alimentos en su contexto de consumo ritual). Esta vertiente del pensamiento en la obra prevaleció como parte de los estudios sobre el ritual y sus elementos en donde algún elemento del sistema de

alimentación aparecía. Sin duda representaron una vertiente que buscaba explicar esa relación, pero esta perspectiva perdía de vista los alimentos y sus prácticas como un sistema en sí mismo, en el que se expresan y se fundamentan no solo referentes simbólicos sino mecanismos objetivos que requieren de su concepción y producción material para garantizar la vida social. En la investigación que presentamos debemos asumir que el alimento para ser asumido como símbolo, debe ser asimilado, producido, obtenido y distribuido materialmente y estos son procesos sociales en dónde también se produce símbolo y ritual y que han sido mecanismos culturales poco explorados por la antropología en nuestro país.

3.3.6. ANTROPOLOGÍA (CULTURA) DE LA COMIDA

La obra compilada de Good (2011) “Comida, cultura y modernidad en México”, constituye un buen ejemplo de la continuidad de los trabajos involuntariamente iniciados por Vogt. La obra referida es un conjunto de textos cuyo eje de discusión es el significado que *existe* en lo que la gente come y la descripción de cómo ello se enfrenta a una entidad indefinida llamada *modernidad* (retomando los trabajos de Mintz, más bien *industrialización – urbanización* 2011: 325ss). Sin duda es un acierto la exposición variada de etnografías de la comida e, independientemente de lo que se pueda opinar sobre la perspectiva conceptual, ofrece un panorama histórico etnográfico diverso acerca del tema; en sentido estricto es una obra que abona al bagaje etnográfico que discurre sobre la antropología del consumo de alimentos (distinción etnocéntrica *cocina/cuisine* como equivalente *de cocina compleja*) pero que pierde de vista también el carácter multidimensional de la alimentación como práctica social total no limitada ni al consumo ni a la cocina.

3.4. LA ANTROPOLOGÍA EN LOS ESTUDIOS SOBRE ALIMENTACIÓN

Para el año de 1997 el antropólogo Manuel Peláez Casabianca, emprendió con el apoyo del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM y el Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán, la tarea de compendiar mediante la publicación de una serie

de cuadernos de trabajo, las propuestas y las investigaciones que a su juicio representarían vertientes de la investigación antropológica en los estudios sobre la alimentación. El título de la serie *Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación* sugería una tarea ardua, sin embargo sólo fue publicado el primer número, de 9 proyectados, que contiene una selección de 5 artículos comentados: *Cultura y nutrición* de Gonzalo Aguirre Beltrán, *Contextos culturales de las pautas de nutrición* de Margaret Mead, *¿Por qué comemos lo que comemos?* de Luis Alberto Vargas, *Cambios en los patrones relacionados con la alimentación*, de Isabel Kelly y *La alimentación de los grupos Mayas: del Popol Vuh a nuestros días* de Mario Humberto Ruz.

Para Manuel Peláez (1997) los estudios sobre alimentación dentro de la antropología estarían divididos en dos grandes vertientes: la antropología de la nutrición y la antropología de la alimentación, centrando su preocupación respectivamente en los fenómenos biológicos involucrados en la alimentación humana por un lado y en la determinación de la función social de los alimentos y la alimentación por el otro. La culminación de *Presencia de la antropología...* muy probablemente hubiese podido llevar a un grado de sistematización de la información que pudo haber sido benéfica para la antropología de la alimentación en México, lamentablemente quedó inconclusa.

De acuerdo con Peláez los estudios que se ha llevado a cabo en nuestro país han sido dispersos y desiguales; sin embargo existen algunos autores que han mantenido cierta constancia, por lo menos de la década de los 80's hasta la actualidad. Desde mi punto de vista, dos son los autores que en nuestro país mayormente han contribuido desde dos diferentes líneas publicando diversos artículos y libros, por un lado Luis Alberto Vargas, quien ha explorado desde los vínculos entre la antropología y la nutrición hasta el reconocimiento puntual que tiene la visión histórica del desarrollo de los patrones de alimentación en el México contemporáneo haciendo énfasis en el legado prehispánico y colonial de los hábitos alimentarios del México moderno. Por su parte y desde la perspectiva histórica Janet Long (1982, 1986, 1990, 1992, 1997) ha contribuido a una

historia de los hábitos alimentarios recurriendo a la documentación histórica de los intercambios Europa - América; así como del papel que ciertos alimentos, particularmente el chile (*Capsicum*), han tenido en el desarrollo de la cultura de la alimentación en México y el mundo. De modo más reciente, la publicación de *Food Culture in Mexico* (Long y Vargas 2005) ha venido a concretar en trabajo que hacía falta para actualizar sus aportes de modo mancomunado. En ambos casos el nivel descriptivo es el factor común con las diferencias acentuadas en el tratamiento de los datos: en el primer caso suelen ser aspectos de índole general proyectando esas generalidades en la vida cotidiana; en el segundo enfatizando la compilación y análisis de información de la que poco conocimiento se tiene a nivel general. Algo que sin lugar a dudas es común en ambos casos es la intensa actividad de intercambio académico que mantienen con investigadores e instituciones preocupadas internacionalmente en los estudios de esta naturaleza.

No podemos dejar pasar los diversos trabajos de Mariana Coria, gastronoma de formación, quien ha incursionado de modo erudito en los temas de antropología e historia de la alimentación. Para este caso me interesa referir dos de sus obras *Alimentos fríos y calientes: tradición y creencia en Santa Ana Tlacotenco, Milpa Alta D.F., a principios del siglo XXI* (2011) y *El Doctor Francisco Hernández (1518-1587): un camino para la construcción del alimento indígena como medio terapéutico. Proceso dialéctico entre dos formas de interpretación de la realidad natural- alimentaria* (2015), ambos trabajos presentados como tesis de licenciatura en gastronomía y de maestría en Historia, respectivamente. En ambos trabajos se involucra con campos disciplinarios diferentes pero complementarios y ofrece una visión original, documentada y analítica de los problemas que aborda, ofreciendo novedosas discusiones a viejos temas que abren sin duda, nuevos horizontes en la investigación sobre la complejidad histórica y etnográfica de la alimentación humana.

De modo paradójica y con el paso del tiempo, lo que se ha observado es que el panorama explicativo y descriptivo en el campo de la antropología de la alimentación se ha venido ampliando; sin embargo, en lo referente a su sistematicidad, no podemos decir lo mismo. Por su parte, el panorama propositivo, para fines descriptivos, en el campo teórico y de método se ha dejado en un segundo plano. Poca ha sido la producción en este sentido. La necesidad de crear estrategias teóricas y de método surge precisamente de la proliferación de trabajos que en el campo antropológico ha tenido este tema en los últimos años. Nuevamente en un recuento bibliográfico encontramos una escasez generalizada no solo a nivel nacional, como lo atestigua Silvia Carrasco (1996) para el caso de España, quien para el año de 1984 detectaba el mismo problema para la antropología de la península, principalmente en el plano teórico.

3.5. ALGUNOS ANTECEDENTES PARA UNA PROPUESTA TEÓRICA Y DE MÉTODO PARA LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

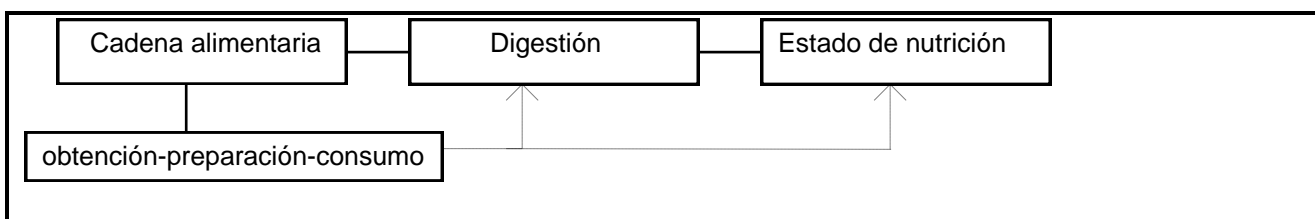
Como hemos observado, referirse al problema de la escasez de propuestas no es lo mismo que hablar de la ausencia de las mismas; en una revisión de lo que la bibliografía antropológica puede ofrecer, se encuentran diferentes grados, vertientes y profundidad de propuestas que de algún modo pueden ser leídos como bases en las que se funda la desarrollada en esta investigación.

El rasgo común de los trabajos presentados en este capítulo es que abordan aspectos parciales y en contadas excepciones se presentan como cuerpos completos. En todo caso trataré no sólo de describir las mismas sino de generar un balance crítico y matizar, en los casos en que sea necesario, las diferencias con la nuestra.

Para empezar he decidido no ubicar las propuestas dentro de las tradicionales escuelas o corrientes teóricas de la antropología pues a estas alturas del desarrollo de la teoría antropológica resulta un criterio ambiguo. La complejidad del fenómeno obliga a ubicarnos en los horizontes metodológicos de cada una, estos indican la prioridad en la investigación.

3.5.1. PLURIDISCIPLINARIEDAD.

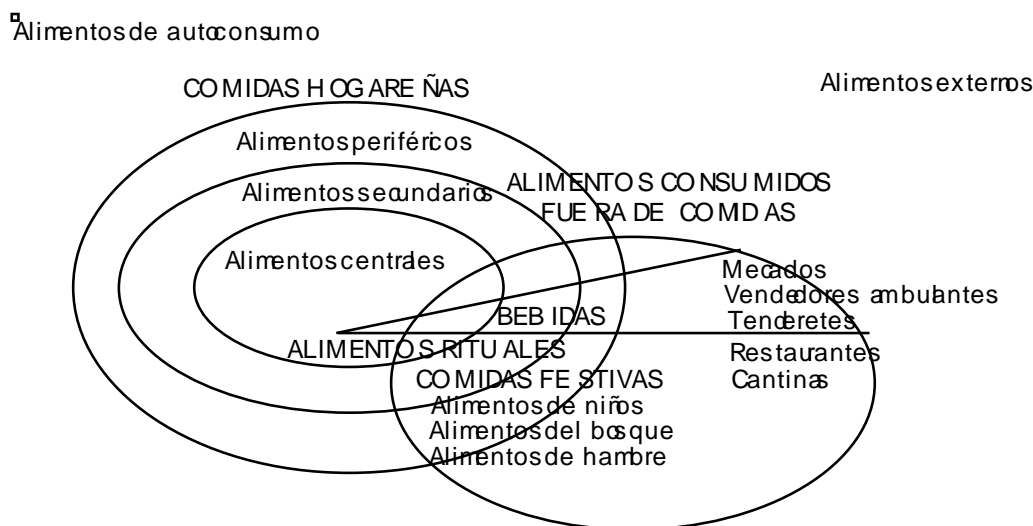
Ubicar el problema como multifactorial ha llevado a la Antropología a proponer puntos de vista que intentan cohesionar el concurso de varias disciplinas para abordar el estudio del fenómeno de la alimentación. Tal es caso de la consolidada propuesta de Igor De Garine y Valeria de Garine (1999) quienes junto con Luis Alberto Vargas (1997) han enmarcado propuestas de método para la investigación con el concurso principal de la Antropología y las ciencias de la Nutrición. La principal vinculación que ellos observan es con las áreas de Ciencias de la Salud tales como, la Epidemiología, la Medicina y otras disciplinas. Del mismo modo consideran el modelo fundamental de investigación en las comunidades rurales relativamente aisladas y que practican el autoabasto. La razón principal para este planteamiento radica en el hecho de que estas comunidades experimentarían una cercanía mayor y una dependencia más directa con el medio natural por lo que la expresión cultural de la alimentación estaría menos mediada que en las grandes urbes; del mismo modo es posible percatarse de una manera más clara de las variaciones alimentarias a lo largo del año. El problema se percibe como un *proceso* de alimentación-nutrición que al mismo tiempo es considerado como una cadena de continuidad en donde los procesos fisiológicos definirían la naturaleza del mismo. La visión esquemática proporcionada en el Cuadro 2 permitiría apreciarlo de la siguiente manera:



Cuadro 2. Proceso de la alimentación nutrición según De Garine y Vargas (1997)

El consumo está vinculando inmediatamente con momentos fisiológicos para identificarlo como un proceso también biológico. De acuerdo con esto, el fin será el estado nutricional, esto es: el momento en que las células incorporan nutrientes al cuerpo y llevan a cabo sus funciones de manera constante. Como fenómeno aparte se maneja la clasificación cultural de los alimentos. Ya en su dimensión explícitamente cultural, para ambos autores

el sistema de alimentación tradicional está centrado en los sistemas clasificatorios que los productos alimenticios adquieren en la sociedad tal como aparece representado en el Cuadro 3.



Cuadro 3. Sistema de alimentación tradicional (tomado de De Garine y De Garine (1999)²)

El sistema variará en su organización y representación en las sociedades urbanas industrializadas contemporáneas; sin embargo en esencia permanece el mismo criterio, por ello no precisaremos en su expresión esquemática. Este nivel de representación presupone una preponderancia sobre el sentido del consumidor obviándolo de otras esferas o etapas como la concepción y proceso productivo. Llegados a este punto es necesario plantear un problema adicional: al ser la relación alimentación-nutrición un fenómeno cultural es de esperarse que el conjunto de los procesos involucrados sean susceptibles de significación, de manera que estaríamos perdiendo de vista varios niveles adicionales de descripción y análisis. El nivel de desarrollo etnográfico encontrado en esta perspectiva contempla generalidades al respecto tales como “técnicas de explotación de la naturaleza, producción, preparación y cocina, episodios de la comida, consumo y hábitos de consumo de alimentos” (De Garine y Vargas 1997) en donde se plantean

² Los “alimentos del bosque” a los que se refiere la notación aparecida en este cuadro se refiere a los alimentos que se obtienen en los entornos naturales de las comunidades rurales en donde no necesariamente encontramos bosque. La notación quedó literal pues el cuadro fue copiado exactamente como aparece en la obra citada.

algunas de las variables que podrían llevar a resolver en alguna medida el problema citado. Por otro lado es evidente que para emprender una investigación de esta naturaleza es fundamental el concurso de varias disciplinas, lo que justifica plenamente el planteamiento central pues la naturaleza holística de la perspectiva antropológica es la que permitiría una visión, vía las humanidades, del fenómeno como una totalidad, misma que involucra también a las ciencias naturales y sociales.

3.5.2. DE LO ESTRUCTURAL A LO OPERATIVO

El conocido texto de Jack Goody *Cocina Cuisine y clase* (1995) ha representado hasta la fecha uno de las obras que, desde mi punto de vista, mejor han planteado el problema teórico de la cultura de la alimentación, relegando desgraciadamente los esquemas de método a un segundo plano.

Si bien el marco bajo el cual analiza las diferentes posturas que la antropología ha tenido en referencia al problema de la alimentación parece el pretexto para entablar el diálogo-discusión con Lévi-Strauss, para poner en la mesa las premisas bajo las que éste consideró los estos temas, cristalizadas en el triángulo culinario de lo crudo, lo cocido y lo podrido y cuyas mediaciones centrales pasan por la consideración de las transformaciones culturales y naturales, todo ello dentro del ámbito de las oposiciones estructurales que serían el método para entender la dinámica del mencionado triángulo. En Goody, sin embargo, la pertinencia de la discusión se centra en el hecho de que el análisis estructural prioriza el contenido simbólico proyectado en el *discurso alimentario* mientras que la dimensión material y operativa solo aparece tangencialmente en la categoría de *transformaciones culturales*.

Aunque la premisa comparativa sea el fundamento de la serie de preguntas que estructuran la obra, casi de manera natural Goody establece un diálogo con la perspectiva de Lévi-Strauss respecto al carácter semiótico de los actos alimentarios concebidos como oposiciones binarias. Ante la *triada* de oposiciones básicas: crudo-cocido; sociedad-naturaleza y civilizado-primitivo, Goody antepone que el problema ha de plantearse antes

como los vínculos con los procesos de producción, distribución y consumo de alimento, no solo en una sociedad determinada sino también en una perspectiva comparativa (1995:60) Desde su punto de vista el alcance de esta propuesta no niega la posibilidad de generar leyes generalizadoras y tampoco el ámbito de la investigación semiótica. Pero la prioridad está en los mecanismos operativos que llevan a los individuos y las sociedades a generar los espacios alimentarios determinados. Para Goody el proceso de la alimentación constituye la unidad por sí misma, analizable en lo que él llama las fases de la producción, distribución, preparación y consumo; diferenciándolas de sus aspectos específicos. Esto es la *fase* se refiere a los momentos operativos; mientras que el *aspecto* busca definir las condiciones y determinaciones gracias a las que se realizan las etapas (1995:64) mismas que estarían definidas de la siguiente manera:

A) Las fases de producción (F/P)

Vegetales	Animales
Preparación del terreno	Preparación del establo, forraje, pastores
Siembra	cría
cultivo	pastoreo
casecha	sacrificio
conservación (incluye semillas)	protección de los animales

A₁) Los aspectos de la producción (A/P)

a) los items de la producción
b) la fuerza de trabajo (y la división del trabajo)
c) los recursos productivos, tierra, agua, y agentes fertilizantes
d) La tecnología y las técnicas de producción
e) La cantidad y calidad producidas, que se relacionan con la escasez y la abundancia, con la viabilidad de la unidad de producción y con el descarte

de los excedentes

B) La fase de distribución (Modos de distribución)

Tipos de transacción (T/T)

a) asignación dentro de la unidad de producción (por ejemplo las diferentes esposas en una familia poligámica)
b) regalo, sin expectativa de retribución
c) intercambio “recíproco”
d) mercado
e) transferencia obligatoria
f) destrucción

C) Los aspectos de la distribución

a) la naturaleza de las transacciones internas
b) la naturaleza de las transacciones externas
c) La uniformidad de la distribución interna
d) la tecnología de almacenamiento
e) la tecnología de transporte
f) la periodicidad de la distribución

D) La fase de preparación (F/Pr)

a) trabajo preliminar: matanza de animales y carneado, descascaramiento de frutos secos, desgrane, zarandeo y molienda de cereales
b) cocción: la aplicación de calor u otros agentes transformadores (frío, vinagre, sal)
c) elaboración del platillo

E) Los aspectos de la preparación (A/Pr)

a) quién cocina, con quién (grupo de cocina) y para quién (grupo de consumo)
b) tecnología de cocción (fogón, recipientes, instrumentos, horno, asador y

combustibles)

F) La fase del consumo (F/C)

a) reunión de los participantes
b) servicio o distribución del alimento cocido
c) ingestión del alimento
d) limpieza

G) Los aspectos del consumo (A/C)

a) la distribución en el tiempo (comidas diarias, festines, ayunos, etc)
b) la estructura de la comida
c) los modos de la comida (sacralización, “modales en la mesa”, limpieza, servicio)
d) la tecnología de la comida (mesa recipientes, instrumentos, etc.)
e) quién como con quién (el grupo de comensales)
f) la diferenciación de la cuisine

Al volver los ojos hacia la dinámica operativa el análisis gana sin lugar a dudas en el terreno etnográfico pues la prioridad de lo observable se centra en el conjunto de actividades encaminadas a registrar una actividad en relación con otras lo que indudablemente abriría nuevas condiciones a la observación. De este modo trasciende, como en realidad es su insistencia, el nivel de la oposición básica entre lo crudo y lo cocido. La observación de los materiales y las técnicas estaría marcando los indicadores de fundamento de los aspectos característicos de la cultura de la alimentación.

El espíritu básico de este nivel de análisis acepta que las similitudes y diferencias culinarias pueden estar relacionadas con las actividades humanas básicas en la esfera de la producción y de la reproducción (1995:284).

3.5.3. RELACIÓN COSTO-BENEFICIO. UNA PROPUESTA PARCIALMENTE ENTENDIDA

Bueno para comer (1989) es sin lugar a dudas una obra en la que el antropólogo norteamericano Marvin Harris sintetizó una estrategia teórica completa para estudiar el fenómeno de la alimentación en sus particularidades. La premisa explicativa fundamental radica en intentar dar cuenta de los fundamentos prácticos de la optimización en el consumo alimentario de los diferentes pueblos. Aquí es necesario precisar dos cosas: 1) el carácter práctico no necesariamente conlleva el carácter simbólico, por lo que entonces hay que entender en esos términos los límites de la propuesta y 2) optimización, como dice el autor (1989:310ss) no quiere decir óptimo. Optimización es la adecuación funcional de las capacidades y posibilidades a las necesidades alimentarias específicas. La poca atención que se le ha puesto a estos matices ha provocado, desde mi punto de vista, una devaluación de la propuesta en su conjunto, misma que representa un intento importante para dar cuenta de una parte de las bases materiales de los sistemas de alimentación: existen elementos de racionalidad que no hay que perder de vista, a fin de cuentas el empirismo con un gramo de sensatez y racionalidad ha jugado un papel fundamental en la conformación de las tradiciones alimentarias de la humanidad.

La necesidad específicamente humana precisa lo que se habrá de comer, pero esta especificidad se funda primariamente en los actos de la costumbre, ésta a su vez expresa las necesidades de apropiación y gestión óptima de los productos comestibles generando una economía orgánica de la nutrición (1989:34ss). Dicha optimización constituye un problema de especificidad material en la que se desenvuelven los diferentes sistemas de alimentación pero no se refiere solamente, como lo han expresado los principales detractores de esta forma de materialismo, a una reducción economicista de coste-beneficio en términos energéticos. Esta es en realidad una relación más compleja, en donde se encuentran los aspectos materiales de la cultura, pero también las posibilidades de *pensar* determinados objetos como objetos de la alimentación. Esta relatividad tiene dos condiciones sustanciales en Harris. Por un lado las capacidades *tecnoeconómicas* y

tecnoecológicas y, por el otro y al mismo tiempo, el conjunto de las otras potencialidades sociales que posibilitan que un elemento sea concebido como alimento. De este modo los juicios valorativos en los diferentes sistemas de alimentación salen sobrando pues, antropológicamente, de lo que se trata no es de condenar a una cultura por lo que *no* come sino de saber *lo que* come. Esta relatividad cultural forma parte del centro de la propuesta central (1989:11).

Harris insiste en que hay una lógica intrínseca funcional en los criterios con los que cada cultura moldea sus regímenes alimentarios específicos y para ello elige varios ejemplos que lo remiten a explicar en términos cuantitativos el porqué la elección de la carne en sus diferentes presentaciones es un elemento que continúa estando presente en la historia alimentaria de la especie humana,

No existe ningún argumento para negarle importancia a la búsqueda de razones prácticas en los modelos de alimentación humana, tampoco para reducir todo el universo de la alimentación a este modelo que, por cierto no es el propuesto por Harris.

3.5.4. PARENTESCO Y ALIMENTACIÓN

En *Mujeres, graneros y capitales. Economía doméstica y capitalismo*, Claude Meillassoux (1987) desarrolla una propuesta que tiende a subrayar la importancia del complejo de la alimentación en la construcción social de las estructuras del parentesco. El principio que rige esta breve propuesta es el de la relación que existe, en la comunidad doméstica, entre la producción de alimentos y la producción y reproducción social. El esquema parte del hecho de que en su organización para el trabajo, los esfuerzos en la producción alimentaria están enfocados a contribuir y retribuir el gasto energético derivado del ciclo de vida de cada uno de los individuos y sus respectivas generaciones preproductoras, productoras y postproductoras de alimentos. La relación básica que es necesario determinar, según Meillassoux, es la de la transformación de energía humana que asegura la perpetuación y reconstitución de la comunidad(1987:78). Para comprender en extenso esta propuesta es necesario considerar que el crecimiento demográfico, en una

comunidad doméstica, depende de las capacidades productivas de subsistencia que tenga la sociedad (1987:80). Para obtener un panorama cuantificado de estas relaciones, el autor recurre a una formulación matemática que busca determinar la diferencia entre lo producido y lo consumido por un individuo durante su ciclo de vida y por medio de las relaciones entre lo producido, lo distribuido y lo consumido llega a la determinación de lo necesario para garantizar la reproducción generacional y finalmente comunitaria. El eje de la lógica de la producción gira en torno a los individuos y no al producto, esto significa que la lógica distributiva atiende a garantizar la existencia del grupo doméstico más que al incremento de lo producido y las estrategias estarán enfocadas a resolver este problema.

3.5.5. DE LO INTERDISCIPLINARIO Y LA DIMENSIÓN SOCIAL.

Dentro del desarrollo de la antropología europea, la desarrollada en Francia y España juega un papel preponderante. De la primera ya hemos anotado un caso ejemplar. La segunda la abordaré en este apartado por representar en sí misma una propuesta diferente, misma que podría conceptualizar como una búsqueda por la reivindicación del papel del análisis histórico y etnográfico. Una de las posturas más acabadas al respecto es la de Silvia Carrasco (1996) quien en *Cultura, alimentación y salud: una propuesta de análisis metodológico* se encarga de subrayar inicialmente el carácter marginal de la investigación alimentaria en la antropología española, al mismo tiempo que exponer la ausencia de producción al respecto. A partir de su enfoque interdisciplinario, que constituye el centro de la propuesta concibe el problema desde la complejidad uniendo los puntos de vista biomédicos, encargados de generar la información cuantitativa, y socioculturales, encargados de generar la información cualitativa para buscar sus confluencias (1996:378). En términos de la bibliografía no me cabe la menor duda de que ya es un mérito que sea la primera autora que define el fenómeno en términos de complejidad; sin embargo es fundamental comprender que la complejidad no se puede aprehender desde la perspectiva interdisciplinaria pues ésta parte de la interacción de un conjunto de disciplinas cuyo objeto de estudio está de suyo escindido.

La propuesta metodológica en sí parte de las premisas histórico monográficas en donde el planteamiento de principio supone la observación del comportamiento alimentario, esto es: la observación cuidadosa de las actitudes y comportamientos en el manejo de la alimentación desde la adquisición hasta el consumo pasando por el almacenaje.

Un segundo espacio de análisis lo constituye lo que ella denomina *la experiencia alimentaria como aprendizaje cultural específico y diferencias*, esto es: como elemento formador de roles culturales la experiencia alimentaria forma de manera diferente a los actores sociales produciendo y reproduciendo en el proceso valores que son asimilados como códigos de comportamiento individual y social.

El tercer y último planteamiento gira en torno a los procesos y mecanismos de reproducción y transformación del comportamiento alimentario. Aquí el núcleo de la preocupación consiste en establecer las responsabilidades alimenticias respecto al grupo tanto a nivel de división sexual del trabajo doméstico como la reconstrucción de prácticas doméstico-culinarias en historias de vida de mujeres.

El fundar la propuesta en la actividad interdisciplinaria, la pretensión es buscar una perspectiva diversa mediante la suma de la información cualitativa y cuantitativa derivadas de la naturaleza de las disciplinas que intervengan. Para Carrasco (1996:381ss) la antropología tiene el objetivo de descubrir, tras los comportamientos recurrentes de los grupos sociales en relación con la comida y el comer, sus relaciones adaptativas y simbólicas, mediante las preguntas pertinentes a los atributos morales que refieren al cómo, cuándo y entre quiénes es adecuado y a los atributos materiales que definen en cada cultura lo que es comestible y experimenta sus efectos.

Por su parte Isabel González Turmo (1999, 2001) ha establecido varias consideraciones metodológicas referentes a dimensiones específicas en que deben ubicarse el análisis de las variaciones alimentarias en los grupos humanos. La premisa es que la alimentación es un factor de diferenciación social, pues el comer entre los humanos se ha dado en lo que define como *una rica e intrincada red de oposiciones sociales*(1999:246), por lo que toda

investigación que busque abordar los comportamientos alimentarios deberá referirse a *la dimensión social de la alimentación*. Es necesario comprender que esta propuesta se centra en el papel que juega la interacción social en la distribución de los alimentos y no en la comprensión del sistema como un conjunto de interacciones, incluidas las sociales. La perspectiva por supuesto parte de la búsqueda de oposiciones binarias en el ámbito de lo social, postura que de una parte nos refiere sin lugar a dudas al método de análisis estructural de Lévi-Strauss y por el otro, con más mediaciones, a la perspectiva del antagonismo histórico de clases sustentado por la crítica de la economía política.

En esta propuesta el análisis debe partir no de los productos de la actividad culinaria³ (los platos) sino del análisis de los sistemas culinarios para pasar al nivel de las cocinas y finalmente las elaboraciones mismas (1999:248). Aquí los sistemas culinarios están compuestos por los conjuntos de ingredientes, condimentos y procedimientos. Una vez más el problema radica en que el ámbito culinario refiere, a querer o no, cuando mucho a los procedimientos para procesamiento de los alimentos inmediatamente antes de ser consumidos. Un esquema de diferenciación de élites como éste, desde mi punto de vista, solo ilustra la diferenciación social en el consumo y pierde de vista desde los procedimientos de creación de imágenes alimentarias hasta los mecanismos operativos necesarios para la satisfacción y sus subsecuentes replanteamientos.

La vinculación interdisciplinaria, por su parte, se encuentra presente también aquí no sin la oportuna advertencia acerca de las diferencias en métodos, teorías y objetivos generalmente traban más que ayudar a la investigación; sin embargo para González esta perspectiva es necesaria para trascender la superficialidad con la que esta variable es considerada en los estudios sobre alimentación. Por otro lado advierte sobre la especialización científica como un problema al que hay que enfrentar:

Ocurre así que cada uno de nosotros vivimos la alimentación como un hecho global y multifuncional, pero lo que natural y culturalmente

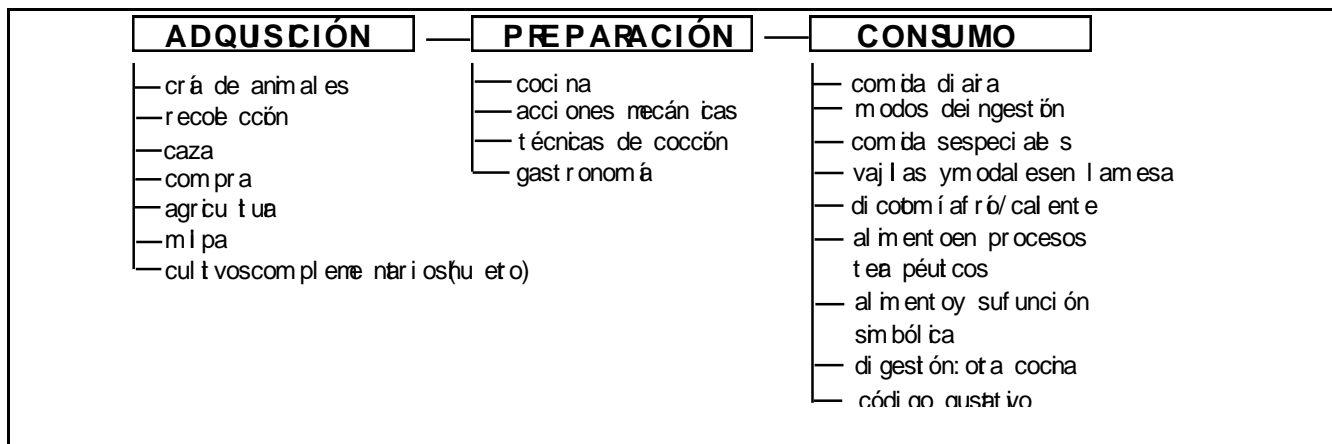
³ Siglo XIX, del latín *culinarius*, derivado de *culina*: cocina.

transcurre de manera unitaria queda separado e incluso aislado, por obra y gracia de la especialización científica (González 1999:246).

Como propuesta de método el nivel de la interdisciplinariedad presenta esta insuficiencia recurrente lo que una vez más me lleva a pensar que no solo se trata de establecer consensos de objetividad o confluencias de múltiples perspectivas sino que obliga a repensar los fundamentos conceptuales y de método.

3.5.6. ESTUDIOS ETNOLINGÜÍSTICOS: TAXONOMÍAS CULINARIAS

Para 1985 Perla Petrich publica *La alimentación mochó: acto y palabra*, un estudio realizado en el estado de Chiapas, aún original en sus planteamientos centrales. Mediante la clasificación inicial de las actividades asociadas con la culinaria, la autora genera un conjunto de categorías analíticas que le permitirán ordenar los datos lexicográficos y las respuestas obtenidas en diversas entrevistas a fin de acceder a la polisemia de ciertos términos y agregar a la traducción de las palabras la dimensión semántica no manifestada en la traducción literal. Para comprender la configuración del alimento dentro de la lógica cognitiva mochó, la autora se remite al aspecto *denotativo* (la palabra común) y al aspecto *connotativo* (la palabra sagrada) buscando sus confluencias y complementariedad. Las taxonomías, por su parte, se refieren fundamentalmente a las formas de adquisición, preparación, distribución y consumo alimentario entre los mochó, estos, a su vez representan lo que conceptualmente define como *los espacios alimentarios* (1985:80ss). El esquema que forma parte del punto de partida, expresa los ámbitos de observación y registro que son necesarios emprender para el análisis de una etnografía semiótica de la alimentación (cuadro 4).



Cuadro 4. Etapas principales en la alimentación mochó como ámbitos de observación y registro (*espacios alimentarios*), según Petrich (1985:80ss)

De modo adicional, la alimentación mochó es concebida explícitamente como un proceso diferenciado por el tipo de participación que cada miembro lleva a cabo en cada etapa. Cada etapa establece una actividad asociada con el género y el lugar en donde se realiza (*ubicuidad*), así por ejemplo en la cría de animales tendríamos:

Responsable	Hombre	Mujer
Espacio	Corral	Corral
Ubicación	Montaña	Junto a la casa

Este mecanismo funcionaría para el conjunto del esquema a fin de identificar las particularidades de la distribución social de las tareas asociadas al proceso general de la alimentación. Bajo esta visión etnográfica tendríamos una propuesta basada en la comprensión de dos niveles de la cultura: el cognitivo y el operativo, pero se percibe la ausencia de una visión sistémica que nos permita ordenar los conjuntos semánticos y operativos como unidad conceptual. De esta manera aunque existe la visión del proceso no queda asentada la noción de sistema necesaria para explicitar la dinámica compleja y relacional del proceso de la alimentación.

Es necesario anotar, sin embargo, que esta propuesta plantea dos principios fundamentales: la propia noción de proceso e implícitamente la de complejidad pues constantemente intercambia dos niveles de análisis que no es fácil conjuntar: va de lo

semántico a lo operativo dando una visión descriptiva de la complejidad en la percepción de la alimentación entre los mochó, tal vez sin proponérselo, genera una propuesta de método que en el desarrollo del trabajo muestra tener una profundidad descriptiva e interpretativa que, como ya se ha visto no es fácil encontrar. Los puentes operativos y simbólicos entre el momento de la cosecha (y todos los mecanismos adquisitivos asociados) y el consumo (y todos los mecanismos consuntivos asociados) se encuentran bien representados en su complejidad intrínseca.

3.6. PERTINENCIA DE NUEVAS PROPUESTAS GENERALES

A la luz de la manera en que el conocimiento contemporáneo ha avanzado se hace necesario el desarrollo de nuevas propuestas de investigación en las humanidades. A lo mucho el planteamiento del conocimiento moderno ha orillado al conocimiento en general a compactar todos los fenómenos investigados en paquetes estadísticos siempre ponderables que permitan cuantificar y enumerar los problemas y soluciones que requiere la humanidad para su desarrollo adecuado (lo que sea que eso signifique). La antropología no está exenta de dicha exigencia y en muchos ámbitos ha generado propuestas de método que apuntan a la solución relativa de problemas inmediatos. Esta perspectiva de corto alcance en efecto ha resuelto muchos problemas pero no ha permitido ver ni comprender otros. La pertinencia de generar nuevas reflexiones teóricas, conceptuales y de método, por más que no ayuden a solucionar problemas a corto plazo, radica en que también es fundamental desarrollar nuevas formas de pensar el mundo y sus problemas. Desde este punto de vista, el conjunto de lo que aquí presentado, viene a cuento particularmente por la dispersión de propuestas que sobre el fenómeno de la alimentación existe en la disciplina.

Después de observar atentamente los materiales expuestos, que no constituyen una visión total de lo existente, es notorio que las similitudes son más que las diferencias. Hay aspectos comunes: en todas se aprecia que existen dos niveles muy generales de aproximación: el de lo simbólico y el de lo material. Al respecto algunas se inclinan

preponderantemente por uno u otro. Otro punto de contacto se encuentra en el hecho de que unas lo ven como un sistema o conjunto de sistemas o como un proceso o conjunto de procesos y sobre uno o el otro privilegian su análisis. Otras apuntan a definirlo disimuladamente como un fenómeno complejo. Ninguna propuesta observa el problema como una cosa y la otra, pero sobre todo en ninguna existe una referencia por tímida que parezca al sentido circular y perpetuo y sus implicaciones del fenómeno general de la alimentación. En los siguientes capítulos intentaré abordar este problema y desarrollaré en conjunto una propuesta que trate de tapar lo que hasta ahora podría definir como *fugas epistemológicas* representadas por las inconsistencias básicas voluntarias o involuntarias contenidas en la revisión preliminar.

CAPÍTULO 4

ELEMENTOS TEÓRICOS Y DE MÉTODO

4.1 ASPECTOS FUNDAMENTALES: *ESPACIOS SOCIOCULTURALES DE ORGANIZACIÓN PARA LA ALIMENTACIÓN*

El problema básico al que se enfrentan las posturas descritas y comentadas en el capítulo inicial, es su nivel de generalización. En México la pobreza y la riqueza tienen matices que hacen necesario conocer sus especificidades como mecanismo de reproducción social y cultural y el papel que juegan las estrategias, prácticas y gestión de recursos para la alimentación.

Un criterio operativo central para conocer y comprender, desde la visión etnográfica, la forma de las relaciones culturales de los elementos que componen el sistema de alimentación, es el conocimiento de la definición y comprensión de lo que podemos identificar como *Espacios socioculturales de organización para la alimentación*, entendidos como el conjunto de conceptos, lugares y referentes empíricamente observables y documentables. Dicho conjunto, está involucrado en la construcción cultural, en el sistema y en el proceso de alimentación de una comunidad. Estos *espacios* son también los referentes etnográficos que permiten documentar las dimensiones y lógicas culturales integradas a la actividad y estrategias socialmente definidas y por eso a su vez, son útiles para establecer los elementos de análisis y comparación.

El planteamiento que ha servido como punto de partida para el desarrollo de este capítulo, encuentra sus raíces principales en la tesis que desarrollé para obtener el grado de Maestro en Antropología en el Programa de Posgrado en Antropología de la Universidad Nacional Autónoma de México (Aguilar 2002), es debido a su naturaleza sumamente específica y

especializada que será prácticamente el único referente documental. Sin descontar, por supuesto que la construcción de la propuesta es producto de una consulta muy amplia de fuentes de todo tipo comentadas en el mismo texto y que han quedado ampliada y actualizada en el capítulo 3 del presente. El trabajo mencionado busca generar una propuesta plausible de carácter teórico y de método para el desarrollo de los estudios antropológicos sobre alimentación. La tarea consecuente es, por supuesto, la utilización del modelo a fin de explorar sus límites y posibilidades en el ámbito empírico, documental y analítico. De este modo, lo que se expone es la implementación misma a fin de aplicar la propuesta al ámbito específico de las dos comunidades estudiadas.

Una vez descrito el panorama histórico y etnográfico de ambas comunidades, objeto de esta investigación, podemos exponer el marco bajo el que se analizará el problema central. Es necesario reiterar que la propuesta referida se construyó con el objetivo de integrar aspectos de teoría y método que en la literatura antropológica se han encontrado dispersos. La necesidad de integración es una consecuencia que se deriva de la naturaleza unitaria del fenómeno investigado.

Empíricamente, las actividades enfocadas a la alimentación se nos presentan como *espacios de actividad* en donde se pone en juego todo el conjunto de variables involucradas, tanto materiales como inmateriales. De este modo, lo que en el trabajo referido se nos presentaba como un conjunto de conceptos necesarios para definir antropológica y etnográficamente los momentos *proprios* de la actividad alimentaria, en las comunidades mismas se expresan como *espacios físicos y culturales de organización* para la alimentación. Esto nos permite comprender las diferentes fases del *proceso de la alimentación* como aspectos susceptibles de delimitarse empíricamente para la mejor comprensión de su papel e importancia en el sistema alimentación en tanto sistema cultural expresado en la comunidad. Al mismo tiempo, estos *espacios* se constituyen como las herramientas comparativas que a nivel de análisis

nos permiten diferenciar las estrategias que en ambas comunidades se desarrollan, para comprender sus configuraciones particulares.

4.2. LA ALIMENTACIÓN: UN FENÓMENO PLANIFICADO

La cultura humana ha configurado la actividad relativa a la alimentación como un conjunto sistémico y complejo de actos colectivos que reúne un sinnúmero de operaciones, objetos, estrategias, mecanismos y personas cambiantes siempre en el tiempo y en el espacio para cumplir su finalidad: **la reproducción de sujetos concretos en contextos de vida social.**

Dicha forma, aunque no necesariamente es una actividad premeditada y consciente, sí es planificada. Esto significa que es una condición que regula los comportamientos, prácticas, *instrumentalidades* y condiciones materiales de la vida cotidiana. Esta *planificación* del fenómeno, por ser fundamental en la construcción de la cultura, necesariamente vincula entre sí a los sistemas y procesos involucrados en su realización. Esta consideración inicial es importante a fin de superar la concepción tradicional que consiste en asumir que la comprensión cultural del fenómeno de la alimentación y sus expresiones simbólicas y no simbólicas más relevantes sólo se pueden encontrar en la esfera o *momento* del acto del consumo¹. Sin duda que en este plano se expresan y se comprenden muchos aspectos de la vida social, pero el fenómeno de la alimentación en tanto expresión cultural-material y estrategia general de reproducción de la vida social, se extiende en un modelo (que podemos denominar aquí *sistémico–procesual*) muy amplio y extenso de espacios de organización. En esta propuesta (Aguilar 2012), la alimentación es comprendida como un sistema por la definición y caracterización de los elementos que la constituyen, involucrados a su vez en procesos que explican la dinámica de interacción intrínseca o extrínseca en la que se encuentran entre sí o con otros elementos. Esta visión permite observar desde una perspectiva dirigida, dimensiones más amplias y comprensivas de su

¹ Cfr. Capítulo 1. En el apartado relativo a la discusión sobre la *comensalidad*.

complejidad. La caracterización y análisis del caso de las dos comunidades presentadas en esta investigación (Ferrería de Tula y Villa del Mar) pretende vincular aspectos de diversa naturaleza y proyectarlos en el complejo de la alimentación cotidiana, con la finalidad de correlacionar formas de comportamiento alimentario con formas históricas más generales de comportamiento comunitario. Esto lo convierte en un proceso potencialmente creativo y recreativo en términos del sujeto individual y social. Michel de Certeau (2000) definió estos procesos como la *invención de lo cotidiano* en la medida en que se elaboran sistemas y códigos de interpretación social propios del individuo y el colectivo en relación dialógica, que construyen la dinámica de la sociedad, definiendo en este plano de existencia diaria, la singularidad de la cultura y sus condiciones de posibilidad en continuidad y cambio. Es éste el nivel de comprensión al que buscamos llegar con la aplicación de la propuesta referida. La naturaleza fuertemente influenciada por la migración, por ejemplo, en el caso de Villa del Mar tiene repercusiones en la construcción imaginaria de su sistema de alimentación.

Algunos autores han insistido acerca de la importancia que tiene comprender los fenómenos humanos como unitarios, es decir vinculados con todas las esferas de la vida (por ejemplo Berman 1992, Morin 1998 y 2006, Leff 2013, entre otros). En trabajos anteriores (Aguilar 2000, 2001, 2002, 2005, 2007, 2012, Aguilar y Vargas 2002) hemos retomado estas discusiones para insistir en la necesidad de comprender a la alimentación en su doble acepción: tanto como fenómeno unitario *de*, como vinculatorio *con* los actos de la cultura, pero sobre todo para subrayar que son innumerables la cantidad y tipo de variables sobre las que puede influir, como las que lo definen.

4.2.1. LAS ACTIVIDADES ALIMENTARIAS COMO ESPACIOS COTIDIANOS (ESPACIOS DE AUTO TRANSFORMACIÓN O AUTO INVENCIÓN)

Una consideración adicional es la reiteración acerca del carácter dinámico de la alimentación, su definición como una constante de consumo-producción de significaciones variables que lo convierten en un espacio digno de interpretar como *totalidad-continuidad cultural activa*

(Aguilar 2002: 39), su proyección histórica es al mismo tiempo proyección histórica de la vida social, a la vez que proyección de su fisiología. Como espacio de la vida cotidiana o como espacio de *construcción de lo cotidiano*, la alimentación no es un fenómeno ni aislado ni estático.

Percibirlo como un *sistema complejo* implica reconocer que interactúan una serie diferenciada de variables empíricamente detectables que, vistas como etapas de un proceso, van desde la *concepción* necesaria, en tanto concepto social y materialmente construido percibido y apropiado (en donde se involucra la imaginación, el gusto, la disposición y la disponibilidad), hasta el replanteamiento de una “nueva” necesidad, pasando por la preparación y consumo del alimento, pero esencialmente como un *sistema abierto* en donde se producen significaciones de proyección cultural que se desarrollan en un sustrato material concreto, mismo que se objetiva en su condición histórico sociocultural específica entendida como tradición, esta a su vez vista como un fenómeno en constante reactualización y no como una característica estática de la vida social, en palabras de De Certeau, como una construcción *autopoiética*² permanente de la vida social (Aguilar 2002:40-41).

La actividad asociada a la alimentación es a un tiempo actividad de consumo y actividad de producción no solo de productos para la alimentación, sino de instrumentalidades, códigos y sentidos consensados necesarios para la producción y reproducción de las condiciones de existencia del sujeto social concreto y del sujeto social en general.

4.3. MÉTODO PARA LA DESCRIPCIÓN Y EL ANÁLISIS: LA SECUENCIA CIRCULAR³ “...(n)→(o)→(p)→(c)→(n’)...” COMO HERRAMIENTA GENERAL Y EXPRESIÓN DE LOS ESPACIOS SOCIOCULTURALES DE ORGANIZACIÓN PARA LA ALIMENTACIÓN

La complejidad de la alimentación como fenómeno cultural exige la definición analítica de los elementos que componen el sistema y los procesos mediante los que éstos se vinculan. Por

² Del Griego *poiein*: “crear, inventar, generar” por extensión capacidad *autocreadora* (en: De Certeau. 1996:XLIII).

³ Es necesario hacer notar que esta secuencia refiere al conjunto de fases o *momentos* que, a manera de expresión simplificada, nos ayuda a delimitar espacios empíricos concretos o etnográficamente descriptibles. Como un apoyo para la

esta razón, la herramienta descriptiva que se utilizará es la descripción del *proceso de la alimentación*, mismo que nos permite distinguir y diferenciar los momentos en que los objetos, sujetos y espacios de la alimentación interactúan. Es en estas etapas o *momentos* en donde es posible caracterizar y diferenciar la manera como en ambas comunidades se plantean y desarrollan las actividades relacionadas con la alimentación.

Cada uno de los *momentos* constituyen, como se verá, lógicas sistémicas y procesuales en sí mismos, por ello, emprender la descripción y análisis de cada uno es una tarea que estará por hacerse, pues el nivel de detalle puede volverse apabullante. Un primer avance, sin embargo, es tratar de describir y analizar en su generalidad al conjunto de las etapas, sobre todo en lo referente a la utilidad del esquema en el ámbito de la descripción etnográfica y del análisis antropológico.

Estas etapas o *momentos* han sido definidas de la siguiente manera (Aguilar 2002, 2012):

Necesidad de alimentarse (n). ¿Cuáles son las condiciones bajo las que se conciben las premisas materiales y simbólicas de la alimentación en ambas comunidades, cuáles son sus determinaciones?. Toda lógica y noción procesual requieren de la definición de un punto de partida, sin que esto signifique, en este caso, que plantear el inicio de un ciclo remita a un origen único o definitivo. El concepto *proceso de la alimentación* es una figura que presenta esta dificultad de inicio. Sin embargo, es necesario establecer un punto de partida, mismo que debe contener referentes en la construcción del imaginario individual y colectivo y en la fisiología misma, estos *momentos* no necesariamente serán coincidentes, pero sí producen una asociación que encuentra su expresión en las acciones encaminadas a la procuración de alimento. Debe considerarse, en suma, como la descripción de las actividades y actitudes culturales que se ponen en juego (combinatorias operativas, instrumentales y gestuales o comportamentales) para *iniciar* cada vez un ciclo en la actividad cotidiana de alimentarse.

comprensión de las implicaciones conceptuales y de método remito al lector a las fuentes originales (Aguilar 2002, Aguilar 2012).

La definición de esta etapa inicial es útil como punto de partida conceptual y referente empírico y operacional, ya que al mismo tiempo permite distinguir, dentro del arbitrio cotidiano, el establecimiento de los períodos de consumo diario.

Esta noción involucra algunos procesos de carácter fisiológico, además del gusto, la disposición, el aprendizaje culinario y la imaginación en el sentido del imaginario radical tal y como lo define Castoriadis. Esto es: como potencia creadora y creativa en donde son establecidas las condiciones generales para lograr la restauración o reposición⁴ física y anímica de las fuerzas del individuo y del colectivo. El reconocimiento implícito o explícito de esta necesidad, por cualquier medio, define al uso del tiempo como tiempo de creación, no de repetición. En esto términos a cada replanteamiento del proceso en su conjunto se expresa un momento histórico social de creatividad ontológica. Es al mismo tiempo el punto de partida y el de llegada, ya que en esta etapa son planteados los modos operativos simbólicos y no simbólicos así como el momento en que se va a satisfacer "el hambre" (Aguilar 2002:50).

Documentar este momento es una condición para la comprensión del papel de la alimentación como proceso de construcción ontológica que rebasa y trasciende los actos de la comensalidad, que es en donde el análisis histórico y antropológico tradicional ha centrado su interés. En adición, posibilita comprender la importancia sociocultural de otros momentos considerados como accesorios o secundarios dentro del acto alimentario.

Obtención (o). El punto de partida o etapa de concepción de los objetos, materiales y acciones para la alimentación (n) no implican de modo automático a las acciones encaminadas a su procuración y realización concreta y objetiva. Como actividad concreta, hacer realidad las estrategias para su obtención, requiere de objetos, condiciones de posibilidad, acciones y referentes que no necesariamente son fiel reflejo de la construcción imaginaria o de la función y necesidad fisiológica real.

En tanto función operativa es el acto en el que se establecen las consideraciones y estrategias para conseguir el alimento y los elementos necesarios para someterlo a algún proceso. Esta etapa presenta dos variables, mismas que pueden ser complementarias o independientes dependiendo de las condiciones específicas en

⁴ El concepto *reposición* puede también ser entendido aquí como *replanteamiento*, pues ontológicamente son planteadas nuevas condiciones de existencia o permanencia, mismas que posibilitan la existencia individual y colectiva en el marco de lo cotidiano.

las que se lleva a cabo el proceso. Éstas son: a) la producción directa tanto de la materia prima alimenticia como de los instrumentos y técnicas necesarios para su procesamiento y b) la obtención mediata e inmediata a través de la caza, pesca, herencia (en cualquiera de sus formas) recolección, compra o intercambio de los mismos (Aguilar 2002:50-51).

Procesamiento (p). Si en la fase anterior adquieren relevancia los alimentos y los recursos y estrategias mediante los que se obtienen, en el momento de procesarlos encuentran representación otros recursos operativos instrumentales y culturales que van adquiriendo una importancia central. Esto no significa que en las anteriores y subsiguientes etapas, no se expresen, es sólo que por la naturaleza misma y su situación central dentro del conjunto del proceso, unifica, adecua y adapta los recursos y los gustos.

Lo constituyen el conjunto de operaciones a las que es sometido el alimento para su consumo, éstas dependen del tipo y cantidad de alimento por procesar así como el conjunto de nociones que el orden de la tradición establece generacionalmente, esto incluye las modificaciones por influencia o inventiva. Etnográficamente adquieren singular importancia los instrumentos básicos y accesorios con los que se manejan así como la gestualidad inherente al uso de los mismos. Como una de las etapas en donde se cristalizan con mayor claridad los aspectos culturales generales vale la pena dividirla a su vez en dos subetapas o momentos fundamentales: la depuración y la preparación⁵ del alimento. Esto se desarrolla en el espacio físico y conceptual definido como la cocina que además de ser considerado tradicionalmente como un espacio físico delimitado, debe ser entendido como un proceso en su dimensión cultural, como un conjunto de materiales, técnicas y procesos simbólicos y no simbólicos en los que se realiza de facto el producto consumible. (Aguilar 2002: 51)

Consumo (c). Concentra las acciones de la alimentación como actos comunitarios al reunir recursos, técnicas, tradiciones, utensilios y gustos en una expresión sintética cristalizada en el platillo. A despecho de la interpretación antropológica tradicional, no expresa sólo la estética, también la ética del sistema mismo de la alimentación como un conjunto, producto de la actividad individual y social y motiva por ello satisfacciones o frustraciones expresadas en el cuerpo social o personal (Korsmeyer 2002). Su especificidad reside en que:

Es el momento cuando el alimento es ingerido y pasa a formar parte del cuerpo en su sentido fisiológico y en su sentido ontológico. La identidad emotiva (el gusto) antes y después de su consumo es un aspecto que queda objetivado

⁵ *Depuración* se toma aquí en el sentido de eliminación de impurezas o sobrantes no considerados comestibles en contextos culturales específicos a fin de dejarlo listo para su almacenamiento y / o preparación; a su vez, la *Preparación* se refiere a la acción misma de procesamiento para consumo como platillo.

para el conjunto individual y social: se realiza lo que antes era sólo en potencia. También adquiere fundamental importancia el resto del proceso digestivo, incluida la excreción, ya que además de su naturaleza funcional tiene un significado cultural central al vincular el bienestar o malestar anímico con la satisfacción o insatisfacción orgánica. En estos términos puede ser entendido como un “verificador” del funcionamiento del proceso (Aguilar 2002: 51).

Replanteamiento de la necesidad de alimentarse (n’). Representa el sentido trascendental del acto alimentario así como la capacidad autoreproductiva del sistema y el proceso en su conjunto. Al igual que la etapa inicial constituye un referente conceptual para delimitar un fin y un inicio, de algún modo arbitrario, de las acciones encaminadas a garantizar la alimentación del cuerpo individual y social. La recurrente necesidad de alimentarse se expresa aquí tanto físicamente (fisiología del cuerpo) como en el imaginario simbólico socialmente reconocido (satisfacción o insatisfacción) y expone la eficacia relativa de cada acto alimentario como proceso unitario. Existen referentes subjetivos que nos pueden orientar sobre el sentido de satisfacción momentánea o como acto permanente de historia individual o colectiva. Píense en casos extremos, por ejemplo, la *satisfacción* experimentada en las sociedades que gozan de abundancia o en la perenne insatisfacción expresada corporal y culturalmente en las sociedades de escasez. La descripción etnográfica de...

Esta etapa cierra el circuito operativo del proceso de alimentación y a la vez lo reinicia actualizando cuantitativa y cualitativamente la necesidad, modo y tiempo en que volverá a satisfacerse. En este momento se conjugan resignificados los criterios objetivos (hambre, sed, etc.) y subjetivos (simpatía o antipatía, gusto o disgusto, etc.), a fin de replantear el conjunto del proceso de alimentación. Si bien empíricamente es impreciso dar cuenta de ello por su naturaleza estrictamente ontológica, es necesario explicitarla pues es ahí en donde se expresa la facultad creativa del cotidiano replanteando su sentido biológico, histórico y ontológico individual y colectivo. Constituye en términos interpretativos el momento que diferencia lo rutinario (estático y pasivo) de lo cotidiano (dinámico y creativo).

La manera en que están relacionadas y articuladas sus diferentes etapas dan a la alimentación su carácter procesual....(Aguilar 2002: 52).

4.4. LAS COMBINATORIAS OPERATIVAS COMO ESPACIOS DE LA EXPERIENCIA ALIMENTARIA (GESTUALIDAD)

La consecuencia conceptual necesaria se relaciona con el conjunto de actividades que los sujetos en su actuar histórico específico (cotidiano) *realizan* para el desarrollo de su vida. Esta actividad es empíricamente observable como conjunto de *combinatorias operativas* mismas que expresan los modos de operación o esquemas de acción que son condición de la actividad humana. En su cotidianeidad el sujeto deviene como autor o vehículo de dichas *operaciones*, siempre en contacto y vinculado con su entorno natural-social. Estas determinaciones relacionales configurarían el contexto cultural e histórico en el que se "inventa" lo cotidiano. En palabras del propio De Certeau:

"Este trabajo tiene pues por objetivo explicitar las combinatorias operativas que componen también (no es algo exclusivo) una "cultura" y exhumar los modelos de acción característicos de los usuarios de quienes se oculta, bajo el sustantivo púdico de consumidores, la condición de dominados (lo que quiere decir pasivos o dóciles). Lo cotidiano se inventa con mil maneras de cazar furtivamente (De Certeau. 1990:XLII - subrayados míos).

La *caza furtiva* subraya el carácter marginal de lo *cotidiano* como invención trascendental en su sentido literal, es to es , como una potencia individual y social capaz de propagar sus efectos a otras dimensiones de la vida social y , en un sentido más amplio, como el establecimiento real de las condiciones biológico-culturales que permiten al sujeto individual y social pasar de un estado a otro (por ejemplo: hambre-saciedad) en su historia particular y colectiva. Siguiendo esta argumentación, el consumidor-productor tiende a establecer una relación viva, dinámica y diversa con el proceso de la concepción-creación-consumo-recreación del objeto de su necesidad; su antítesis -el consumo pasivo- no representa más que la reducción de la representación social e individual *enajenada* de lo concebido-producto, como objeto reductible a objeto *para* la producción u objeto *para* el consumo, en donde el proceso queda segmentado en sus partes básicas. De ahí que la complejidad del *sistema-proceso* de alimentación, en el contexto del imaginario moderno, sobredetermine el consumo y el disfrute (comer, degustar) como el momento relevante de la alimentación y el único pertinente para su contemplación. Más allá del campo teórico conceptual, la

perspectiva de la *invención de lo cotidiano* busca hacer explícito lo que en la experiencia cotidiana produce la cultura en actos y contextos que se expresan de manera pasiva. Lo *cotidiano* es concebido entonces como una fabricación oculta y dinámica (poiética) en donde son concebidos, generados y consumidos los espacios de trascendencia individual y colectiva como *maneras de hacer* (De Certeau 2000) o acciones de *memoria étnica* expresada en la gestualidad, según Leroy-Gourhan (1971) (reproducción social en una expresión nívida). Paralelamente a la dinámica de producción dominante, racionalista, autoritaria y expansionista corre otra producción: *la producción de lo cotidiano* que se expresa en las maneras de emplear "los productos impuestos por el orden económico dominante". En dichas *maneras de hacer* se encuentra la capacidad de la producción "artesanal" de significaciones (De Certeau 2000).

4.5. UNIDAD SOCIAL: COMUNIDAD DOMÉSTICA, UNIDAD DOMÉSTICA (FAMILIA) Y ESPACIO DE ACCIÓN SOCIAL

El referente social en donde se centró esta investigación fue el grupo o unidad doméstica conformada por la familia nuclear. Es claro que aunque no hay una definición consensada en antropología sobre el particular (Devillard 1990, Meillassoux 1987, Barfield 2000), lo preponderante para esta investigación es asumir que la familia nuclear tiene en estas comunidades el papel de la fuerza productiva y reproductiva fundamental de la comunidad doméstica (Meillassoux 1987:10-11). Todo lo que define su capacidad de reproducción como ente individual y social sucede en ese núcleo, de ahí que sea la referencia fundamental para conocer los niveles de relación que al interior del mismo se configuran. Al mismo tiempo dicho grupo permite establecer un criterio para ubicar referencias empíricas y analíticas que permita identificar las características del espacio social en donde se lleva a cabo el conjunto de prácticas cotidianas desatinadas a la alimentación del individuo y de la comunidad doméstica en su conjunto. En esta investigación se centra la atención en la identificación y caracterización de las fases o *momentos* del proceso de alimentación y el análisis de éstas

en tanto relación sistémica de los elementos y actividades que los vinculan en la construcción de referentes simbólicos significativos para el grupo mismo (imaginarios), asumiendo que la vida cotidiana de la comunidad doméstica involucra actividades compartidas y corporadas (Fernández 2010) con un cierto nivel de independencia de la importancia que tengan las relaciones parentales.⁶ En otras palabras: la familia será concebida como la unidad social y el solar y la casa familiar como el espacio físico o el espacio doméstico. Son los contextos y entornos que se producen en estos ámbitos y sus relaciones los que definen los elementos objetivos y subjetivos del *sistema* y la dinámica del *proceso*, incluidos los cambios en el tiempo, las condiciones de marginalidad, precarización laboral y la pobreza, todos los elementos que influyen y se ven afectados por la alimentación como aspecto fundamental de la vida cotidiana.

⁶ Las actividades vinculadas a la alimentación del grupo social están directamente vinculadas con la relación parental, sin duda. Sin embargo, como punto de partida y a fin de no establecer un prejuicio, es preferible no vincularlo, sino sólo en la medida en que la descripción y el análisis de los casos establezca su pertinencia.

CAPÍTULO 5

SISTEMA Y PROCESO DE ALIMENTACIÓN EN VILLA DEL MAR.

5.1. BASES GENERALES

En el presente capítulo se desarrolla el análisis de la información empírica con base en los esquemas propuestos en el capítulo anterior. Se busca comprender la lógica implícita y explícita de la alimentación en tanto sistemas y procesos culturales que atienden a la dinámica y condiciones objetivas y subjetivas propias de las condiciones de la vida cotidiana en las comunidades. No existe la pretensión de evaluar régimen alimentario ni sus componentes, su carácter nutricional o el efecto sobre la condición nutricional o la salud como referente de su calidad (positiva o negativa). Si, en cambio, se trata del reconocimiento etnográfico de los elementos y factores que intervienen en la relación dinámica de la organización propia de los grupos domésticos de cada comunidad con referencia a sus elementos, prácticas, estrategias y formas de su alimentación cotidiana como expresión cultural y su dimensión histórica y social.

La base informativa para la realización del presente y el siguiente capítulos retoma la información de tres instrumentos:

- Un cuestionario principal encaminado a la obtención de datos etnográficos directos, conformados por una cédula de información cualitativa y testimonial (Cuestionario general). El material de estos conformó a su vez una base de datos con 50 registros que concentran la información de las dos comunidades (23 de Villa del Mar y 27 de Ferrería de Tula).

- Observación y registro etnográfico encaminados a complementar y corroborar la información de las cédulas referidas.
- Entrevistas y reuniones de diversa naturaleza con los miembros de las comunidades, tanto a quienes se les aplicaron los cuestionarios como los que no participaron de esta actividad.

5.2. CUESTIONARIOS GENERALES

Para identificar los elementos básicos que conforman el sistema de alimentación en las comunidades objeto de esta investigación, se utilizó un cuestionario basado en los materiales para recopilación de información etnográfica sobre aspectos alimentarios utilizados con éxito por la Unidad mixta de investigación 9935, "Anthropologie et écologie de l'alimentation", del *Centre National de la Recherche Scientifique* de Francia, en el Camerún y Nepal a cargo del Dr. Igor de Garine. Una parte de estos cuestionarios originales fueron traducidos y adaptados¹ a las condiciones de ambas comunidades a fin de contar con un referente culturalmente afín en la captura de este tipo de información en nuestro territorio (**Anexo 1**).

En general las bases de datos² son instrumentos que guardan un potencial casi infinito en su utilización. Todo depende del tipo de preguntas que se le quieran hacer al instrumento. Para la intención de la presente investigación se optó por considerar que los datos arrojados serían utilizados para dos objetivos concretos: por un lado la captura de información testimonial para inferir tendencias en el comportamiento y prácticas culturales asociadas a la alimentación y por el otro la

¹ Los títulos de los materiales referidos son:

- Questionnaire No. II. Habitat et Equipement Domestique. Programme de Recherche Sur le Processus de Sedentarisation des Pygmées. Délégation Générale à la Recherche Scientifique et Technique. Institut des Sciences Humaines. Centre de Recherches en Sciences Sociales.

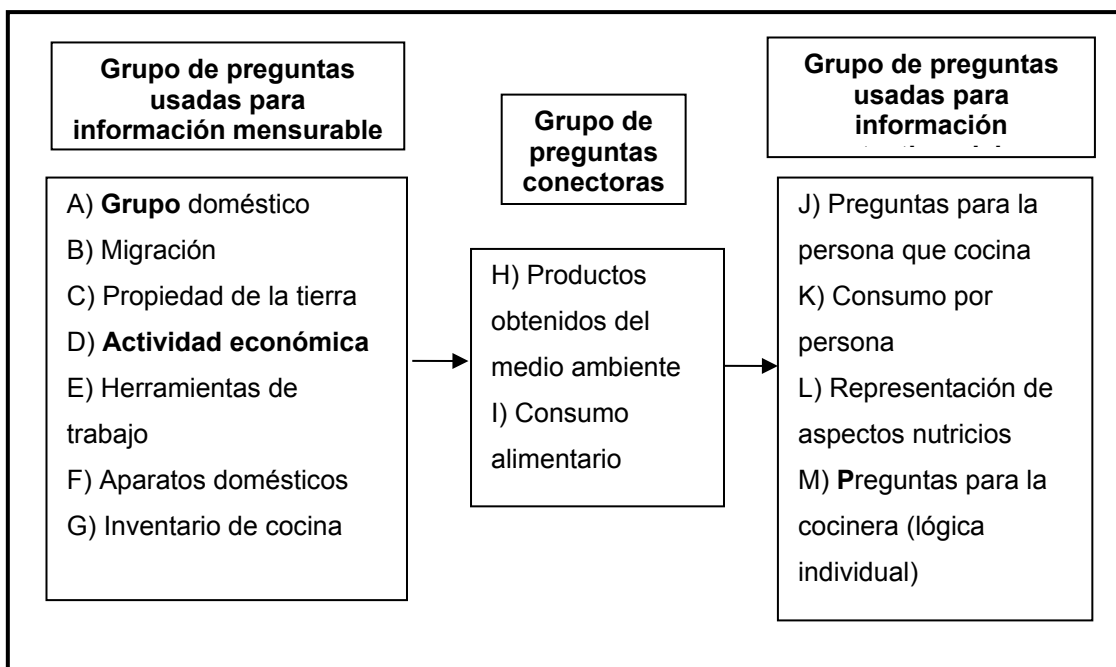
- Questionnaire Menagere. Anthropologie Alimentaire des Populations Camerounaises. Projet MESRES – ORSTOM – CNRS.

- Aspects Culturels. Anthropologie Alimentaire des Populations Camerounaises. Projet MESRES – ORSTOM – CNRS.

² Los cuestionarios generales fueron vaciados y procesados con el software File Maker V.12. La enorme base de datos resultante es la fuente de las tablas concentradas en los anexos respectivos.

captura de información que nos permitiera medir ciertas condiciones socioculturales con el objetivo de definir un cierto perfil de población basada en sus condiciones de vida. Ambos tipos de datos están presentes a lo largo de varios grupos de preguntas teniendo en unos casos mayor peso un sentido que el otro. Esto significa que se trató de integrar de manera equilibrada el peso en cada pregunta o grupo de preguntas en acuerdo a la posibilidad de usarlas según la naturaleza de la interpretación preponderante para cada tipo de dato. El siguiente cuadro (No.5) muestra de modo esquemático la manera en que fueron consideradas la organización y distribución de las preguntas por preponderancia de contenidos:

Cuadro 5. Preguntas por preponderancia de contenidos



Es posible observar que el grupo de preguntas contenidas en el recuadro izquierdo buscan obtener información que puede ser utilizada o interpretada principalmente, pero no sólo, de modo estadístico y en menor grado testimonial: su finalidad es proporcionar en cada caso un contexto social y material

medible del grupo doméstico en relación a los recursos y condiciones para la alimentación.

En el recuadro central se encuentran agrupadas las preguntas que permitieron generar conectores temáticos y argumentales para vincular el cuestionario con las preguntas de carácter testimonial, al que corresponden el grupo localizado en el recuadro derecho del esquema y que tienen una lógica distinta: buscar proporcionar un contexto específico del individuo dentro del grupo doméstico en relación al sistema y proceso de alimentación en ámbitos de la vida cotidiana mediante un conjunto de temas que proporcionan información menos proclive a la cuantificación y más centrada en la interpretación de los rasgos culturalmente significativos que el individuo entrevistado distingue en sus prácticas, hábitos y creencias relacionadas con la alimentación.

5.3. OBSERVACIÓN Y REGISTRO ETNOGRÁFICO

Para este trabajo el proceso de observación directa consistió en la observación de la actividad realizada en el contexto cotidiano en relación con las actividades directamente dirigidas al ámbito de las prácticas de y para la alimentación en el interior del grupo y la unidad domésticos; se buscó corroborar la información obtenida mediante los cuestionarios y detectar aspectos no considerados en la misma.

5.4. CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE ALIMENTACIÓN EN VILLA DEL MAR, JALISCO

Para comprender la organización de la composición y dinámica cultural de la alimentación en Villa del Mar es necesario vincular el conocimiento del contexto general que le dio origen. Estos antecedentes fueron abordados con amplitud y mayor precisión en el capítulo 2 del presente trabajo. Aquí se hará referencia de modo particular a las condiciones de su fundación y a su heterogénea

composición cultural resultante. Estos factores revisten particular importancia debido a que definen las características principales de los elementos materiales y no materiales del sistema de alimentación en la comunidad.

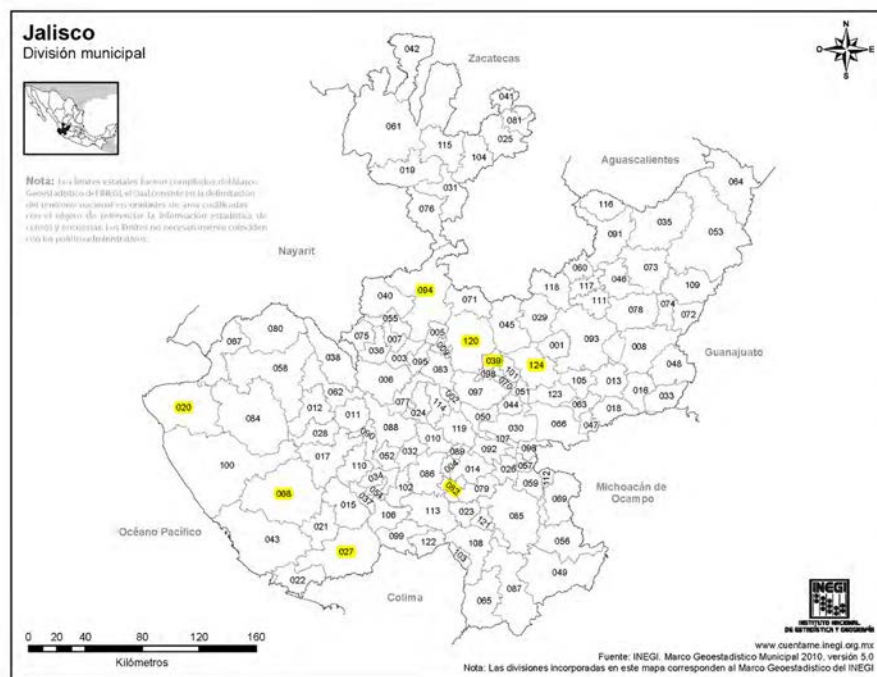
5.4.1. DATOS GENERALES. CARACTERÍSTICAS DE LA POBLACIÓN ENTREVISTADA EN VILLA DEL MAR, MUNICIPIO DE CABO CORRIENTES, JALISCO (POBLACIÓN, MIGRACIÓN, RESIDENCIA Y ACTIVIDADES DE SUBSISTENCIA)

Partiendo del registro de 23 entrevistas a un grupo de personas aleatoriamente seleccionadas, todas ellas habitantes de la comunidad, adultos de entre 21 a 67 años de edad, encontramos una distribución por género de 15 mujeres y 4 hombres (las restantes 4 entrevistas fueron realizadas de modo mancomunado con matrimonios). Encontramos datos que describen características que posibilitan comprender la manera en que se organizan y seleccionan las actividades destinadas a la alimentación.

Un elemento importante para comprender los mecanismos que influyen sobre la elaboración de preferencias para la alimentación, sin duda es el origen de la población. Laraigambre que se construye mediante una experiencia de largo plazo, en una tradición que se transmite naturalmente, de generación en generación y la permanencia o itinerancia que caracterice a sus pobladores son factores que revisten aquí particular interés. Habíamos descrito en capítulos anteriores las características de Villa del Mar; se comentó, en ese contexto, que originalmente los terrenos en donde se asienta la actual población, eran zonas despobladas, por las que se generaron conflictos por la posesión, durante el proceso de repartición de tierras ejidales. Esto genera una comunidad que se funda con pobladores migrantes de distintos orígenes geográficos y culturales del estado de Jalisco y del territorio nacional. Del conjunto de personas entrevistadas que corresponden al 11% del total de la población 10 son originarios del mismo

estado, solo que de poblaciones ubicadas al este, 6 provienen del Estado de Michoacán, 1 del Estado de Sonora, 1 de Guanajuato y 1 de Guerrero. En el mapa que se muestra a continuación se indican los municipios del Estado de Jalisco de los que son originarios algunos de los pobladores de Villa del Mar. Se observa que la mayoría provienen del centro del Estado, al este del Municipio de Cabo Corrientes.

Mapa 1. Municipios de origen de los habitantes de Villa del Mar, provenientes del Estado de Jalisco.



Clave municipal	Nombre del municipio
020	Cabo Corrientes
068	Villa Purificación
027	Cautitlán de García Barragán
082	Sayula
094	Tequila
020	Zapopan
039	Guadalajara
024	Zapotlanejo

Bajo esta distribución migratoria encontramos una dinámica de residencia en la que 16 de ellos señalan vivir de modo permanente en la comunidad, 3 declaran

tener r esidencia itinerante, es to s ignifica q ue c uentan c on patrones m igratorios intermitentes y a sea por t rabajo, r elaciones familiares, 4 de l os ent revistados no precisan el dat o aunque, dado el c omportamiento general de l a pobl ación e n materia de es trategias de s ubsistencia, p uede asegurarse que t ienen a lguna actividad que los obliga a ausentarse temporalmente de la comunidad.

De l os p obladores ent revistados 18 afirman ser pr opietarios o f amiliar d e propietario, sin em bargo sólo 6 son ejidatarios propietarios (también nombrados comuneros), es dec ir dec lararon ser dueños de su espacio r esidencial y de un número determinado de hec táreas para cultivo de tierra. El área de su propiedad ejidal varía entre las 6 y las 31 hectáreas, tal diferencia se debe principalmente a la venta de los terrenos que se había venido realizando durante el tiempo en que se realizó esta investigación. El resto de los propietarios lo son sólo de su terreno residencial en l a c omunidad y a sea que hay an e najenado su ejido o que no hubieran poseído desde su l legada a la comunidad. La tierra ejidal, cuando se usa, es pr incipalmente para s iembra y pa storeo de ganado vacuno, aunque e n algunos c asos es to d epende de l as pos ibilidades de cada ejidatario y de l a misma temporada. El argumento principal que justifica la poca producción es que la tierra es pobre y los caminos para sacar la cosecha no siempre están en buenas condiciones. En ocasiones les resulta más conveniente que se “eche a perder” la siembra a invertir en sacarla para comercializarla. Sin embargo, si fuera el caso que logran sacarla otro problema al que se enfrentan es el coyotaje, que si bien en los c uestionarios no aparece de m odo ex plícito, en l as c harlas i nformales c on algunos habitantes, si era un pr oblema del que se hablaba con frecuencia. En el testimonio de un a de l as principales i nformantes se as egura que “...tiene

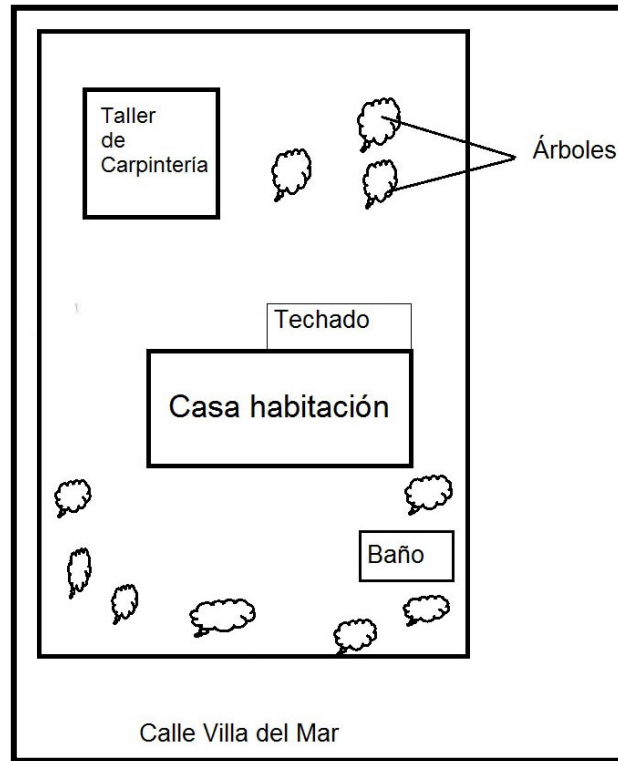
hectáreas de árboles de tamarindo y llega a obtener hasta dos toneladas que se le echan a perder porque la pagan a dos pesos...”³

5.4.1.1. USOS DEL SOLAR

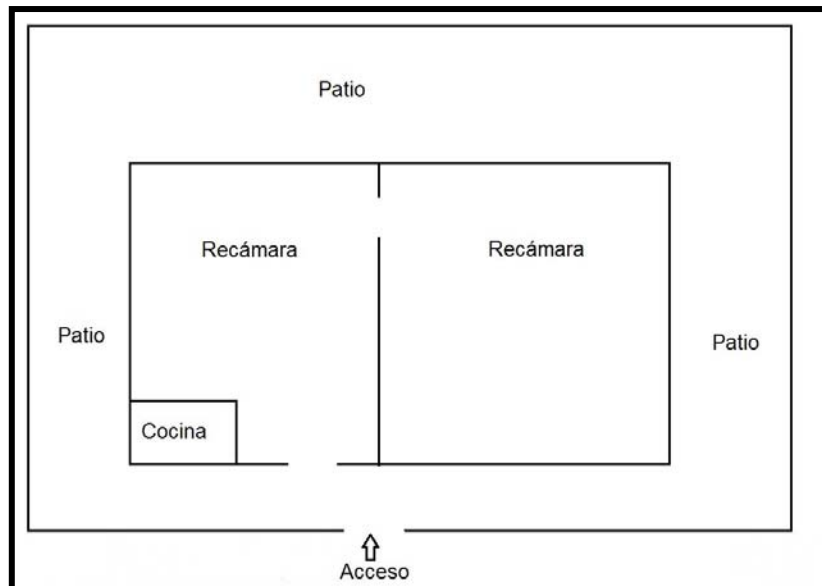
Por su parte, el solar en la comunidad es definido como el espacio habitacional designado como lote a cada propietario (ejidatario o no), la actividad principal es residencial pero se combinan otras. Una de ellas es el uso del espacio para cultivo de diversas especies. En el capítulo 2 mencionamos las características de éste, aquí integramos algunos croquis, como ejemplo, principalmente para constatar la manera en que son distribuidos los espacios del solar en la comunidad a propósito del uso y aprovechamiento de éste para siembra y aprovechamiento de recursos comestibles que, aunque se da de manera regular, en muchos casos se observó que no hay una dedicación especial al cultivo de plantas y recursos que puedan ser destinados para la alimentación, en otros, el crecimiento de las especies vegetales y frutales ha sido reportado como accidental y en otros simplemente la práctica está ausente.

³ Cuestionarios generales. Sección “Propiedad de la tierra”. Cuestionario No. 6

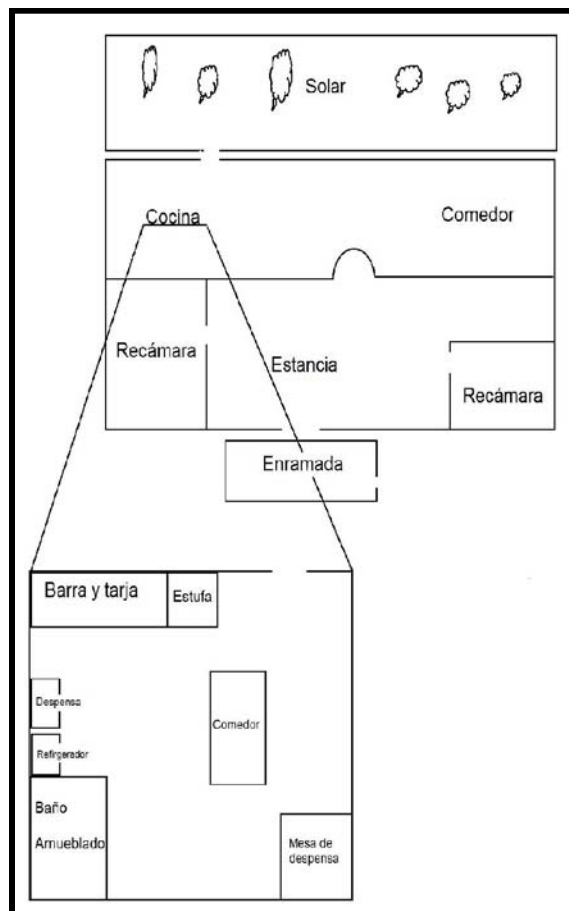
Croquis 1. Distribución del solar de Arnulfo Gutiérrez (Villa del Mar)



Croquis 2. Distribución del solar de Juana de la Cruz García. (Villa del Mar)



Croquis 3. Distribución del solar de Emilia López (Villa del Mar)



Del número total de entrevistados, 9 personas no mencionan, ni se observó que cultivaran algún tipo de árbol o planta para el consumo. Tres casos hablan de uso limitado del espacio, principalmente debido a la mala calidad de la tierra, siembra incidental y preponderancia por las especies que proporcionan algún tipo de protección o uso distinto a la alimentación⁴. Tres testimonios ejemplares lo expresan del siguiente modo:

“...maíz, limón, (árboles de 4 años) esta tierra es muy desnutrida, sembré naranja, papaya, guayabo; [se dio] solo el limón. Para hacer un huerto familiar necesita traer arena del río y preparar un huerto especial...”

“...tengo 4 palmitas que miden 3 1/2 m y el limón que mide como 2 1/2 m, aparte tengo otras yerbitas(sic) que nacen, les dicen “zopilotillo”, no es fruto nada mas lo tengo porque me protege del viento del ciclón y del sol. Ese es estropajo, tengo huamuchil que también tiene ó saca fruto...”

“...tengo pura planta, así de jardín, y tengo unos limoncitos pero están chiquitos...”

El resto de las personas (12) ofrecieron listas de especies que promedian las 5 por cada huerto, destacan de esta relación dos casos, quienes cuentan con un total de 16 especies comestibles⁵ y de otros usos (en su mayoría) en sus respectivos solares.⁶

Solo dos casos afirman destinar los productos del huerto para la venta, siendo los productos el maíz y el zacate.

Un comportamiento, radicalmente distinto es el relativo a la domesticación y consumo de animales o sus productos. En general es común observar en la comunidad, la cría de aves de corral, principalmente gallina, menos común es la

⁴ Cuestionarios generales. Sección “Propiedad de la tierra”. Cuestionarios No. 3,4 y 21 respectivamente.

⁵ Chiles, maíz, nopales, hortalizas, jitomate, cilantro, rábano, pepino, sorgo, mango, limones, naranjo, hierbabuena, albahaca, [hoja de] té de limón y ruda.

⁶ Cuestionarios generales. Sección “Propiedad de la tierra”. Cuestionario No. 16.

posesión de ganado vacuno o de algún otro tipo. Del universo de personas entrevistadas, solo 5 mencionan⁷ la posesión de algún tipo, sean avícola, ovino o vacuno. Dos casos señalan el uso del ganado para el consumo de leche, uno de ellos consume productos sólo en ocasiones especiales “...sólo leche, sólo cuando hay una fiesta familiar de toda la familia...” y el otro para consumo familiar. Una persona menciona que, a pesar de poseer vacas, no las explota.

5.4.1.2. ACTIVIDAD ECONÓMICA Y USO DE HERRAMIENTAS DE TRABAJO

Las actividades económicas son variadas, sin embargo la preponderante es la de agricultor, 7 de los 19 casos, reportan que se dedican de modo principal o único a esta actividad con distintas experiencias. Otros son jornaleros y trabajan tierras de otros propietarios en otras comunidades.

El uso del tractor especialmente para la limpieza del terreno de siembra es usual, sin embargo suele ser rentado a razón de \$700.00 (setecientos pesos 00/100 m.n.) por hectárea. Sólo dos personas afirmaron poseer el instrumento, uno como propio y otro como propiedad de su padre. Uno solo usa la yunta. En otros casos se alterna esta actividad con la prestación de servicios dentro o fuera de la comunidad, recurriendo al apoyo de otros miembros de la familia y en algunos casos de modo excepcional se alterna con estudios:

“...en lo que hay, ahorita trabaja [su esposo] en las casitas⁸. En temporada de siembra, sembrando, a veces machete y cuando se ofrece levantar una bardita ó hacer una ramadita de madera.”⁹

“...aseo en casa de unos americanos, 3 días por semana...”¹⁰

“...[Tiene] 2 hijos de 18 y 20 años se dedican a limpiar en la cocina de un hotel en Vallarta, la hija de 16 años estudia preparatoria en 1er semestre en Mazatlán...”¹¹

⁷ Cuestionarios generales. Sección “Propiedad de la tierra”. Cuestionario No. 8, 13,15,18 y 21.

⁸ Se refiere a la cabañas del “El Cielito”

⁹ Cuestionarios generales. Sección “Actividad económica principal”. Cuestionario No. 20.

¹⁰ Cuestionarios generales. Sección “Actividad económica principal”. Cuestionario No. 10

La siguiente actividad en frecuencia es la de ama de casa. De las personas entrevistadas, 7 declaran reconocer la actividad del hogar como otra actividad económica. Aquí también se expresan particularidades. Normalmente el ama de casa no es la que se ocupa del trabajo agrícola, por lo que son otros miembros de la familia quienes realizan otras actividades económicas, principalmente trabajando en la construcción fuera de la comunidad y en un caso del país:

“...Mi suegro se fue ahorita al potrero a la ganadería y a la agricultura. Mi esposo no está aquí ahorita. Está del otro lado. Allá construye casas en Washington...”¹²

“...mi muchacho trabaja ahí con los albañiles, donde lo llaman a trabajar y otro chamaco trabaja aquí en el mar...”¹³

“...el esposo se va a trabajar con un señor de Tehua. Él bucea, trabaja para sacar ostión, langosta...”¹⁴

En otro caso se conjugan varias condiciones en la actividad económica: la pesca, la emigración, la alternancia con los estudios y la dedicación al comercio de escaso producto que se puede obtener del estero y del que compra en Tehuamixtle y revende en El Tuito. Algunas personas declaran dedicación ocasional a la pesca en el pasado o en el presente. En algunas ocasiones tuvieron lanchas, pero por diversos motivos las perdieron. Las herramientas a las que más recurren para realizar esta actividad son la atarraya, la caña (anzuelo y plomada) y el arpón y normalmente lo hacen en el estero, nunca en la playa o en el mar abierto, por un lado porque no cuentan con botes o lanchas y por otro porque el coto principal de pesca en la zona lo tiene la comunidad de Tehuamixtle,

¹¹ Cuestionarios generales. Sección “Actividad económica principal”. Cuestionario No. 21.

¹² Cuestionarios generales. Sección “Actividad económica principal”. Cuestionario No. 3

¹³ Cuestionarios generales. Sección “Actividad económica principal”. Cuestionario No. 6

¹⁴ Cuestionarios generales. Sección “Actividad económica principal”. Cuestionario No. 15

situada al norte de Villa de Mar. A decir de algunos testimonios, corroborados por la observación “sólo pesca la gente de Tehua”¹⁵

“...mis hijos están trabajando fuera, tengo 4 hijos, uno sólo trabaja en vacaciones porque estudia aquí en la telesecundaria y otro que trabaja del otro lado, trabaja en una fabrica de plásticos.

- *¿Su marido a qué se dedica?*
- *Él es negociante, se va a vender su marisco al super...*
- *¿Él pesca aquí?*
- *Mire, del estero, el camarón lo pesca aquí en el estero, ahí lo saca y en el mar pues lo compra el producto...”*¹⁶

Solo un caso informa sobre la dedicación exclusiva de los hijos al estudio.¹⁷

En cuanto al ganado solo 5 personas lo poseen, pero el número de cabezas no rebasa los tres, sin embargo uno no especifica el número pero sus tierras (6 ha) están dedicadas al pastoreo. El aprovechamiento del mismo se limita al consumo de su leche o para su reproducción y venta:

*“...yo pues, mi apá me regaló una vaquita. No la he vendido porque siempre ha tenido becerro, ahorita como apenas tuvo becerro...”*¹⁸

La movilidad local se realiza a pié, en motocicleta (de dos o cuatro ruedas, pero primordialmente la segunda) o con caballo. En la comunidad na die pos eía motocicleta por lo que contar con un caballo es una herramienta importante. Sólo 7 familias del total entrevistadas reportaron su posesión, estas tienen entre 1 y 4 animales y solo uno declara contar además con la yegua.

¹⁵ Cuestionarios generales. Sección “Uso de herramientas de trabajo”. Cuestionario No. 9.

¹⁶ Cuestionarios generales. Sección “Actividad económica principal”. Cuestionario No. 4.

¹⁷ Cuestionarios generales. Sección “Actividad económica principal”. Cuestionario No. 2.

¹⁸ Cuestionarios generales. Sección “Uso de herramientas de trabajo”. Cuestionario No. 20.

5.4.1.3. SUMINISTRO ELÉCTRICO, AGUA Y COMBUSTIBLES

El servicio de energía eléctrica en la comunidad, si bien ha estado presente desde el 2000, es irregular y no todas las viviendas contaban con el suministro eléctrico sino solamente 10 de las visitadas. Ante ese panorama algunos optaron por el uso de celdas solares o la planta de luz, alimentada con gasolina; sin embargo el problema se agudiza cuando ésta se descompone y a que arreglarla implica muchos gastos de transporte y refacciones que a veces no se pueden solventar.

Gracias a dicho suministro se pudo instalar una bomba de agua para extraer agua potable de un pozo que ese encuentra junto al río Ipala, a unos 500 m de la comunidad. El bombeo es cada tercer día pero existen dudas sobre la potabilidad del agua extraída:

“...no se llama potable porque no está purificada, la hierven para tomar, ahorita como no tengo leña compro” gotitas”...”¹⁹

Por esa razón cuando llega un camión con garrafones de agua, algunos de los habitantes suelen comprarlos o se organizan para traerla en una camioneta, cuando no pasa el camión

“...agua potable paga \$50.00 al mes ó se organizan para traer agua del Ipala con una camioneta de su papá...”²⁰

En cuanto al combustible usado en el ámbito doméstico existe el uso mixto del gas licuado de petróleo (LP), envasado en cilindros de 20 y 30 litros y la leña que se encargan de recolectar en los alrededores de la comunidad. El uso preferente de ésta última se debe al alto costo del gas. En el contexto específico de su uso para la alimentación, se destina principalmente a la preparación de la tortilla, pues su elaboración demanda que exista un fogón caliente la mayor parte del día. Quienes poseen gas cocinan el resto de sus alimentos usando el gas, pero se pudo

¹⁹ Cuestionarios generales. Sección “Aparatos domésticos”. Cuestionario No. 20

²⁰ Cuestionarios generales. Sección “Aparatos domésticos”. Cuestionario No. 10

observar que hay familias que consumen de manera exclusiva la leña, pues no cuentan con recursos para comprar gas. Los cilindros son vendidos en la tienda de Don Gil, un ejidatario que posee la única tienda de la comunidad y que se encarga de surtir todo tipo de bienes a la comunidad, entre ellos, los alimentos.

5.4.1.4. SUMINISTRO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

La tienda y el huerto

En los recorridos realizados a fin de constatar los recursos con los que cuentan para su alimentación diaria, se encontró que normalmente la despensa familiar contenía una reducida variedad y cantidad de productos. Fundamentalmente alimentos que no requieren almacenamiento prolongado o refrigeración. La ausencia e irregularidad del servicio eléctrico, la falta de recursos para adquirir los aparatos propios para almacenar reducen su despensa a 6 elementos básicos y a dos o tres tipo de cada uno:

Granos	arroz, avena
Leguminosas	frijoles o lentejas y en un caso soya
Harina	de maíz para tortillas Pasta para sopa
Condimentos	azúcar y sal
Enlatados	atún
Hortalizas	jitomate, papa, cebolla, chayote y lechuga

El abastecimiento de estos productos, salvo el caso del maíz (aunque a veces también), se realiza de modo casi exclusivo por medio de fuente externas principalmente la tienda de abarrotes, propiedad de uno de los ejidatarios-propietarios de la comunidad, dicha tienda es al mismo tiempo el centro de

distribución de DICONSA²¹. Como ya ha sido expuesto, en anteriores apartados, la existencia de un espacio doméstico en el que se puede hacer uso del mismo para la siembra cuidado o cultivo, no ha garantizado necesariamente que sea usado, de modo general, para tal fin. Si bien hay habitantes que lo procuran, sobre todo para garantizar la existencia de algún producto para el autoconsumo, la referencia permanente y frecuente a la tienda, como el principal espacio de abastecimiento, refleja lo que es una práctica generalizada: para obtener la mayor variedad y cantidad de alimentos en la vida cotidiana, los habitantes de Villa del Mar recurren a la compra en el mercado convencional de alimentos, en su mayoría de origen industrial. La producción de recursos para la alimentación a escala doméstica no constituye un referente al cual recurrir de modo sistemático y su existencia es casi accidental, tanto en el imaginario social como en la práctica de la vida diaria. Las personas entrevistadas y en general los habitantes de Villa del Mar en pocas ocasiones reconocen al huerto familiar como fuente autónoma de abastecimiento (como auto producción y auto consumo) de recursos para la alimentación. Los siguientes testimonios son algunos ejemplos emanados de las respuestas a pregunta expresa que confirman la práctica mencionada:

- *“...no pues hay ahí una tienda...”*
- *¿Ocasionalmente de la tierra no obtienen?*
- *No ahorita pues no, antes sí cuando vivía pues mi esposo sembrábamos. Él ponía, jitomate ponía así cosas...que una lechuga, rábano, zanahoria y sí comíamos ahorita ya no...”²²*
- *“...en la tiendita comunitaria del pueblo...”²³*

²¹ Diconsa es una empresa de participación estatal mayoritaria que pertenece al Sector Desarrollo Social. Tiene el propósito de contribuir a la superación de la pobreza alimentaria, mediante el abasto de productos básicos y complementarios a localidades rurales de alta y muy alta marginación, con base en la organización y la participación comunitaria (<http://www.diconsa.gob.mx/index.php/conoce-diconsa/ique-es-diconsa.html>, (Fecha de consulta 23 de junio de 2014)

²² Cuestionarios generales. Sección “Cocina”. Cuestionario No. 3

²³ Cuestionarios generales. Sección “Cocina”. Cuestionario No. 9

- *“...de tienda CONASUPO casi la mayoría, porque solamente cuando no hay en la tienda CONASUPO, voy por una cosita [al huerto]”²⁴...*

Normalmente el abastecimiento de dichos recursos se hace por intermediación e importación de lugares como Puerto Vallarta, Tomatlán, La Cruz de Loreto, El Tuito o esperan al verdulero que llega cada 4 o cinco días.

“...Viene una señora de La Cruz de Loreto en una camioneta, vende carne, leche, pollo, verduras y fruta y en la tienda de Don Gil (CONASUPO) arroz, frijol, jabón, azúcar...”²⁵

Solo en un caso se reconoce que de la tierra se pueden obtener algunos recursos:

“...como tiene la tierra agarra lo que necesita.”²⁶; sin embargo y de modo paradójico, la persona no practica cultivo alguno en su solar familiar. Ella es al mismo tiempo esposa del dueño de la tienda de la comunidad y en su discurso y práctica de abastecimiento reconoce al comercio externo de intermediación (almacenes, mercados, tiendas de abarrotes...) como la fuente principal de recursos para su alimentación.

A pesar de que, como hemos visto, el cultivo y reproducción doméstico no constituye una práctica generalizada, existen familias que de manera aislada, ocasional o accidental procuran contar con algunos recursos productos en su huerto familiar. Considerando que existen dos formas de producción: la siembra agrícola comercial y la de huerto familiar, en la siguiente tabla se muestra una relación de la diversidad de productos que se podían encontrar, generalmente de modo disperso y aislado dentro de los terrenos del solar familiar.

²⁴ Cuestionarios generales. Sección “Cocina”. Cuestionario No. 20

²⁵ Cuestionarios generales. Sección “Cocina”. Cuestionario No. 20

²⁶ Cuestionarios generales. Sección “Cocina”. Cuestionario No. 18

Siembra agrícola comercial	Siembra huerto familiar comestible	Siembra huerto familiar utilitario o como medicamento
Maíz Frijol Sorgo Papaya (riego permanente) Pepino Jitomate Plátano	Mango Guayaba Ciruelas Coco Nance (nanche) Manzana Limón Chile Guayaba	Guamuchil Estropajo Salvia Albahaca

El producto de la siembra comercial, por definición, se produce para la venta y, con excepción del maíz y el frijol, cuando se tiene cosecha y se puede sacar el producto, prácticamente nada se destina para la autosubsistencia. Por lo que respecto a lo sembrado en el huerto familiar, la relación es inversa, el problema es que debido a la poca dedicación a estos espacios, las plantas y árboles suelen ser muy pocos y de muy baja productividad. El siguiente testimonio expresa de modo claro esta situación:

- Si, los chiles aquí yo los cosecho. Nada más que a veces no nos da abasto la matita para comer...²⁷

Productos del mar

A pesar de que la práctica de la pesca no existe de modo organizado ni formal en la comunidad, la población informa del consumo habitual de productos del mar, recurriendo a métodos simples, logran obtener ciertas especies, principalmente del estuario o de la compra directa en la comunidad vecina que, recordemos, es la que cuenta con el coto de pesca (Tehuamistle).

²⁷ La "tiendita comunitaria" se refiere al único comercio de la comunidad, como también es la distribuidora de los apoyos de gobierno, por vía de DICONSA, algunos la consideran de ese modo. Cuestionarios generales. Sección "Cocina". Cuestionario No. 20

Método de obtención	Tipo de pescado
Atarraya Anzuelo Arpón Compra	Pescado: sierra, lisa, mojarra, huachinango, furel y raposa Mariscos: pulpo, ostión, camarón y langosta

Los alimentos consumidos fueron, por mayor recurrencia, de respuesta en los cuestionarios:

Producto o alimento	No. de cuestionarios en que aparecen reportados
Frijol	14
Carne (res o puerco)	11
Huevo	8
Arroz	6
Pescado y mariscos	5
Pollo	4
Papa y leche	3
Pasta	2
Tortilla, queso, jamón, chile	1
Tejón, armadillo, chachalaca	1

Resalta nuevamente en este conteo, el registro de una variedad limitada de recursos para la alimentación incorporados de modo frecuente en las prácticas de la comunidad; sin embargo es importante advertir que sí se presentan, aunque de modo aislado, otras prácticas que reportan el consumo de fauna no domesticada, producto de la caza o la recolección. Esta actividad no es considerada como normal o cotidiana en las prácticas de obtención de productos para la alimentación en la comunidad, a pesar de que ofrece posibilidades de incorporación de variedad de productos al sistema de alimentación. Un caso singular lo es el de la recolección de huevo de tortuga, misma que se practica poco debido a su prohibición y al poco consumo local. Villa del Mar, además es una zona protegida de esta práctica.

5.4.2. REPRESENTACIÓN Y PRÁCTICA DEL CONSUMO DE ALIMENTOS

Con la finalidad de agilizar la lectura de los resultados que se presentan a continuación, se han incluido las **Tablas de Referencia en el Anexo 2** (para los datos de Villa del Mar) y **el Anexo 3** (para los datos de Ferrería de Tulá). Cada apartado comentado tiene el complemento en su **Tabla de Referencia** respectiva. Se desarrolla en seguida el análisis e interpretación a los que conducen la lectura de las respectivas tablas. Para un acercamiento pormenorizado se recomienda la consulta directa de las mismas.

En cuanto al número de veces que comen al día, la cifra fluctúa normalmente entre una y tres veces, aunque existe en algunos casos la percepción de que los niños deben comer *hasta cinco veces o cuantas veces pidan*. La práctica y referente generalizado es que deben hacer tres comidas al día.

El cuestionario general incluye, en la sección de *Consumo alimentario*, una pregunta acerca de lo que las personas recordaban haber comido el día anterior²⁸ esta sección, y en concreto la pregunta, se diseñó con el objetivo de corroborar si la información que las personas proporcionaban, en secciones anteriores del cuestionario, en cuanto a obtención, almacenamiento y consumo de alimentos era consecuente con lo que recordaban a corto plazo.

El registro presentado en la Tabla de referencia (Tabla 1) refleja aspectos interesantes.²⁹ Destaca de las respuestas en contradas que, independientemente de lo que se entienda por “comida” (sea como momento o tiempo de ingerir

²⁸ La entrevista no pretendía tener un reconocimiento de lo que en nutriología es el “recordatorio de 24 horas” que consiste en una batería de preguntas destinadas a corroborar el consumo de nutrientes en relación con lo que el paciente recuerda haber ingerido en cuanto a cantidades y tipos de alimento. En este caso lo que se explora es la consistencia entre lo reportado como consumido de manera habitual y lo que las personas recordaron en el momento de la entrevista, haber consumido como alimento, no para su valoración dietética sino para confirmación de los datos reportados en cuanto a consumo y almacenamiento consuetudinario de alimentos.

²⁹ Cuestionarios generales. Sección “Cocina”

alimento durante el día o como el platillo, en sí), la práctica, su secuencia y la posibilidad de realizar las tres comidas esperadas, dependen de la posibilidad real del aprovisionamiento que en ese momento se disponga, dado que en muchos casos es incierto o irregular. Al haber una dependencia casi absoluta del aprovisionamiento externo, pocos recursos económicos para obtener variedad y cantidad de alimentos y una práctica poco regular o casi ausente de auto producción a nivel del espacio doméstico, el consumo mismo puede estar limitado a una sola vez al día, además de que la variedad de los recursos para la alimentación es escasa, como consecuencia lógica, aunque está presente en varios casos el imaginario de consumir más de una comida al día (en lo general 3) también es muy frecuente la ausencia de uno o hasta dos momentos de consumo. La imposibilidad imaginaria y material de diversificar y aumentar su provisión y variedad de alimentos es el resultado de la existencia limitada de actividades para proveerse y garantizar la autosuficiencia sistemática y permanente de los recursos para la alimentación y a la dependencia real del mercado exterior de alimentos.

5.4.2.1. PREGUNTAS PARA LA PERSONA QUE COCINA (TABLA 2)

Las representaciones consuetudinarias asociadas a las prácticas vinculadas con la alimentación se encuentran condicionadas por la limitación material (disponibilidad física) o inmaterial (disponibilidad en el imaginario individual y colectivo) de recursos y medios. Esto significa que aunque el “inventario imaginario” pueda concebir una variedad y cantidad relativamente amplia de recursos (alimentos, técnicas, instrumentos...), cuando las personas entrevistadas refieren, a nivel de inventario mental, el tipo de alimentos o platillos que más frecuentemente consumen, las limitaciones en variedad y cantidad son evidentes. El inventario se limita a frijoles, sopas de pasta, arroz y es común que en el discurso aparezca

frecuentemente la expresión sobre las contingencias que refiere sobre el consumo de carne (sea de pollo o res) o leche: “siempre y cuando haya dinero para conseguirla”. Se suman a estos testimonios los relativos a la repetición de alimentos en alguno de los tres tiempos que normalmente realizan. En otros casos el inventario está limitado a unos cuantos productos como los frijoles y verdura. Es frecuente observar casos en que los que la avena en hojuelas se encuentra presente, por supuesto como producto obtenido del mercado de alimentos industrializados. Con relación al consumo de líquidos durante o entre comidas es predominante el uso de agua natural, a pesar de las reservas que tienen con su potabilidad.

Algunos casos distinguen el periodo de “entre comidas” como un espacio que amerita un consumo distinto y a sea en forma de bebida (té o refresco) y preparados con avena. El consumo de refresco y las aguas saborizadas es muy limitado, sino es que prácticamente ausente de sus referencias testimoniales, lo que no significa necesariamente que se encuentre ausente en la práctica real cotidiana, un indicio de esto es que la tienda de Don Gil tiene un surtido amplio de este producto aunque reconocen su elevado precio.

5.4.2.2. CONSIDERACIONES DE AUTOREFERENCIA (TABLA 3)

Acerca de la autoreferencia en dos planos: la personal y la colectiva, se preguntó lo que desde su punto de vista valoraban, en términos de la preparación de alimentos, lo que considera que mejor preparaban. En este sentido el conjunto de respuestas se centran en referentes que ilustran tradiciones diferenciadas y que expresan por lo tanto orígenes distintos tanto estatal como nacional. En algunos casos respondieron de modo negativo afirmando que no consideran que preparen mejor ningún platillo o alimento en particular. Por otro lado se exploró lo tocante a

la experiencia común en lo referente a la construcción aspectos compartidos en el plano de la tradición en la alimentación, particularmente en lo que se refiere a un sentido colectivo en la identidad grupal expresada en los que se conoce comúnmente como los “platillos típicos” de la comunidad. La primera impresión es que hay una separación evidente entre los testimonios. En el primer caso las comidas se asocian más con el inventario ya referido para la comida diaria, con algunas excepciones, la norma es referirse al mencionado inventario y en algunos casos, ni siquiera se reconoce un platillo. Para la segunda consideración, la de la identidad colectiva, hay una constante que se expresa en alimentos que en el Estado de Jalisco es compartido en varias de sus regiones, por ejemplo la birria o el mole; sin embargo en algún caso de responde que el “ceviche acapulqueño”³⁰ puede considerarse un alimento típico. Más allá de la anécdota, este dato abona a la interpretación del origen diverso de los miembros de la comunidad y por esa vía al hecho de que tal diversidad de culturas buscan integrarse en todos los planos de la vida social. Considerando que existe una relación marcada por la tradición, el hábito y la costumbre misma que permitiría establecer un vínculo entre las prácticas que el entrevistado considera que son las que mejor realiza y lo que la tradición local establece como lo *consuetudinario*, podemos observar que, aunque existen algunos referentes, prácticas, alimentos y platillos relativamente compartidos, cuando comparamos con lo que ellos mismo considerarían los platillos y productos “típicos” de la localidad, la distancia entre unas y otras es muy grande. Esta distancia tiene una explicación clara en términos de los elementos que intervienen para la construcción de una tradición local. La diversidad de orígenes, geográficos y culturales así como lo reciente de la fundación de la

³⁰ El estado de Guerrero y más específicamente el puerto turístico de Acapulco, se encuentra en la misma costa del océano pacífico pero a más de 700 km de distancia al sur de Villa del Mar.

comunidad no ha posibilitado la creación de lazos culturales que tiendan a homogeneizar sus prácticas, específicamente las relativas a la alimentación. La dependencia de productos externos a la comunidad y la poca atención al aprovechamiento de los recursos del medio han conformado una serie de concepciones y prácticas que ahondan la dependencia y promueven poco la gestión o autogestión cultural en materia de recursos para la alimentación.

La perspectiva testimonial de la persona que se especializa en las labores de la cocina resulta central para comprender aspectos de la construcción cultural de la tradición en cuanto a recursos y prácticas para la alimentación, debido a que refleja de modo nítido los alcances y limitaciones de la conformación del sistema de alimentación como *unidad cultural* en la localidad.

5.4.3. PREGUNTAS PARA CADA PERSONA DEL GRUPO DOMÉSTICO

El siguiente rubro a analizar es el de las representaciones sociales en relación con los gustos en la alimentación considerando cuatro variables generales:

- Preferencias cotidianas en alimentos y platillos
- Preferencias en bebidas asociadas con los platillos y los alimentos
- Comidas especiales (Fiestas, fin de semana y comida en restaurante)
- Expectativas y deseos en la relación entre capacidad económica y necesidades en general

Cada variable es explorada en las siguientes seis tablas de respuestas obtenidas de la sección correspondiente del cuestionario general y divididas en los siguientes apartados:

- Tabla 4. Sobre la distinción entre platillos y alimentos y sus respectivas preferencias.

- Tabla 5. Sobre la preferencias positivas y negativas de bebidas habituales en la comunidad.
- Tabla 6. Sobre la distinción entre platillos y alimentos y sus preferencias negativas.
- Tabla 7. Sobre la construcción de imaginarios en la alimentación en relación con alimentos, platillos y productos para ocasiones especiales.
- Tabla 8. Sobre la construcción de imaginarios en relación con la posibilidad de contar con recursos económicos para obtener, de modo jerarquizado, bienes de consumo.
- Tabla 9. Sobre la construcción de imaginarios en relación con la posibilidad de contar con recursos económicos para obtener, de modo jerarquizado, bienes de consumo (priorizando los productos para la alimentación) y la alusión a aspectos de la tradición y la norma social local en relación con algunos recursos para la alimentación.

5.4.3.1 SOBRE LA DISTINCIÓN ENTRE PLATILLOS Y ALIMENTOS Y SUS RESPECTIVAS PREFERENCIAS (TABLA 4)

La naturaleza de las respuestas centran su atención, como es natural, en la definición de las preferencias y los gustos sobre cierto tipo de alimentos o platillos normalmente vinculados con el origen geográfico o cultural del entrevistado. Aquí las cualidades nutricias se expresan solo de modo contingente en una relación que está permeada de ambigüedad. La relación entre el efecto placentero y el aporte nutricional normalmente está asociada, en esta comunidad, con la capacidad de “distinguir”, en el platillo o alimento, *propiedades*³¹ que se le asignan mediante una construcción imaginaria que las personas se han formado con el manejo

³¹ Es importante advertir que estas propiedades son una asignación arbitraria que puede coincidir o no con las que se han reconocido de los mismos en estudios científicos.

intuitivo de los mismos. En varios de los casos mostrados, como se alcanza a apreciar en la Tabla de Referencia respectiva, tiene un peso preponderante en el criterio que define la razón del gusto, la cercanía emotiva. Otro aspecto interesante es la gama restringida en número, pero diversa del ideal de un platillo o alimento bueno, en cada caso se refieren a elementos, y prácticas propios de las áreas de origen; así, en algunos casos, lo que más gusta son los alimentos industrialmente procesados (propios de ámbitos urbanos o semiurbanos) y lo que evidentemente no aparece como un referente próximo son los productos “locales”, entiendo por éstos, la gama de recursos y productos para la alimentación que tienen su origen en el cultivo, caza o recolección para fines de autoconsumo en el ámbito de la localidad o próximo a la comunidad. Al ser la producción tan limitada y estar supeditada a variables fuera del alcance de los comuneros, (por ejemplo con el coyotaje, se dificulta aún más la promoción o incentivo de la producción y obtención de productos locales.

5.4.3.2. SOBRE LA PREFERENCIA Y AVERSIÓN DE LAS BEBIDAS HABITUALES EN LA COMUNIDAD (TABLA 5)

Por lo que respecta al gusto el consumo de líquidos, resalta que la mayoría de los testimonios expresan gusto o disgusto a partir de la oposición por contraste o comparación, es decir lo que *representa* o que *hace bien* en contraposición a lo que *hace mal*, lo *natural* en contraste con lo *industrial* o *químico* todo ello de acuerdo a un criterio propio que atiende a sus concepciones o preconcepciones sobre los mismos. De este modo el consumo de *agua natural* y el *agua de frutas naturales* son el objeto de un conjunto de representaciones positivas, mientras que el refresco de producción industrial y particularmente las bebidas carbonatadas son objeto de representaciones negativas. Esto sin embargo no aplica de modo

absoluto. Existen matices en los testimonios en donde el gusto se relativiza y el criterio de oposición adquiere un sentido contrario. De este modo, las bebidas industriales solubles y los refrescos carbonatados, si se plantean en términos de *gusto (dulce)* y no de efectos negativos a la salud, la valoración se vuelve positiva, mientras que algunas *aguas de fruta* y *el agua natural* pueden ser representadas como bebidas no agradables o deseadas pues carecen de esa característica. Dicha condición (argumento) no se presenta combinada. Siempre parece diferenciada, para unos es determinante el gusto y para otros el criterio de salud. Todas estas valoraciones están presentes en el conjunto de los testimonios. En cuanto a la procuración de recursos para la alimentación, tales representaciones o *construcción de imaginarios* expresan prácticas que en unos casos existen como determinantes de las prácticas cotidianas, por un lado las que responden a necesidades de solución rápida (pragmáticas) en cuanto a la selección en la forma de productos solubles y que en pocas operaciones obtienen la bebida edulcorada y quienes asumen que la práctica implica procesos y productos que exigen una serie más compleja de combinatorias operativas para su obtención. El agua frutal, por ejemplo requiere procesos complejos y dilatados que las anteriores y el consumo de refresco embotellado. Como en la tabla anterior la referencia a productos de la localidad es ocasional, aunque parece que quienes refieren estas prácticas han generado un hábito en su obtención y elaboración, tal es el caso de quienes reportan recolectar el *arrayán (Luma apiculata)* y el *gondo o capulín (Prunus virginiana)*.

5.4.3.3. SOBRE LA DISTINCIÓN ENTRE PLATILLOS Y ALIMENTOS, SUS PREFERENCIAS Y AVERSIONES (TABLA 6)

Con excepción de tres casos, quienes reportan no tener una relación negativa con ningún alimento, uno de los casos declara en tono de broma que, “no habiendo de comer a lo mejor el molcajete de piedra me gusta”, haciendo alusión por supuesto a que en condición extrema, no es pertinente establecer una vinculación negativa. Por lo demás el sentido de las referencias indica que la vinculación negativa se centra en el sabor de los alimentos y platillos. Algunos casos vuelven a establecer la vinculación con los recuerdos o las emociones negativas que les representan las aversiones correspondientes. De modo excepcional pero representativo, se alude a las consecuencias que en la salud, pueden provocar el consumo de ciertos alimentos tal es el caso de la carne de puerco que puede estar contaminada “con animalitos que se suben a la cabeza”, en las condiciones que hemos descrito para Villa del Mar se puede inferir que el riesgo de consumir carne de puerco contaminada puede ser muy alto; sin embargo por la casi inexistente cría de ganado porcino las posibilidades tenderán a disminuir hasta llegar a desaparecer. Nuevamente aparece en los testimonios que la variedad y cantidad de alimentos a los que se les tienen consideraciones positivas es muy limitada. Dicha condición se relaciona también con lo mencionado párrafos arriba: la diversidad y cantidad limitada de alimentos y recursos que para la alimentación se disponen en la comunidad. Desconocemos la razón por la que en esta categoría (platillos y alimentos) los entrevistados integran el consumo de bebidas alcohólicas sin embargo, en los casos en que esto sucede, le asignan valores negativos.

5.4.3.4. SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DE IMAGINARIOS EN LA ALIMENTACIÓN EN RELACIÓN CON ALIMENTOS, PLATILLOS Y PRODUCTOS PARA OCASIONES ESPECIALES (TABLA 7)

Los testimonios relativos a los recursos para la alimentación en ocasiones especiales, buscan resaltar aspectos y elementos que proporcionan bienestar. Se circunscriben a situaciones de bonanza, aunque de modo paralelo siempre expresan las limitaciones del contexto y propias del grupo doméstico en cuanto a los recursos que se pueden dedicar en estas ocasiones para la alimentación. La expectativa de bienestar que acompaña la condición especial (sobre todo en el contexto festivo) suele estar tensionada por la condición real material de la familia en la comunidad en cuanto a recursos monetarios y recursos que se puede obtener del entorno. La constante referencia a una normalidad se configura en el discurso como lo que “siempre hay” también y tiende a expresar las limitaciones materiales y simbólicas presentes de modo contundente en la comunidad. A la pregunta sobre lo que piden cuando salen a comer a un restaurante, es constante la alusión a platillos o alimentos que les representa, en su contexto y de acuerdo con sus aspiraciones y expectativa, un estado de bienestar que se ve reflejado en algún tipo de producto cárnico como el alimento ideal, al que solo se accede en situación excepcional pero que se dibuja en el imaginario comunitario como una expresión de abundancia y bienestar (orgánicos) así como el que posibilita la saciedad (anímica).

5.4.3.5. SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DE IMAGINARIOS EN RELACIÓN CON LA POSIBILIDAD DE OBTENER CON RECURSOS ECONÓMICOS PARA OBTENER, DE MODO JERARQUIZADO, BIENES DE CONSUMO (TABLA 8)

En Villa del Mar, los aspectos relativos a la obtención, procesamiento y consumo de recursos para la alimentación, se ven desplazados de las prioridades considerando bienes generales de consumo como referente. Resulta claro que

opciones como las inversiones en negocios, bienes de consumo perecedero o duradero pasan a formar parte del primer lugar en la lista. Podrían considerarse una forma de expresión del deseo o la posibilidad de adquirir los recursos referidos; sin embargo, en el imaginario inmediato de las personas entrevistadas sobresalen, como una condición de la vida cotidiana, la pobreza y la expectativa de superarla mediante la obtención de recursos económicos. Los problemas relacionados con la obtención y garantía de recursos para la alimentación están presentes como un supuesto. Si hacemos el ejercicio de cruzar la información proporcionada en los testimonios de las tablas inmediatas anteriores, nos daremos cuenta que el imaginario de recursos que pueden formar parte idealmente de sus inventarios, tiene limitaciones en cuanto a la variedad y cantidad de recursos a los que en las mejores condiciones económicas podrían acceder. Si bien esto puede ser una condición asociada con el permanente estado de carencia económica y de alimentos, también es cierto que no existe la condición socialmente instituida con la cual “construir” imaginarios individuales y colectivos que expresen la posibilidad de acceder a recursos diversos más allá del universo limitado que ellos mismos han referido.

5.4.3.6. SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DE IMAGINARIOS EN RELACIÓN CON LA POSIBILIDAD DE CONTAR CON RECURSOS ECONÓMICOS PARA OBTENER, DE MODO JERARQUIZADO, BIENES DE CONSUMO (PRIORIZANDO LOS PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN) Y LA ALUSIÓN A ASPECTOS DE LA TRADICIÓN Y LA NORMA SOCIAL LOCAL EN RELACIÓN CON ALGUNOS RECURSOS PARA LA ALIMENTACIÓN (TABLA 9)

Los recursos económicos se destinan, de modo real o imaginario, pero de modo definitivo para asegurar la adquisición de productos destinados a la alimentación de manera prioritaria. En la relación expuesta por los entrevistados se exponen deseos abstractos acerca de la posibilidad de acceder a “todo”; Sin embargo es de reiterar que los referentes vuelven a estar limitados a la variedad a la que pueden

acceder por la única vía comercial con la que cuenta la comunidad. Ante la posibilidad imaginaria de abrir las expectativas acerca de aumentar la capacidad de compra de los elementos relacionados con la alimentación, observamos que es más frecuente la posibilidad de contar en su despensa con alimentos de mayor precio de lo que consumen con regularidad. Aquí aparecen los productos animales, principalmente las carnes de todo tipo y los productos industriales de mayor costo, a los que normalmente no tienen acceso, sea por falta de recursos o disponibilidad, hasta llegar a un tope de saturación que ilustra, por contraste, el universo de recursos a los que esperarían aspirar con mayor poder de compra. Es importante, sin embargo, advertir sobre una limitación objetiva importante señalada como testimonio en una de las entrevistas, acerca de la restricción que el mercado local tiene como condición básica, aunque la expectativa y capacidad de compra se elevara en un momento determinado, es evidente que hay una dificultad fundamental: el mercado local se encuentra estrictamente limitado por lo que la tienda de la comunidad puede abastecer. De modo paralelo no se expresa en los ideales de las personas entrevistadas conocimiento o intención de explorar nuevas estrategias para la explotación y aprovechamiento de los recursos locales no se generan expectativas en el imaginario acerca de la mejora o ampliación de los recursos y medios para la autoproducción de las estrategias o productos para la alimentación cotidiana. Es importante reiterar lo que hemos expuesto a lo largo del presente análisis: aunque es una comunidad asentada a la orilla del mar, sus habitantes indican el consumo ocasional, casi excepcional, de los productos del mar, ya que es un mercado del que dependen de manera casi absoluta. Por otro lado las estrategias de autoproducción para fines de subsistencia sostenida, tampoco es una área desarrollada localmente como una práctica cotidiana.

Dependen de modo casi absoluto, tanto en cantidad como en calidad, de recursos externos para la alimentación.

La limitación objetiva en cuanto a variedad de recursos para la alimentación se expresa de modo muy claro en la relación que hacen de los ofrecimientos cuando tienen invitados a casa y la enumeración de alimentos cuando no tienen recursos. El frijol, la sopa y la tortilla aparecen como los principales únicos alimentos accesibles para consumir.

El último referente de esta tabla, tiene un significado interesante. La exploración previa acerca de construcción imaginaria referente para la alimentación en relación con los recursos económicos disponibles, complementa de modo claro el indicador. Los referentes culturales asociados con una construcción cultural local propia de referentes de la tradición inexistentes en las entrevistas realizadas. No hay una asociación individual colectiva o consensada en la tradición local que concite acuerdos imaginarios o reales que sean susceptibles o sensibles de recordar en historias, leyendas, chistes, referencias primarias o secundarias u otra forma de transmisión y expresión cotidiana en la cultura. Este dato aporta elementos para asumir que el proceso de consenso social en referencia a la identidad vinculada con las tradiciones vinculadas con la alimentación sigue siendo una experiencia individual (o en su caso familiar) no colectivizada en tradición social y sigue expresándose como experiencia aislada e individualizada.

5.4.4. REPRESENTACIONES SOBRE ASPECTOS NUTRICIOS (EL IMAGINARIO DE LA CULTURA FRENTE A LOS BENEFICIOS, PERJUICIOS Y PREJUICIOS DE LOS ALIMENTOS Y LAS PRÁCTICAS)

Es necesario advertir que este momento del análisis busca explorar diversos referentes y autoreferentes relacionados con lo que a escala subjetiva los entrevistados, construyen como representaciones concretas o imaginarias de los

valores nutricios de los alimentos y las practicas cotidianas. Se trabaja en función de nociones, conceptos y valores aprendidos o autoproducidos con relación a los conocimientos, saberes y referentes propios con los que se desarrollan, de modo empírico o no, las prácticas de la alimentación en contextos e específicos en el ámbito de la vida cotidiana de la comunidad. Esta exploración no implica, para fines de esta investigación, la ponderación acerca de lo *correcto* o *incorrecto* del conocimiento de las características nutricias del alimento o de las prácticas de la alimentación locales. Se busca conocer la manera en que los entrevistados producen y procesan estos saberes y conocimientos a través de visiones no especializadas ni formulaciones académicas, clínicas o formales.

Se presenta a continuación el análisis de la información de las tablas que contienen la concentración de los testimonios relacionados con los siguientes tópicos vinculados con aspectos de la salud y el crecimiento y desarrollo de la población en Villa del Mar. Los tópicos explorados son:

- Tabla 10. Acerca de las concepciones positivas de los alimentos en relación con la salud y el crecimiento de los niños.
- Tabla 11. Acerca de las aversiones personales a ciertos alimentos y la asociación negativa de ciertos alimentos durante el embarazo.
- Tabla 12. Acerca de las asociaciones positivas entre alimento y embarazo y las asociaciones negativas durante el periodo de amamantamiento.
- Tabla 13. Acerca de la introducción de alimentos durante la lactación y los alimentos benéficos para el desarrollo y fortalecimiento de los niños.
- Tabla 14. Alimentos asociados al estado de salud en términos positivos y negativos.
- Tabla 15. Gustos y usos de estrategias y aprendizajes para cocinar.

5.4.4.1. ACERCA DE LAS CONCEPCIONES POSITIVAS DE LOS ALIMENTOS EN RELACIÓN CON LA SALUD Y EL CRECIMIENTO DE LOS NIÑOS (TABLA 10)

En esta sección, encontramos dos vertientes en la información. Por un lado, la representación de aspectos nutricios en relación con los alimentos y la salud y en segundo lugar la misma referencia en relación con un aspecto muy específico que es la velocidad del crecimiento de los niños. El sentido es explorar cómo se elaboran mentalmente las representaciones en torno a la salud y el crecimiento como concepciones de la cultura local. El conjunto de las personas entrevistadas refieren conocimientos dispares acerca de lo que podemos considerar aspectos nutricios de los alimentos. De acuerdo con los testimonios vertidos, el conocimiento de las propiedades de los alimentos son productos del “sentir”, lo que se *imaginan* y la autoreferencia. De modo excepcional se refieren a estas propiedades como *consideraciones*. El resultado es una mezcla entre lo que han escuchado, leído o visto en medios de comunicación, lo que los médicos y enfermeras en su momento les han informado y los consejos o recomendaciones de parientes o conocidos. Al final de cuentas es pertinente anotar que mucha de la información que se maneja puede parecer correcta; sin embargo queda la duda de si hay una correlación práctica entre lo dicho y lo hecho, considerando que en algunos casos el discurso es más repetición del discurso oficial (transmitido por el sector salud) y teniendo como contexto de condición objetiva la limitación en el abastecimiento de alimentos.

La experiencia de la maternidad genera, sin duda, una mayor sensibilidad a este tipo de aspectos; sin embargo la poca o mucha información que han recibido ha carecido de una organización y sistematización lo que hace que las referencias sean vagas y en muchas ocasiones confusas. Esto se debe al hecho de que entre

la intuición, la información parcial la falta de preparación que han recibido genera una combinación de representaciones en donde las consideraciones acerca de lo *bueno* para comer se basan en el principio de la *mayor cantidad* de algunos nutrientes, tales como las proteínas y las vitaminas, independientemente del conocimiento que tengan de su importancia y función en la fisiología. Un buen ejemplo lo constituye las consideraciones sobre la *carne* (alimento), esta se asocia con provisión de energía (hidratos de carbono) y el papel que esto juega en la fortaleza de los huesos y la *carne* (cuerpo), sin definir ni como se relaciona, ni en qué proporciones se distribuye o produce la fortaleza. Sobresale también el caso de la soya. Su consumo parece ser promovido por campañas institucionales o por recomendaciones personales de agentes del gobierno (enfermeras, médicos, promotores de salud...) como un *buen alimento*, sin embargo no se reconocen las particularidades de sus propiedades nutricias ni los usos culinarios que hacen de ese alimento, en algún testimonio existe la consideración de que el chocolate en polvo (*chocomilk*) constituye un buen alimento.

5.4.4.2. ACERCA DE LAS AVERSIONES PERSONALES A CIERTOS ALIMENTOS Y LA ASOCIACIÓN NEGATIVA DE CIERTOS ALIMENTOS DURANTE EL EMBARAZO (TABLA 11)

Se exploran dos dimensiones de una misma condición: la caracterización negativa de las preferencias en dos situaciones diferenciadas, la vida cotidiana y la condición de la mujer durante el embarazo. En ambos casos se trata de identificar las representaciones negativas de las preferencias y saberes en torno a ciertos alimentos. No hay un criterio general que norme la aversión a un alimento o grupo de alimentos en particular en situación de vida cotidiana. Las referencias son aleatorias y las razones que las explican van desde aspectos de gusto hasta saberes relacionados con el daño al organismo, pasando por consideraciones

específicas de salud en el caso de aquellos a quienes ciertos alimentos pueden reconocer como perjudiciales en su condición actual (normalmente por enfermedades crónico degenerativas). Con referencia a la condición específica del embarazo se expresan saberes más concretos que aluden a la condición de salud de la madre, del niño o de ambos. El consumo de altas cantidades de azúcar, grasas o lo que consideran “no alimentos” por que “no les hacen bien”, son asumidos como dañinos y no propios de ese estado. Existen testimonios que trasladan una experiencia particular a la cualidad intrínseca del alimentos y buscan vincular el aspecto de la condición de alimento con una percepción definitiva del mismo, en donde la combinación de ambas se conjuntan para desarrollar una aversión, tal es el caso de las náuseas que provoca el olor de un alimento o una experiencia desagradable no atribuible en particular a su consumo en ese momento en particular. Sin embargo estas características se asocian de modo definitivo a un alimento en concreto en un caso particular. Otro criterio presente en la información es el que caracteriza perjuicio del alimento en relación con el hecho de no aportar “fuerza ni a la madre ni al bebé”, en este caso se identifican “a casi todos” aquellos alimentos que contiene conservadores entre los que se cuenta a los refrescos. Aunque es importante comentar en algunos testimonios (6) declaran no saber identificar los alimentos dañinos para la persona embarazada, solo dos de ellos son varones.

5.4.4.3. ACERCA DE LAS ASOCIACIONES POSITIVAS ENTRE ALIMENTO Y EMBARAZO Y LAS ASOCIACIONES NEGATIVAS DURANTE EL PERIODO DE AMAMANTAMIENTO (TABLA 12)

Los testimonios de la primera sección de la tabla se establecen en términos prescriptivos en su mayoría, es decir, las concepciones acerca de los alimentos benéficos para la señora embarazada son los que contienen cierto tipo, variedad y

cantidad de nutrientes y por definición proveen beneficios generales. En otros casos la explicación es en realidad una tautología o producto del sentido común. No se refleja un conocimiento derivado de la tradición o historia cultural individual o colectiva. En otras palabras, los testimonios coinciden en la lógica prescriptiva aprendida del discurso derivado de la atención clínica institucional. Esto no es legítimo o válido *per sé*, es una condición o característica normal y propia del tipo de organización e historia social a la que hemos hecho referencia en pasajes anteriores.

No sucede lo mismo con las referencias negativas acerca de los alimentos que les producen daño a la mujer que amamanta. En estas respuestas se expresan referencias empíricas, en lo general, carentes de la fuerza prescriptiva. Existe una mayor referencia a saberes aprendidos y a nociones más centradas en el imaginario que en el saber médico. Hay que considerar que el supuesto de estas respuestas es que el alimento llega por mediación de la madre al hijo. En este contexto es común la referencia a que ciertos alimentos (frijoles y no pales) producen “sofocamiento” al bebé. Son utilizados, también los principios de alimentos fríos y calientes para caracterizar el daño que cierto tipo de alimentos producen al bebé y por lo que la madre debe evitar, dado que un síntoma que normalmente asocian con esto son los “cólicos”. Esta categorización en *fríos* y *calientes* tiene origen mesoamericano y su génesis ha sido ampliamente discutida por diversas escuelas de la historia y la antropología, tal como lo han presentado y discutido, por ejemplo, Alfredo López Austin (1996) y Mariana Coria (2011, 2015) en sus diversos trabajos de investigación. La ausencia de un saber específico también se manifiesta cuando de explicar las razones se trata. Otro aspecto muy importante que explora esta sección es la relativa a los conocimientos vinculados

con los alimentos que son benéficos para la señora que ama a su bebe. El comportamiento de los testimonios aquí es táctico entrado en ideas y saberes transmitidos y heredados de una tradición cultural de rasgos más homogéneos, es posible que en este aspecto los saberes tiendan a ser compartidos. Resalta aquí la idea de que son benéficos los alimentos en la medida en que “le permiten” a la madre producir mayor cantidad de leche. Solo de modo excepcional aparece una referencia al contenido nutricional de ésta (“le dan vitaminas”). La idea que prevalece es que a mayor consumo de ciertos líquidos (en particular atoles, caldos, leche) la madre estará en condiciones de producir mayor cantidad.

5.4.4.4. ACERCA DE LA INTRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DURANTE LA ABLACTACIÓN Y LOS ALIMENTOS BENÉFICOS PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LOS NIÑOS (TABLA 13)

Existe la concepción generalizada de que es necesaria la alimentación materna dentro de los primeros meses, entre los 3 y los 6 como criterio general, aunque existen casos que la han prolongado por años. Una idea importante que sustenta esta percepción es que llegado el tiempo límite a la leche materna es resulta insuficiente o bien porque es un cuerpo ha madurado y es más *fuertecito*, pero adicionalmente es manejada la idea de que a partir de ese momento inicia su crecimiento autónomo. Por lo que respecta al periodo de ablactación, las personas entrevistadas expresan que fundamentalmente se les debe incorporar alimentos *ligeros* como frutas, caldos, verdura cocida, jugos, cereales o *jugos*³² de cereal (avena o arroz, principalmente), jugos de carne como pescado o pollo o alimentos industrializados para bebés, todo ello en contraposición de los *pesados* como la carne de puerco o de res. El refresco aparece sólo en un caso como *dañino*. Relativamente consecuentes con las ideas anteriores, las ideas conformadas

³² Se refiere al agua de cocimiento de los cereales, misma que es considerada como un alimento *suave*, por su textura, sabor y portador de las propiedades del cereal.

acerca de los alimentos que hacen crecer a los niños se centran sobre todo en lo que consideran alimento *sano* por supuesto el criterio es absolutamente subjetivo.

En un tiempo indeterminado se llevó a cabo la incorporación del frijol de soya a la dieta como alimento que proporciona fortaleza. Este elemento fue introducido por personal del sector salud pocos años antes de la realización de esta investigación.

Se incorporó con el discurso de ser un alimento *sano, que no daña al organismo* y que aporta beneficios a la salud y nutrición de los niños y la comparación con alimentos que se consideran abundantes en proteínas; sin embargo, la referencia testimonial frecuente de alimentos de origen industrial vuelve a destacar el papel tan importante que tiene el mercado de alimentos industriales en la dieta cotidiana.

Esto define una dependencia también en lo que se refiere a la alimentación infantil y el papel que tiene en lo que los entrevistados consideran el *crecimiento sano de los niños*. Esto contrasta de manera evidente con la incorporación discursiva (prácticamente no en los hechos) de los alimentos de origen natural como alimentos que también aportan beneficios al crecimiento, fortalecimiento y salud de los niños. Destaca en los testimonios la referencia casi excepcional a algún tipo de recurso locales asociado a estas concepciones aunque la predominancia es concebir desde una visión *nutricia* los recursos alimentarios y a que los aspectos que les interesa resaltar es su efecto benéfico en la salud y en la fortaleza del proceso de crecimiento.

5.4.4.5. ALIMENTOS ASOCIADOS AL ESTADO DE SALUD EN TÉRMINOS POSITIVOS Y NEGATIVOS (TABLA 14)

Se explora en esta tabla el manejo de discursos relacionales de la terapéutica entre enfermedades, prácticas en la alimentación y alimentos. De modo normal todo contexto cultural genera referencias, imaginarios, prácticas e

instrumentalidades que vinculan el estado de salud con el sistema y elementos de la alimentación cotidiana. Para el caso de Villa del Mar estas asociaciones se centran en los que de modo más común suelen presentar en el contexto de la comunidad. Del mismo modo que en secciones anteriores observamos una mezcla de saberes institucionales y saberes generados en contextos de tradición cultural, aquí se elaboran conceptos que interrelacionan varias formas de conocimiento, tal como el hecho de que el atole puede *desarrollar pus* en heridas y durante una infección de garganta, de ahí su contraindicación. Es consecuente con lo expuesto en otras secciones de esta discusión que el inventario de padecimientos y remedios se limite a pocos recursos y la mayoría de ellos asequibles en el entorno del mercado externo pero no como recursos asequibles del entorno. Aparentemente existen nociones basadas en saberes tradicionales; sin embargo llama la atención que los inventarios de *padeceres* y remedios sean tan limitados. Queda la impresión que lo que unifica estos testimonios es la información que reciben desde el discurso institucional. Aunque es de resaltar que si hay un manejo relativamente *a la mano* de las respectivas nociones positivas y negativas para el control del proceso salud-enfermedad en lo que a la terapéutica de los alimentos se refiere, es también característico que el panorama discursivo es heterogéneo.

5.4.4.6. GUSTOS Y USOS DE ESTRATEGIAS Y APRENDIZAJES PARA COCINAR (TABLA 15)

La totalidad de los entrevistados confirman un interés positivo por la reparación de los alimentos. Éste se centra en el hecho de que preparar la comida les garantiza proveer de una alimentación adecuada a los miembros de la familia y el gusto personal por la elaboración de los platillos. Un factor adicional a éstos es la posibilidad que representa para las personas el mantenerse en alguna actividad

que los distraiga de la rutina diaria, a pesar de ello, expresan preocupaciones por diversos motivos, desde cubrir la obligación misma pues “...si no cocino, no como...” hasta la imposibilidad de contar con los recursos para la alimentación diaria. Los tiempos que dedican para la preparación de los alimentos fluctúan entre las media hora y las dos horas, considerando que en varios casos se incluye el tiempo dedicado a limpiar y preparar alimentos para su cocción y en otros el tiempo dedicado a la elaboración de tortillas (tortear³³) para incluirse en las comidas. La mayor atención que para esta tarea se utiliza la masa de maíz industrializada, lo que refleja otro ámbito de dependencia de los recursos para la alimentación.

El uso de los recetas, sin duda es un recurso que permite la transmisión de conocimientos de modo transgeneracional o transcultural, de los métodos, técnicas y estrategias para la elaboración, conservación de los alimentos y los platos. Si bien no necesariamente es un recurso que todas las culturas y generaciones utilicen de manera sistemática ni de modo obligado, es un dato importante considerar que en Villa del Mar la mayoría de los entrevistados no lo usan; sin embargo si recurren al conocimiento transmitido vía la familia. La principal línea es la matrilineal transgeneracional (de madre a hija o de abuela a madre e hija) su fuente principal es la memoria y de modo excepcional se recurre a los recetas de una fuente distinta. Solo un caso declara haber tenido aprendizajes culinarios observando y aprendiendo de sus vecinos (parece que no es una práctica muy reconocida, aunque sin duda suele llevarse a cabo en los hechos de la vida cotidiana). Solo un caso señala coleccionar, organizar y usar

³³ *Tortiar o tortear*: se le denomina a la acción operativa necesaria para que con la masa de maíz, previamente mezclada con agua, se forma o moldea la tortilla para colocarla en el comal caliente a fin de que se cocine para obtener la tortilla para acompañar los alimentos.

recetas que colecta de envases, revistas o periódicos y que adicionalmente elabora sus propios recetas en cuadernos *exprofeso*. Cabe subrayar que ambos casos son excepcionales.

Un testimonio que sin duda remite a las construcciones simbólicas que los grupos sociales desarrollan son los refraneros o inventarios de cuentos, historias, chistes y demás asociados con prácticas, o tradiciones en la alimentación. En la exploración realizada encontramos dos referencias y de ellas una alude de modo directo a la propia comunidad, esto puede resultar un síntoma interesante en relación a los procesos de construcción cultural asociados a las prácticas y creencias que se forman en torno a la alimentación en la comunidad y es un pequeño dato que contrasta con el panorama general que hemos descrito en referencia a las prácticas culturales como prácticas colectivas o consensadas en referencia a la alimentación.

5.4.5. REFERENTES Y ESPACIOS COTIDIANOS DE LA ALIMENTACIÓN

El espacio de físico que abarca la propiedad familiar en el que los miembros de una familia habitan es el solar. Este terreno es de una dimensión aproximada de 500 m² de los cuales se dedican al rededor³⁴ de 20m² al cultivo de algunas variedades de plantas y frutos comestibles, principalmente duraznos (*Prunus persica*), limoneros (*Citrus x limon*), nopal (*Opuntia*), capulín (*Prunus salicifolia*), epazote (*Dysphania ambrisioides*) y cilantro (*Coriandrum sativum*). En términos testimoniales no representa un espacio que se constituya como una referencia simbólica o material importante en la vida cotidiana en la comunidad.

³⁴ No se definen dimensiones precisas porque no es costumbre de los habitantes de la comunidad dedicar un espacio específico del solar al cultivo y cuidado de un huerto familiar. Si bien éstos se encontraron en todas las casas es importante hacer notar que de acuerdo con los testimonios de los habitantes, estos árboles y plantas no se sembraban, en muchos casos, con el propósito explícito de cultivarlos y obtener alimentos de ellos dando como resultado una distribución aleatoria.

Por otro lado para cubrir una parte muy importante y significativa de las necesidades de abasto alimentario se encuentra “la tienda” que es un espacio que monopoliza el abasto de bienes de consumo prioritarios para la comunidad. Es el agente importador de recursos tanto alimentarios como instrumentales que forman parte de las cocinas de la comunidad.

Los terrenos de cultivo funcionan en pocos casos como fuente de aprovisionamiento de recursos. En los casos en que estos terrenos son usados para dicho fin, sea como propietario o como arrendatario, su función principal es la de proveer de circulante al propietario o al trabajador para tener recursos monetarios y acceder por esta vía a los recursos para garantizar su alimentación y el sustento general de su vida cotidiana; sin embargo, hemos comentado en apartados anteriores, las condiciones desfavorables para el aprovechamiento de estos terrenos, sirva la alusión para actualizar y comprender que dichos espacios son en ocasiones más un problema que una solución al problema de abasto de recursos. En este mismo sentido, al no existir una cultura y pocas condiciones materiales y naturales que promuevan la explotación de este recurso, tampoco existe una tradición que busque aprovechar recursos concomitantes a los cultivos. Tal y como lo comentamos la caza, aunque aparece en un testimonio, solo es una actividad excepcional, por su parte la pesca tiene una condición singular. Sabemos que es una comunidad que, situada en la costa del Océano Pacífico, no cuenta con una tradición de la actividad pesquera, el poco abasto de este producto llega vía de Tehuamistlan cuyo principal mercado son poblaciones del interior y el turismo de paso (que llega por vía marina principalmente), por lo que no existe un intercambio comercial constante con Villa del Mar. Estos factores,

aunado al muy bajo poder adquisitivo de la comunidad, tienen que ver el encarecimiento de estos productos.

5.4.6. COMBINATORIAS OPERATIVAS

Para definir la forma de expresión y los límites de la dinámica del sistema y procesos de alimentación en Villa del Mar, recurrimos a la caracterización, ya explicada y desarrollada en el capítulo anterior, de las diferentes etapas inherentes la comprensión del proceso de alimentación en contextos culturales. El referente conceptual (*combinatorias operativas*) alude, como lo hemos explicado en capítulos anteriores, a momentos empíricamente observables en el contexto del desdoblamiento cotidiano de las prácticas culturales. Constituyen el conjunto de operaciones llevadas a cabo en el espacio de la cultura y la alimentación para garantizar la reproducción individual y social en la dimensión del acontecer diario. Recurrir a esta estrategia etnográfica y analítica permite su comprensión en tanto su dimensión histórico-procesual, procedimiento necesario para su entendimiento como fenómeno que engloba diversos procesos cotidianos de la reproducción cultural.

El uso del esquema es para fines de interpretación histórico cultural por esa razón se construye sobre un esquema de análisis de la información empírica relacionada hasta aquí.

5.4.6.1. CONSTRUCCIÓN DE LOS IMAGINARIOS ALIMENTARIOS (NECESIDAD DE ALIMENTARSE)

La construcción de imaginarios colectivos en torno a prácticas, saberes y tradiciones en torno al sistema y proceso de alimentación local se encuentra fuertemente enraizado en conductas o comportamientos individuales diferenciados y aislados. No encontramos un *corpus* colectivo que oriente y centre

dichos comportamientos. La dominante heterogeneidad e individualización no ha encontrado, desde el tiempo de la fundación de esta comunidad, un *consenso* o *asidero* social, histórico o cultural que permita compartir, distribuir o reconocer conductas, comportamientos o ideas que tiendan a colectivizarse. Esa condición no responde a una conducta voluntaria o por lo menos no de modo determinante. El tiempo y la manera en que transcurrió la ocupación de estas tierras es, muy probablemente, una condición para comprender la imposibilidad de consolidación de este proceso. Recordemos que el origen de la población fundadora y la mayoría de la actual es diverso, no solo del interior del estado de Jalisco, sino del conjunto del territorio de la República. Son individuos o familias que se *integran* a la vida en la comunidad en una condición previa de pobreza y falta de un sitio donde vivir y desarrollar su vida. El reparto de tierras que dio origen a Villa del Mar trajo consigo una variedad de comportamientos, prácticas e imaginarios que no han alcanzado del todo a constituirse como una unidad cultural, por lo menos en cuanto a las determinantes y componentes de la construcción de un sistema cultural de alimentación con el cual existan niveles relativos de identificación.

5.4.6.2. ABASTO GENERAL (OBTENCIÓN)

Existe una tensión multifactorial en materia de abastecimiento de recursos para la alimentación. Dicha tensión atraviesa niveles económicos, sociales, culturales e históricos. La condición descrita en el apartado anterior es el principal codeterminante de la dependencia casi absoluta de un mercado externo que establece cantidades y diversidad de productos a su alcance. Esto en principio no es necesariamente un problema, de hecho, ante la ausencia de otras prácticas de abasto, pudiera ser un instrumento útil que provea de recursos a la población; sin embargo dos características lo convierten en un grave problema: por un lado la

variedad limitada de recursos comestibles y por el otro, su calidad. La mayoría son, como lo hemos visto en los cuestionarios básicamente productos preelaborados o industrializados. Los elementos instrumentales y alimentarios más importantes del sistema de alimentación de la comunidad son obtenidos por este medio.

El conjunto de prácticas y estrategias basadas en la autosubsistencia, tales como la caza, la pesca, la recolección o la siembra no tienen en esta comunidad una resonancia de alguna trascendencia. Con excepción de la recolección de huevos de tortuga que son usados principalmente para la venta en el mercado negro (y que adicionalmente es sancionada socialmente), no hay una práctica constante ni consolidada de estrategias que permitan diversificar los recursos locales para la alimentación. Expusimos en apartados anteriores el problema con el coto de pesca (dominado por una comunidad vecina con un asentamiento más prolongado). En cuanto a la caza, es evidente por los testimonios expresados por los entrevistados, que no es una práctica ni una costumbre a la que recurran de modo consuetudinario ni sistemático. La agricultura de autoconsumo se desarrolla de modo aislado y limitado en los huertos familiares y en muchas ocasiones no se lleva a cabo de modo premeditado, sino que los árboles y plantas crecen *de por sí*.

Un factor adicional es la provisión de los programas de ayuda gubernamental, que para el momento en que se realizó la investigación en campo, funcionaban de modo incipiente en la comunidad de ahí que en las entrevistas no aparezcan referidos. Como ocurre normalmente, estos programas siempre tienen un resultado ambiguo y esta no es la excepción. No contamos con mayor información

de este aspecto, pero sería interesante conocer la manera en que se han implantado y madurado estos programas hasta la actualidad en la comunidad.

5.4.6.3. COCINA (DEPURACIÓN Y PREPARACIÓN)

La característica fundamental de esta etapa es que las prácticas, al estar centradas de modo predominante en la adquisición de alimentos industriales y/o preelaborados, la práctica culinaria se limita a unas pocas operaciones normadas por las instrucciones o por lo que el *uso y costumbre* han impuesto como la forma adecuada o correcta. La cocina existente es una mezcla heterogénea e irregular de creencias, *haceres e instrumentalidades*, poco mezcladas o integradas y que no alcanzan a establecer ni definir códigos significativos comunes entre los miembros de la comunidad ni siquiera en términos generacionales. La predominancia referida implica también la existencia de prácticas sobre recursos locales, especialmente en el ámbito de las bebidas, sean como agua de frutas o infusiones; sin embargo es generalizado incluso aquí, el consumo de bebidas en polvo o refrescos como parte del consumo habitual. El consumo de cerveza es señalado como poco habitual. Por lo menos en el tiempo en el que se desarrolló la investigación no se presenciaron situaciones de consumo excesivo ni conflictos graves derivados de ello, pero el hecho de que no se haya reportado en los cuestionarios, ni que se haya presenciado algún conflicto contrasta con el surtido constante de la bebida en la principal tienda de la comunidad.

Más que una tradición en las prácticas de alimentación, lo que es posible observar en esta comunidad es una reproducción de los imaginarios individuales que proyectan cierto sentido de valor o creencia generalizada, sin embargo dicha proyección se queda solo en el plano de la voluntad y el deseo personal, es decir:

se asume que la practica personal es práctica compartida, independientemente de lo que realmente sucede con el vecino.

Un dato que puede sobresalir de modo significativo es que prácticamente no recurren a ningún tipo de recetario (ni familiar, ni comercial) para la concepción, o elaboración de los platillos. Solo una entrevistada mostró una colección de recetas obtenidas de las listas de sopa que solía comprar para la comida cotidiana, de algunas revistas atrasadas y algunos cuadernos en el que registraba lo que escuchaba o le contaban sus amigos, familiares o vecinos. El problema, según ella, es que no podía prepararlo todo porque carecía de los medios, los recursos alimentarios, instrumentales y económicos para hacerlo.

5.4.6.4. COMIDA (CONSUMO)

Si tomamos como contexto lo expuesto podemos comprender que los pocos consensos colectivos se centran, de modo parcial, en la comida festiva; si embargo aún ahí hay discrepancias. Regresando al origen multicultural de los fundadores y actuales habitantes de Villa del Mar, encontramos que mucho depende del lugar de origen dentro del estado o del estado de origen de las familias para comprender la manera en que se reproducen los hábitos, creencias y prácticas que cada familia se ha generado como un esquema propio de consumo. Una característica importante para comprender las particularidades del consumo en esta comunidad es que la comensalidad, como lo hemos visto en las tablas descriptivas, tiene límites objetivos y muy concretos en cuanto a cantidad y diversidad de recursos de todo tipo: alimentos, platillos, instrumentos, técnicas; muchos de ellos centrados en la escasez de recursos económicos. Dicha limitación se basa, pues, en la penuria material de la vida cotidiana, pero también en un uso y conocimientos estrechos de los recursos y posibilidades del entorno

así como el poco interés por desarrollar una cultura local en la materia. Esto no significa que nunca se pueda construir o constituir tal característica. Tarde o temprano la naturaleza propia de la vida social terminará desarrollándola, pero en el plano etnográfico, por lo menos durante el periodo de investigación no se pudieron observar expectativas de superación de ese estado.

5.4.6.5. RECONSTRUCCIÓN DE IMAGINARIOS ALIMENTARIOS: EL HAMBRE Y EL ANTOJO COMO REFERENTES (REPLANTEAMIENTO DE LA NECESIDAD DE ALIMENTARSE)

El nivel de marginalidad económica, geográfica y social de Villa del Mar no ha favorecido históricamente, ni lo hace en la actualidad, la diversificación sustancial de los elementos objetivos y subjetivos que componen el sistema de alimentación, haciendo que la población recurra a la adecuación de elementos, técnicas, instrumentos, creencias, hábitos y estrategias propios de sus lugares de origen, a las condiciones de la comunidad; mismas que necesariamente tiene que ver con las que existían y practicaban en sus lugares de origen. Condiciones que en muchos casos también y de por sí, eran precarias. Otro factor que expresa esta falta de posibilidades se ve reflejado en el problema migratorio, no registrado oficialmente, pero que puede observarse la recurrencia y proporción en la existencia de terrenos habitacionales abandonados, unos permanentemente y otros de manera intermitente. Estos terrenos pertenecen a familias que se incorporan de tiempo completo, al sector de servicios en Puerto Vallarta, en Guadalajara o en otros centros urbanos del país.

La autogestión para la obtención de los recursos para la alimentación no aparece, ya lo hemos visto, como una noción recurrente en el plano narrativo o discursivo de los miembros de esta comunidad, el abasto depende en gran medida de los recursos que el mercado de alimentos industrializados oferta. De este modo la

recreación de imaginarios que tienden a reformular a partir de la diversidad de productos, recursos, técnicas, instrumentos, una cierta variación cualitativa o cuantitativa en las prácticas de alimentación es casi inexistente. En sí mismo, esto constituye un problema en términos de la garantía para la reproducción social y cultural en general, pero enmarcado en la condición de marginalidad a la que se ha hecho referencia, esta situación tiende a complicarse. La dependencia del mercado de productos para la alimentación tiende a ser absoluta, esto explica que al no haber un aprovechamiento de las tierras de cultivo para esos fines, la mayoría de los recursos son obtenidos de las tiendas de la población que a la vez cooptan el mercado de productos en la comunidad.

En principio podemos afirmar que en la vida cotidiana, la construcción de los imaginarios alimentarios (integrados a las expectativas) dependen en gran medida de la oferta y disponibilidad de alimentos que ofrece el mercado y esta perspectiva se ve complementada por el prejuicio que conceptualiza la existencia de un alimento o grupo de alimentos caracterizados positivamente (*nutritivos, alimenticios o benéficos*) que son prohibitivos por condiciones económicas pero que de algún modo se les asume como deseables sin contar con la posibilidad real de garantizar a corto, mediano o largo plazo a algún tipo de acceso a los mismos.

ANEXO 1

Cuestionario adaptado
(Instrumento aplicado)

PERCEPCIÓN Y APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS SILVESTRES DE JALISCO
CUESTIONARIOS GENERALES

A) Datos del grupo doméstico (Para adultos del grupo).

1a.- Nombre:

2a.- Sexo-. (M) (F)

3a.- Edad-. _____ años

4a.- Lugar de nacimiento:

5a.- Estado civil:

6a.- Grado de parentesco (Respecto del grupo):

B) Datos de migración.

1b- Tipo de residencia Permanente() Itinerante()

¿Por qué?:

C) Propiedad de la tierra.

1c.- Propietario() Arrendatario()

2c.- Tamaño de la propiedad (Anexar plano del solar):

3c.- Uso de la tierra: Pastoreo () Siembra () Huerto familiar

Si es huerto

- Tamaño: - Cultivo para consumo: Familiar () Comercial ()

- Tipos y tamaños de árboles y plantas para consumo familiar:

- Tipos y tamaños de árboles y plantas para uso comercial

- Consumo anual de ganado (¿por qué?):

D) Actividad económica principal.

Id.- Pesca() Ganadería () Agricultura () Otra ()

:_____

2d.- ¿Algún miembro de la familia se ocupa en otra actividad? si() no ()

¿Cuál?:

E) Uso de herramientas de trabajo

1e.- Agricultura.- Tractor e implementos () Arado con yunta () Otro(

):_____

2e.- Pesca:

- Tipo de barco- - Tipo de motor:

-Propio() Cooperativa() Otro ():

- Implementos:

3e.- Ganadería: (¿qué tipo de ganado posee y si es propio?)

¿Posee caballo?:

F) Aparatos domésticos.

1f.- ¿Cuenta con electricidad?- Si () No()

2f.- Materiales de construcción de la casa habitación.

- Techo:

- Paredes:

- Piso:

3f.- ¿Cuál es la fuente de suministro de agua doméstica?

4f.- ¿Qué tipo de combustible doméstico es el que utiliza?

5f.- ¿La familia posee ... ? Refrigerador Televisión() Antena Parabólica ()

Licadora() Lavadora de ropa () T.V. cable () Radio() Otros()

G) Cocina.

19.- Inventario de alimentos existentes en la despensa en el momento de la primera entrevista:

2g.- Lugares de abastecimiento de alimentos

3g.- ¿De qué alimentos se abastece en esos lugares?

H).- Productos que se obtienen del medio ambiente.

1h.- Productos de la tierra y en qué estación del año:

¿Para qué? Venta () Consumo Familiar ()

2h.- Productos del agua y en qué estación del año

¿Para qué? Venta () Consumo Familiar ()

I) Consumo alimentario

li.- ¿Cuántas comidas al día realiza?

2i.- ¿Qué comió el día de ayer?

3i.- ¿Cuáles son los alimentos consumidos más frecuentemente?

J).- Preguntas para la persona que cocina?

1j.- ¿Qué platillos cocina más frecuentemente en cada comida?

2j.- ¿Qué bebida se consume más frecuentemente en cada comida?

3j.- ¿Qué bebida se consume más frecuentemente entre comidas?

4j.- ¿Cuál es el platillo que mejor prepara?

5j.- ¿Cuáles son los platillos típicos de la comunidad?

K) Preguntas para cada persona de cada clase en el grupo doméstico.

1k.- ¿Cuáles son los tres platillo preferidos por usted?, ¿por qué?

-
-
-

2k.- ¿Cuáles son los tres alimentos preferidos por usted?, ¿por qué?

-
-
-

3k.- ¿Cuáles son las dos bebidas preferidas por usted?, ¿por qué?

-
-

4k.- ¿Cuáles son los tres platillos que no le gusta comer?, ¿por qué?

-
-
-

5k.- ¿Cuáles son los tres alimentos que no le gusta comer?, ¿por qué?

-
-
-

6k.- ¿Cuáles son las dos bebidas que no le gustan?, ¿por qué?

-
-

7k.- ¿Qué comió en las fiestas de Navidad y año nuevo pasadas"?

8k.- ¿Cuál es el menú del domingo?

9k.- ¿Cuáles son los platillos Que pide cuando va a un restaurante?

10k.- ¿Cuándo tiene dinero, qué compra? (3 ejemplos en orden jerárquico)

-
-
-

11 k.- ¿Sí tuviera más dinero, qué compraría? (3 ejemplos en orden jerárquico)

-
-
-

12k.- ¿Sí tuviera mucho más dinero, que compraría? (3 ejemplos en orden jerárquico)

-
-
-

En relación con la alimentación:

13k.- ¿Cuándo tiene dinero, qué compra? (3 ejemplos en orden jerárquico)

-
-
-

14k.- ¿Sí tuviera más dinero, qué compraría? (3 ejemplos en orden jerárquico)

-
-
-

15k.- ¿Sí tuviera mucho más dinero, que compraría? (3 ejemplos en orden jerárquico)

-
-
-

16k.- ¿Qué le ofrece a la gente cuando tiene invitados en casa?

17k.- ¿Cuáles son las comidas y alimentos que comen cuando no hay mucho dinero?

18k.- ¿Conoce chistes sobre comidas y alimentos de pueblos vecinos? (si es posible grabarlos),

L) Representación de aspectos nutricios.

11.- ¿Cuáles son los alimentos buenos para la salud?, ¿por qué?

21.- ¿Cuáles sirven para que los niños crezcan más rápido?

31.- ¿Cuáles son los alimentos que nunca quiere comer?, ¿por qué?

41.- ¿Cuáles son los alimentos dañinos para la señora embarazada?, ¿por qué?

51.- ¿Cuáles son los alimentos benéficos para la señora embarazada?, ¿por qué?

61.- ¿Cuáles son los alimentos dañinos para la señora que amamanta a su bebé?, ¿por qué?

71.- ¿Cuáles son los alimentos benéficos para la señora que amamanta a su bebé?, ¿por qué?

81.- ¿A qué edad se le da al niño alimento diferente de la leche materna?, ¿por qué?

91.- ¿Qué alimentos se le dan?

101.- ¿Cuáles son los alimentos que hacen crecer a los niños?

11.- ¿Cuáles son los alimentos que dan fuerza?, ¿por qué?

12.- ¿Qué alimentos son buenos para qué enfermedad? ¿por qué?

13.- Dependiendo de la enfermedad ¿Cuáles no se deben de comer?, ¿por qué?

M) Preguntas para la cocinera

1m.- ¿Le gusta cocinar? Sí () No(), ¿porqué?

2m.- ¿Cuánto tiempo utiliza al día para cocinar en cada comida?

3m.- ¿Tiene recetarlos? Sí () No()

4m.- ¿Utiliza recetarlos de periódicos, revistas, radio y/o T.V.? Si ()No()

5m.- ¿ Utiliza recetas familiares? Si () No (), ¿por qué?:

6m.- ¿Conoce refranes, canciones o cuentos en los que se hable de comer o comida?
¿Cuales son? **(Para grabar)**

Anexo 2

Tablas de Referencia
Cuestionarios generales

Villa del Mar, Jalisco

Tabla 1. Representación general y prácticas del consumo de alimentos

CUEST No.	¿CUÁNTAS COMIDAS AL DÍA REALIZA?	¿QUÉ COMIÓ EL DÍA DE AYER?	¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS CONSUMIDOS MÁS FRECUENTEMENTE?
2	3	<i>Frijoles, de bebida avena, leche.</i>	<i>El frijol, atole, pasta, el pollo, los huevos son los que más consumimos aquí.</i>
3	3	<i>Pollo. En la mañana frijol</i>	<i>Los frijoles y huevo</i>
4	3	<i>- En la mañana blanquillos y al medio día un pedazo de carne. - ¿Alguna bebida? nada mas agua fresca ó de limón</i>	<i>Es los frijoles, el blanquillo y el pescado, la leche.</i>
6	3	<i>Ceviche y agua fresca</i>	<i>Papas, frijol, avena, arroz, huevo, pescado</i>
12	3	<i>Almuerzo: frijol con huevo Comida: caldo de pollo</i>	<i>Huevo, frijol, pollo, pescado.</i>
17	3 (en la mañana, a medio día y en la noche)	<i>Comimos mole de pollo que hice y nopales con carne de puerco y una sopa.</i>	<i>pollo, seguido tengo camarones y frijol, blanquillos.</i>
18	2	<i>En la mañana: frijoles con queso y salsa. En la tarde: carne con chile y papas.</i>	<i>Huevo, chorizo, salchicha, jamón</i>
20	3 Cuando se nos hace tarde 2	<i>Ayer: un caldo de pollo y frijoles, agua nada mas natural</i>	<i>- Aquí nosotros la sopa de arroz, los frijoles, la soya - ¿Cuanto tiempo tiene que comen soya? - Pues una maestra viene a darnos clases, por eso es que tengo una libreta llena de recetas, como 10 años.</i>
7	3 veces al día, porque aquí si comen las tres veces	<i>Pescado, comimos ayer</i>	<i>Frijol, pescado, camarón.</i>
8	2 desayuno y comida	<i>Desayuno: frijoles y huevo. Comida: frijoles con queso. Cena: un vaso de leche galletas o pan</i>	<i>Pollo, frijol, nopales, carne de res.</i>
9	3 los niños como 5 veces	<i>Desayuno: nada. Comida: fideo, lechuga y agua fresca de tamarindo (es anual, ahora es tiempo) Cena: nada</i>	<i>Arroz, pastas, huevo, avena, frijol, verduras, carne sólo de vez en cuando.</i>
10	3 comidas y los niños 4 comidas	<i>Desayuno: carne molida con chile bravo. Comida: soya preparada. Cena: pollo y arroz. Es raro que tenga una comida.</i>	<i>Huevo, arroz, frijol, soya.</i>
11	1 ó ninguna	<i>Desayuno: café. Comida: jocoque. Cena: un vaso de leche del sello rojo.</i>	<i>Leche, café, jocoque porque la carne está muy cara, a \$70.00 (setenta pesos 0/100 mn)</i>
21	3	<i>Sopa de verduras, frijol y papas, el huevo, leche, fruta.</i>	<i>Frijol, leche, arroz, papa, chayote, zanahoria, lechuga, soya.</i>

14	3	<i>Tortitas de calabaza, agua de limón, tortillas</i>	<i>Nopales, frijol, calabaza.</i>
15	2	<i>Pollo en caldo</i>	<i>Huevos. Cuando hay, pescado.</i>
		<i>desayuno y comida</i>	<i>Siempre comen tortilla</i>
16	2	<i>Mole, Coca cola</i>	<i>frijoles</i>
			<i>papas(doradas con chile y ajo)</i>
13	3	<i>Caldo de res y agua de granada</i>	<i>Frijoles, arroz, queso, tejón, armadillo, chachalaca.</i>

Tabla 2. Representaciones de la persona que cocina

CUEST No.	¿QUÉ PLATILLOS COCINA MÁS FRECUENTEMENTE EN CADA COMIDA?	¿QUÉ BEBIDA SE CONSUME MÁS FRECUENTEMENTE EN CADA COMIDA?	¿QUÉ BEBIDA SE CONSUME MÁS FRECUENTEMENTE ENTRE COMIDAS?
2	<i>El frijol</i>	<i>La bebida la avena y arroz, bueno nada más en la noche y en la mañana -¿y en la tarde? a medio día no. - ¿No se toma agua? - Agua natural.</i>	<i>Pues nada más la avena que consumimos, más a veces la hago de agua a veces con leche.</i>
3	<i>Mire pues en la mañana frijoles que es lo unico que no le falta a uno. Ya a medio día que hago una sopa ó arroz; así a veces, cuando tengo compro un pedacito de pollo.</i>	<i>Agua</i>	<i>Agua también</i>
4	<i>Para el desayuno frecuentemente son blanquillos con frijoles con jamon ó salchicha, en la comida que alguna sopa, si no hay otra cosa más que hacer, o con soya; y en la cena unos frijolitos con queso guisaditos y una taza de té ó si hay leche</i>	<i>Pues una taza de té y agua nada mas</i>	<i>Pues una taza de té y agua, nada más.</i>
6	<i>sopa, papa</i>	<i>Casi nada más pura agua fresca</i>	<i>Agua natural</i>
12	<i>De todo un poquito, depende del dinero que se tenga, es la comida.</i>	<i>En la mañana leche. En la comida agua fresca de Jamaica, tamarindo, papaya.</i>	<i>Agua sola</i>
17	<i>No pues hay veces que les hago sopa, lo que se les hace más. Desayuno: lo que les hago más son frijoles, en la mañana, pero ya para el medio día salen que no los quieren igual. Al medio día salen vendiendo alguna cosa que venden, se las compro y es casi lo más que salen vendiendo es camarones, porque viene el señor vendiendo en la noche hay veces que no seguramente se llenan con lo que les da uno a media día y en la noche alguno casi una tortilla se come con lo que hay.</i>	<i>Con lo que hago, hay a veces agua fresca</i>	<i>Agua fresca o algo</i>
18	<i>Frijoles de la olla con chorizo de pavo, con queso asadero.</i>	<i>Aguas frescas [de] fruta de temporada.</i>	<i>Agua natural, refresco de vez en cuando</i>
20	<i>En el desayuno: sopa, frijoles, comida como tenga más tiempo para hacer, pues hago sopa de nopales ó hago albondigas de soya o sopa. En la cena pues se hace lo</i>	<i>El agua fresca de limón o Kool-aid. Cuando hay una fiesta, de papaya o de sandía.</i>	<i>Pues agua natural</i>

	<i>que hay, lo que queda de la comida es casi lo mismo.</i>		
7	<i>Desayuno frijol. En la comida frijol hago una sopita y ya se lo revuelvo y en la cena también frijoles una avenita. También café, porque yo si acostumbro café y en la mañana también una avenita y frijolitos fritos que tengo.</i>	<i>La avena cuando tenemos leche (cuando nos dan), nada más en la mañana. En la noche una avenita o café y al mediodía agua o alguna agüita fresca.</i>	<i>Agua fresca</i>
8	<i>Frijoles acompañados de algo (como pastas).</i>	<i>Agua fresca (de frutas), refresco.</i>	<i>Agua natural</i>
9	<i>Caldillo de papas, sopita y pollo en salsa</i>	<i>Aguas frescas de fruta.</i>	<i>Agua natural</i>
10	<i>Sopa de pasta, huevos.</i>	<i>Agua fresca, refresco de cola.</i>	<i>Refresco</i>
11	<i>Frijoles, huevo.</i>	<i>Refresco (coca, fanta y sprite)</i>	<i>Agua natural</i>
21	<i>Frijoles y verdura.</i>	<i>Desayuno: leche. Comida: agua natural. Cena: leche.</i>	<i>Agua natural</i>
14	<i>Tortitas de calabaza y de nopal.</i>	<i>Agua de limón, naranja, manzana y granada</i>	<i>Agua natural</i>
15	<i>Huevos, frijoles, pollo.</i>	<i>Agua sola, agua de jamaica, refresco, de vez en cuando, porque sale caro.</i>	<i>Agua sola</i>
16	<i>Frijoles</i>	<i>Agua</i>	<i>Agua</i>
13	<i>Frijoles revueltos, huevo revueltos, soya, lentejas.</i>	<i>Agua fresca de frutas: tamarindo, mango, granada, guanábana.</i>	<i>Avena</i>

Tabla 3. Consideraciones de autoreferencia

CUEST No.	¿CUÁL ES EL PLATILLO QUE MEJOR PREPARA?	¿CUÁLES SON LOS PLATILLOS TÍPICOS DE LA COMUNIDAD?
2	<p>- eso sí quien sabe, bueno pues cuando vinieron los biólogos pues se les hizo atole y también tamales que les gustaron mucho. Dijeron que están muy bien preparados.</p> <p>- ¿y a su familia cuál le gusta más?</p> <p>- pues el mole, los tamales, el atole, pozole</p>	<p>- Pues los tamales y el atole que es lo que se consume más aquí y las tostadas de carne.</p> <p>- ¿los tamales los rellenan con alguna cosa?.</p> <p>- sí con carne de pollo o de puerco.</p>
3	<p>pues el pollo y pescado también</p>	<p>Mire, que hay una fiesta o que alguien cumple años, lo que hay es una birria de chivo, carne de res o más el pollo. Por decir por aquí conmigo ya comprar un animal o un chivo o eso, comprar un pollito me sale más barato. Voy hacer 1 ó 2 pollos también.</p> <p>- ¿usted los mata?.</p> <p>- si.</p>
4	<p>pues a mis hijos diario les doy frijoles, diario quieren frijoles, porque ellos no desprecian la comida. A veces que hago pollo o hago otra cosa me dejan la comida por los frijoles</p>	<p>¡Ah!, pues esos son que birria, mole de pollo, birria de pescuezo de puerco depende de cuales platillos utilizan.</p>
6	<p>pollo en birria o en mostaza, en caldo</p>	<p>Casi he hecho el pescado sarandeadado.</p>
12	<p>Todo le queda bien</p>	<p>Birria, mole, pozole rojo.</p>
17	<p>No, pues camarones guisados con puré de jitomate y chile y ajo; así molido también.</p>	<p>El mole con pollo siempre que hacen una fiesta lo que hacen más es el mole "Doña María" que le ponen pollo.</p>
18	<p>Pollo a la mayonesa</p>	<p>Birria, ceviche acapulqueño: picar pescado finito cocer en limón se tira el jugo de limón, se pica jitomate, pepino, cebolla, "cátsup" (mejora).</p>
20	<p>No pues ninguna, nunca he sido muy buena para cocinar.</p> <p>- ¿Pero no hay alguna que le guste más a sus hijos?.</p> <p>- ¡Ah! pues les gusta más la sardina con nopal. Eso siempre que lo preparo les gusta mucho.</p>	<p>Los platillos típicos: el pozole, las tostadas, el ceviche la birria.</p>
7	<p>Sí tuviera carne. Pues la carne, es el que mejor preparo, me dan más ganas de preparar.</p>	<p>Pues hacen birria. Mole es lo que se acostumbra en las fiestas, pozole, tamales, atole.</p>
8	<p>Todo, las enchiladas, queso, crema, aguacate, lechuga, pollo deshebrado.</p>	<p>Birria, pozole (de los dos blanco y rojo).</p>
9	<p>Pollo en salsa verde y pollo a la mayonesa.</p>	<p>Ceviche de soya y pescado (jitomate, chile y cebolla).</p>
10	<p>Mole rojo.</p>	<p>Birria (de chivo o de pollo), mole rojo.</p>
11	<p>Frijol de la olla, huevo</p>	<p>No sabe</p>
21	<p>Sopa de verdura, soya en albóndigas.</p>	<p>Pozole o birria</p>
14	<p>Tortitas de nopal</p>	<p>Birria de chivo, sopa blanca de arroz con zanahoria y chícharo o de res.</p>
15	<p>La birria (vinagre knor suiza y se cocina al vapor).</p>	<p>Ceviche de pescado (bota lora), se hacen cuadritos se cuece en el</p>

	<i>agua y le echan cátsup. Mole, birria.</i>
16 <i>Pozole</i>	<i>Birria de chivo o de borrego, sopa blanca (arroz con zanahoria y chícharos).</i>
13 <i>Mole: chile pasilla, guajillo, pimiento, comino, cebolla y ajo.</i>	<i>Pozole rojo, birria de chivo y de res.</i>

Tabla 4. Sobre la distinción entre platillos y alimentos y sus respectivas preferencias

CUEST No.	¿CUÁLES SON LOS TRES PLATILLOS PREFERIDOS POR USTED?	¿POR QUÉ?	¿CUÁLES SON LOS TRES ALIMENTOS PREFERIDOS POR USTED?	¿POR QUÉ?
2	<i>Pues el mole, está la carne con jitomate, cebolla poquito chilito un poquito de condimento</i>	<i>Por el sabor</i>	<i>Pues como el pollo, la carne y los nopales</i>	
2	<i>Yo, son los nopales asados, cocinados así nada más con agua y salecita, preparados con blanquillos escabeche de plátano. Cuando ya está el plátano maduro, ya blando lo parte uno con rebanaditas y lo fríe con aceite y le ponen huevo y queda tan tan bueno.</i>	<i>Plátanos por el sabor y porque me cae bien. Nopales porque me caen bien</i>	<i>Bueno pues usamos y comemos más los frijoles y el pollo. -¿A usted si le gustan? - Pues sí a mí sí y las chilacas.</i>	<i>Porque me caen bien también.</i>
2	<i>Para mí la carne de puerco, el pollo en mole, el pozole.</i>	<i>-La forma en que los preparan, el sabor que tienen -¿Cómo los preparan? -Los preparan con un sabor muy especial, muy sabroso</i>	<i>El preferido como el menudo o un caldo de res con todo, papa, carne asada de res o dorada de puerco.</i>	<i>Es la comida que más se consume aquí, más sabrosa.</i>
3	<i>No pues el pollo, los frijoles yo digo que los frijoles ya ve que no faltan</i>			
4	<i>La birria, pescado sarandeado y un platillo de pollo</i>			
6	<i>Pescado sarandeado, camarones.</i>	<i>Porque se me hacen más ricos aquí, son más naturales.</i>		
12	<i>Frijoles, huevo, caldo de pollo.</i>	<i>Manzana, pepino, pera, zanahoria, papa, chayote, calabaza.</i>		
17	<i>El platillo ese es muy sabroso y el de camarón, la carne de puerco que me gusta más que ninguno porque me da igual.</i>			
17	<i>Bueno mis tres platillos preferidos para mí, no serían tres serían más, pero de preferencia una carne asada al carbón, algún cocktail de camarones al mojo. También sería pollo asado también</i>	<i>Porque son platillos que aparte me gustan tienen mucha energía.</i>		

18	<i>Chilaquiles rojos, enchiladas dulces (las de la abuela endulzado con piloncillo), ceviche.</i>	<i>Papa, cebolla, jitomate, manzana, mandarina.</i>		
20	<i>Para mí la carne asada, el cocido y el pozole.</i>	<i>El cocido es pues el huesito de la carne de res, mi carne preferida es la de res y enseguida la de pollo y lo que yo preparo con la carne de res es lo que sea y unos frijoles</i>		
7	<i>Carne guisada en molito en chilito..., pues sopa.</i>	<i>Porque hasta adornan la mesa se va más bonito y dan más ganas de comer con su platito arregladito, que sea molito o una sopa.</i>		
8	<i>Enchiladas, chiles rellenos, frijoles</i>	<i>Papas, melón, sandía</i>		
10	<i>Albóndigas, sopa de arroz, pollo.</i>	<i>Manzana, papaya, plátano.</i>		
21	<i>Frijol, verdura, pollo.</i>	<i>Frijol: acostumbramos porque es un alimento completo. Verdura: por el hierro. Pollo</i>	<i>Albóndigas, soya, frijoles.</i>	<i>Albóndigas: porque sabe sabroso la albóndiga de soya. Soya: en ceviche también sabe rica. Frijoles: por costumbre y es bueno.</i>
14	<i>Pescado, sandwiches de jamón.</i>	<i>Es muy bueno</i>	<i>Pollo.</i>	<i>Es muy bueno.</i>
15	<i>Los frijoles, el pescado, el huevo en caldo.</i>	<i>Porque me gusta, sabe bueno.</i>	<i>Papa, nopales, soya.</i>	<i>Papa: sabe diferente a lo demás. Nopales: me gusta como lo hace mi mamá (en ensalada. cebolla y jitomate). Soya: me gusta.</i>
16	<i>Caldo de pollo, de res, sopa aguada, pescado.</i>	<i>Me hace bien, porque tiene muchas proteínas.</i>	<i>Uvas, naranjas, pepino, rábano.</i>	<i>Porque me gustan.</i>

13 *La capirotada, los tacos de carne asada, ensalada de nopales.* *Capirotada: porque trae muchos ingredientes, viene completo.*
Los tacos: por el sabor, que es natural y se puede mezclar con todo.
Nopales: porque es bien fresca. *Chanfainas, el ceviche de pescado, ostiones.* *Chanfainas: porque mi mamá la prepara bien rico.*
El ceviche de pescado: su sabor es muy rico, muy completo.
Ostiones: sabor tan rico con sal y limón

Tabla 5. Sobre la preferencia y aversión de las bebidas habituales en la comunidad.

CUEST No.	¿CUÁLES SON LAS DOS BEBIDAS PREFERIDAS POR USTED?	¿POR QUÉ?	¿CUÁLES SON LA BEBIDAS QUE NO LE GUSTAN?	¿POR QUÉ?
2	La avena y el arroz.			
		<i>Pues yo siento que es lo que tiene más vitamina o sustancia que un café</i>		
2	<p>Mira yo como el agua fresca del “gondo”, el agua de coco...</p> <p>- ¿Cuál es el “gondo”?¹</p> <p>- Es una bolita chica así como moradita que se da en la tierra.</p> <p>- ¿Y cuándo hay?.</p> <p>- En marzo y abril.</p> <p>- ¿Hay mucha?.</p> <p>- Casi, según el lugar, se da en los arroyos en donde es más húmedo, donde hay agua.</p> <p>- ¿Qué tan lejos hay gondos?.</p> <p>- Pues aquí hay como a una hora y 1/4 caminando.</p> <p>- ¿Cómo termina siendo el color de agua de gondo?.</p> <p>- Moradita, como Kool-aid². Nada más tiene un pellejito delgadito y tiene huesito adentro, nada más tiene un forrito de comidita (sic) y es lo que machacan con la mano y suelta el color y el sabor, mucha gente le dice “chico”, en otros lugares le dicen “capulín”. En la sierra y aquí la gente le dice “gondo”</p>			
2	El agua de coco y de papaya.	<i>Porque son más naturales, no contienen gas.</i>	<i>Como el agua de sandía, ni tampoco el agua de horchata, casi no. Me gusta más el agua natural de frutas.</i>	
3	Aguas frescas		<i>No hay una así que diga que no, al menos del refresco si le gusta a uno, pero no tiene uno para consumirlo seguido.</i>	
4	Agua fresca de limón y por lo regular agua de pura fruta natural.	<i>No acostumbro tomar alcohol y [ni] el refresco.</i>	<i>No lo puedo consumir, por lo que mi familia casi tampoco sólo que ellos lo</i>	

¹ Nombre común: Gondo. Nombre científico: *Sylogeyne Longifolia*. Familia de las Myrcinaceas.

² Es el nombre de una marca de edulcorante en polvo con sabores de frutas, muy conocida en el territorio nacional. El contenido del sobre se disuelve en determinada cantidad de agua y se obtiene una bebida saborizada y pigmentada. Es común consumirla en todo momento. El producto aparece mencionado continuamente en estas entrevistas.

			<i>compren.</i>	
6	<i>Jugos, agua fresca.</i>		<i>Coca³, cerveza.</i>	<i>No me gusta.</i>
12	<i>Agua natural, agua de limón, papaya, tamarindo.</i>	<i>Porque sabe rico.</i>	<i>Leche de vaca, vino con coca.⁴</i>	<i>Saben mal.</i>
17	<i>El agua y la leche.</i>	<i>Porque me caen bien.</i>	<i>El licor⁵, ni tampoco la cerveza.</i>	<i>Porque no más.</i>
17	<i>Antes era la cerveza. Ahorita ya no puedo tomar porque me afectó la salud. Entonces ahorita son el refresco y agüita fresca, kool-aid.</i>			
18	<i>Agua fresca de arrayán, jamaica, ciruela.</i>		<i>Cerveza.</i>	
20	<i>Me gusta el agua de Kool-aid, el agua de limón y el refresco pero no se puede.</i>	<i>El agua de limón es alimenticia (sic), es mejor que ninguna digamos es lo que más hago y el agua de Kool-aid, tiene un buen saborcito hago de cuenta que me tomo un refresco.</i>	<i>La cerveza y no me gusta el tejuino,⁶ no se acostumbra aquí.</i>	
7	<i>Me gusta mucho el café, el refresco.</i>	<i>Café: dicen que hace mal pero yo ya me acostumbré a tomar a veces. Refresco: me gusta mucho</i>	<i>¡Ah!, la cerveza no me gusta, el vino no me gusta, el cigarro (sic) no me gusta.</i>	<i>Esas cosas no me gustan porque me perjudican, no me han gustado nunca.</i>
8	<i>Agua natural, refresco</i>		<i>Agua como Tang⁷, enlatadas.</i>	<i>No le caen y no le quitan la sed.</i>
10	<i>Refresco, agua fresca.</i>		<i>Todo le gusta.</i>	
21	<i>Agua fresca de fruta, agua de coco.</i>	<i>Agua fresca de fruta: es</i>	<i>El refresco, jugo enlatado.</i>	<i>Tienen</i>

³ Se refiere al refresco *Coca-cola*, que en México, además de ser la marca más consumida por la población, también refiere al genérico de refresco (bebida industrial saborizada y generalmente carbonatada).

⁴ Al igual que en el caso anterior, en muchas poblaciones del México actual, cuando se refieren al "vino" no necesariamente se está hablando de la bebida producto del fermentado de la uva. Se usa también para nombrar a todo tipo de bebida alcohólica. En este caso en particular se refiere el entrevistado, a la bebida de ron o algún otro aguardiente combinada con el refresco de cola.

⁵ Al igual que en la nota anterior "licor" es un genérico que no designa sólo a los concentrados dulces y/o alcohólicos frutales, sino que también se usa como un genérico de las bebidas alcohólicas.

⁶ Es una bebida producto de la fermentación del maíz. Puede tener diferentes grados de alcohol, incluso en algunas ciudades, como Guadalajara, puede venderse sin fermentación alcohólica, como bebida refrescante. Se consume y produce de modo principal en la región de Jalisco, Nayarit, Sinaloa, Sonora y Chihuahua. Cada región ha producido variables de la misma, pero básicamente es el mismo producto.

⁷ *Tang* es un Producto industrial similar al *kool-aid*. Este particularmente comenzó comercializándose por mucho tiempo, en México, solo en sabor naranja. En la actualidad se comercializa con sabores a manzana, melón, piña y guayaba por lo menos.

		<i>natural y no daña al organismo. Agua de coco: porque en nuestra región se acostumbra.</i>		<i>químico (sic) y hacen mal al organismo.</i>
14	<i>Agua natural, jugo de naranja.</i>	<i>Jugo: por lo dulce.</i>	<i>Refresco.</i>	
15	<i>Agua de limón y Jamaica.</i>	<i>No me hacen daño, no engordo.</i>	<i>Agua de guanábana⁸ y de horchata⁹</i>	<i>Porque hay una que sabe diferente.</i>
16	<i>Agua natural, agua de sabor jamaica.</i>	<i>Es buena para la salud y sabe buena.</i>	<i>Cerveza: sólo de vez en cuando. Agua de alfalfa: sabe a zacate.</i>	<i>Cerveza: sólo de vez en cuando. Agua de alfalfa: sabe a zacate.</i>
13	<i>Coca cola, agua de tamarindo.</i>	<i>Coca-cola: el sabor dulce. Agua de tamarindo: la mezcla de lo ácido con lo dulce.</i>	<i>La manzanita (refresco sabor manzana), agua de papaya.</i>	<i>La manzanita: porque el sabor no es agradable Agua de papaya: no tiene mucho sabor, no te quedas a gusto.</i>

⁸ Nombre científico: *Annona muricata*, de la Familia *Annonaceae*.

⁹ La horchata es una bebida que se labora con semillas o cereales secos, molidos con agua y endulzados. Existen muchas variantes, dependiendo de los productos utilizados.

Tabla 6. Sobre la distinción entre platillos y alimentos, sus preferencias y aversiones

CUEST No.	¿CUÁLES SON LOS TRES PLATILLOS QUE NO LE GUSTA COMER?	¿POR QUÉ?	¿CUÁLES SON LOS TRES ALIMENTOS QUE NO LE GUSTA COMER?	¿POR QUÉ?
2	<i>Casi los frijoles, la sopa de arroz. La soya sí pero muy poco, solamente en ceviche.</i>	<i>El olorcito que tienen. - ¿Y el frijol? - Pues no sé, casi desde que estaba chica no me gustan.</i>		
2	<i>La sopa me gusta poco, la soya también me gusta poco.</i>	<i>Pues mire nada más por el saborcito. La sopa por el color casi poco, no me cae.</i>	<i>El café yo casi no lo acostumbro, no me cae y el alcohol.</i>	<i>Alcohol, no me pasa para nada</i>
2	<i>La sopa de arroz casi no, ni los nopales, los frijoles tampoco.</i>	<i>Porque hay otras comidas mejores.</i>	<i>El nopal casi no, me gusta el frijol.</i>	
4	<i>La langosta ni el pulpo</i>	<i>No me gusta, no sé. La probaré nada mas así una, cualquier cosita pero no.</i>		
6	<i>Todos me gustan</i>			
12	<i>Chayote, calabaza con pollo, zahoria cocida.</i>	<i>Calabaza: porque sabe amargo.</i>	<i>Chayote, calabaza con pollo, zanahoria cocida.</i>	<i>Calabaza: porque sabe amargo.</i>
17	<i>El pescado ni la carne de res, el pulpo tampoco</i>	<i>No me gusta, no sé le siento como mucho asco.</i>		
17	<i>Hay muchos no nomás tres. Igual hay comida que no la carne de puerco que le gusta más a mi señora, a mí casi no me simpatiza, lo como nada mas porque a veces no hay más que comer, pero no. La carne de pescado, hay algunos pescados que no los como porque no, no me gustan. El otro sería los frijoles tampoco me los como, a veces a la fuerza, a mí a veces los frijoles acompañados con algo.</i>	<i>-¿Por qué esos no le gustan? - Pues no me saben. La carne de puerco inclusive es muy, tiene a veces que ha habido algunas complicaciones en la que la gente se le subieron unos animales a la cabeza y que tienen consecuencia de la carne de puerco por eso yo a veces le tengo recelillo y casi no la acostumbro, la carne de puerco.</i>	<i>Dos bebidas, pues serían el alcohol y la cerveza.</i>	<i>Por la razón del motivo de la salud.</i>
18	<i>Sopa con camarón, se tarda en pelar el camarón. Caldillo de pescado</i>	<i>Lenteja, garbanza.</i>	<i>Se lo daban mucho de chiquito.</i>	
20	<i>No me gustaba la crema, a veces no me la como.</i>	<i>El sabor no me gustaba, me daba como algo, me latía, no me pasaba.</i>		
	<i>Son las lentejas</i>	<i>¡ah! porque pos, yo creo que</i>	<i>El vino, la cerveza, el pulque.</i>	<i>Yo creo que</i>

		<i>porque no les hacen bien a una, porque siempre tienen un sabor y no me... de lo que me acuerdo es eso, porque ahorita no me acuerdo demás.</i>		<i>ninguno, la cerveza muy poquito, pero casi no.</i>
7	<i>No pues a lo mejor todo, todo me gusta</i>	<i>Todo me gusta no habiendo. No habiendo que comer a lo mejor el molcajete de piedra me gusta.</i>		
8	<i>Nopales, sopa, caldo de pescado.</i>	<i>No le gusta el olor y no le caen bien al estomago.</i>	<i>Chayotes, zanahoria, coliflor.</i>	<i>Porque no le saben buenas (dice su mamá que no está acostumbrado).</i>
10	<i>Carne de res, huevo, frijoles.</i>	<i>Todo le gusta</i>		
21	<i>Carne de puerco, mole, sopa de pasta.</i>	<i>Carne de puerco: daña el organismo. Mole: lleva mucho condimento. Sopa de pasta: no nutre y casi no les gusta.</i>	<i>Carne de puerco</i>	<i>Carne de puerco: daña el organismo</i>
14	<i>Frijoles, sopa.</i>	<i>Diario no me gustan.</i>	<i>Nopales</i>	
15			<i>Garbanzos</i>	<i>Saben mal</i>
16	<i>Todo le gusta.</i>		<i>Todo le gusta.</i>	
13	<i>Huevo, el pescado en caldo, la birria de chivo.</i>	<i>Huevo: no me gusta el sabor y el olor. El pescado en caldo: por el olor. La birria de chivo: el sabor, tiene muchos condimentos, es pesada.</i>	<i>Mole, las papas.</i>	<i>Mole: tiene muchos condimentos. Las papas: no tiene sabor, es insípido.</i>

Tabla 7. Sobre la construcción de imaginarios en la alimentación en relación con alimentos, platillos y productos para ocasiones especiales

CUEST No.	¿QUÉ COMIÓ EN LAS FIESTAS DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO PASADAS?	¿CUÁL ES EL MENÚ DEL DOMINGO?	PLATILLOS QUE PIDE CUANDO VA A UN RESTAURANTE
2	<i>En las fiestas de Navidad aquí no hace fiesta ni nada, nada mas uno pone sus arbolitos y ya. - ¿Se acuerda que comió? - Lo mismo de siempre, la comidas igual</i>	<i>Los domingos pues nos preparamos algún pollito, alguna carnita cuando salimos así a veces que vamos a un día de campo.</i>	<i>Cuando voy pido una carne de res ó un menú.¹⁰</i>
3	<i>No, nada... frijol, pozole, totol.¹¹</i>	<i>Pues mire aquí de vez en cuando venden carne de res, también carne de puerco; pero yo casi no la consumo, casi nunca la consumo pues uno me hace mal y otra yo todo el tiempo la he respetado porque es muy dañina</i>	
4	<i>Pues platillos que hacíamos con las gentes, juntarnos con la familia que unos llevan ceviche, otros llevan pozole, otros hacen agua fresca, yo llevé una agua fresca, que la otra llevó una ensalada y puros de esos tipos. - ¿usted qué comió? - ¿Yo?. Pozole. En Año Nuevo no fuimos a ningún lado me la pasé dormida en mi casa. ¡Ah! sí fui a algún lado y comí pozole.</i>	<i>Un plato de menudo es lo que me encanta y un vaso de agua natural, porque como le digo yo el refresco casi no.</i>	
6	<i>No me acuerdo muy bien, porque no hicimos nada. En navidad hicimos pozole, ensalada de pollo, ceviche, no me acuerdo de más.</i>		<i>Cocktel de camarones.</i>
12	<i>Navidad: pastel (rosca). Año nuevo: hamburguesas, en un restaurante.</i>	<i>Pollo, carne asada. Salen a comer pozole y tacos a Ipala.</i>	<i>Ensalada de pollo, quesadillas, sincronizadas.</i>
17	<i>Pozole, tamales.</i>	<i>Lo que preparo, como el sábado matan, mi esposo me trae carne y preparo carne o si no hasta a veces venden cena y vamos a cenar.</i>	<i>El pollo como sea.</i>
18	<i>Navidad: ensalada de pollo, tamales, pozole, elote asado Año Nuevo: pozole, ensalada de pollo, ceviche, pescado sarandeado</i>	<i>Carne asada, pescado, ceviche.</i>	<i>Camarones empanizados, pizza.</i>

¹⁰ Se refiere a la modalidad ofrecida en fondas y restaurantes comúnmente aparte de la comida que se ofrece en la carta o menú del restaurante se ofrece una comida que incluye todos lo tiempos (sopa, guisado, postre y agua de sabor) a un costo mas reducido. Existen también negocios que lo ofrecen como única modalidad de la comida.

¹¹ Guajolote o pavo doméstico. Nombre científico: *Meleagris gallopavo*.

20	Ahora si estuvo bien pobre. No tuvimos para regalarle ni un dulce a nuestros hijos de Navidad, pero como le decía, las señoras de otros lugares sí, les regalaron las catequistas, pero aquí en la casa nada. Pues aquí se acostumbra mucho el pozole y la carne navideña, como la canela navideña, pues aquí la hace uno con caña, tejocote. - ¿Es lo mismo qué el ponche?. -Sí.	Los domingos, pues igual que cualquier día nada especial. - Carne con chile o eso que le llama uno "chilayo". - ¿Qué es el "chilayo"?. - Es una carne [a la] que le h echa unos chiles	Caldo o carne, pues cuando voy a llevar a los niños al doctor. Pues casi nunca salimos... pos carne en chile.
7	Pozole en la Navidad y ponchito pero sin alcohol en las fiestas que no lleven vino, hacemos unas "olladas" así de agua, así calentito se llama "ponche", como toman todos los niños y toda la gente entonces el que le gusta el vinito que le ponga a su tacita.	Pues cuando hay carnita, por ahí que venden, encargamos carnita de res, de puerco o de lo que haya pero hay veces nomas que pasamos los domingos con frijolitos, igual.	- Uno que pide un menudo, albóndigas. - ¿De beber que pide?. - Coca y aquí mismo que quiere una Coca me gusta mucho, eso me gusta mucho.
8	Navidad: birria. Año Nuevo: carne asada res.	Lo que cualquier día. Los muchachos mismos se preparan algo.	Marisco, camarón y pescado.
10	Pozole, tamales de carne, atole y mole	Lo mismo de la semana.	Caldo de pollo o res.
21	Navidad: entatemado o birria y sopa de arroz, pozole y agua fresca de frutas	Ceviche de soya, chilacas rellenas de queso, frijoles con arroz.	Quesadillas de queso.
14	No me acuerdo, ensalada de pollo, agua de arroz (horchata de arroz).	Yo compro " Sabritas " ¹² y jugo, carne asada	Ostión y refresco
15	Pozole, agua de arroz (horchata de arroz).	Pescado a veces..	Costillas.
16	Navidad: pozole rojo con pollo. Año Nuevo: birria de borrego.	Van a cenar tacos	Orden de carne de res o de puerco.
13	Carne asada, ponche de frutas picada (guayaba, manzana, durazno, canela, nuez, café, ciruelas pasas).	Se come lo que hay.	Si es de mariscos, pido una campechana (trae de todo). Carne de res asada.

¹² Marca de papas fritas industrializadas

Tabla 8. Sobre la construcción de imaginarios en relación con la posibilidad de contar con recursos económicos para obtener, de modo jerarquizado, bienes de consumo.

CUEST No.	CUANDO TIENE DINERO ¿QUÉ COMPRA?	SI TUVIERA MÁS DINERO ¿QUÉ COMPRARÍA?	SI TUVIERA MUCHO MÁS DINERO ¿QUÉ COMPRARÍA?
2	Compro comida, compro ropa pa mis niños y compro loza.	Pues si tuviera más dinero compraría todo lo que me hiciera falta. Pues como una taza de baño completa, hiciera una casita más cómoda, pues estamos muy apretados y algo bueno que tener	Pues me compraría un carro. Me haría una muy buena casa y... ¿qué otra cosa? ¡ha!, ir a conocer lugares.
3	No, pues cuando hay así dinero yo luego me voy que el pollito o que si hay carne de res pues luego un caldito. Es lo único que puede uno comprar, un refresquito para quien llegue.	No pues yo pienso que lo mismo, tomaría más seguido y tomaría [comería] menos frijoles.	No pues si tuviera más dinero arreglaría más mi casa. La acomodaría como debe ser, haría un baño bien.
4	- Cuando tengo yo dinero compro mandado que es lo que se dura más, mi mandado de la cocina y para lavar y para ya me queda algún detallito no mas falta que me compre para hacerle un detallito a la casa. - ¿Cómo qué? - Como cal para blanquearla.	Sí yo tuviera dinero arreglaría bien mi casa, porque yo quisiera tenerla más arreglada, arreglaría más el baño.	Yo lo guardaría para el día de mañana, para mis hijos que no les haga falta nada para su estudio.
6	Leche, jitomate, papa.	Pues me compraría una casa, una televisión, una lavadora.	Lo mismo, una casa bien, que sea mía propia, para vivir a gusto.
12	Sabritas, dulces, coca, pan, galletas.	Cosas para su escuela [de sus hijos] (útiles: borradores, lápices con olor a naranja, uva; una mochila).	Cosas para comer, shempoo, frijol, arroz, polvo para hacer agua de naranja.
17	Ropa, cambio de ropa a los chiquillos les compro. Le damos a ellos para que compren lo que quieran.	Si pudiera compraría todo el mundo, les daría una buena alimentación a mis hijos y los trajera (sic) bien vestidos y calzados.	Compraba todo el mundo.
17	Pues mire cuando yo tengo centavos, yo me gusta ayudar a mi familia que coman bien, comprarme algún burro para mí, surtir las cajas de alimentos, si es bastantito los centavos que tenga uno no hay que ir a la tienda y comprar los alimentos para unos 15 días o un mes.	¡Uhh!, si tuviéramos más dinero anduviéramos en una avioneta por ahí, una avioneta o un carro del año.	No sé, algo que me hiciera falta, me iría a ver las muchachas por ahí.
18	Ropa, zapatos.	Camioneta, casa en [Puerto] Vallarta, un palco en un estadio de fut[bol].	Residencia en Miami, yate, avión jet privado.
20	Pues si no tengo mandado compro lo	Pues lo que tuviera ganas en ese momento.	Cuando llega el dinero a PROCAMPO, yo

	<i>más indispensable aceite, azúcar y cuando tengo que comer voy y pago algún dinero, pago lo que debo, en caso que no debo nada, compro unos huarachitos.</i>		<i>me voy con él y traigo mandado, aprovechamos que está más barato ahí y traemos pues que verdura, ya que unos kilos de papa; si en todo el año no tuve shampoo, pues traigo para esta shampoo, le traigo un paquete de pañales a los niños, a veces tiene uno que salir y ya no tengo que estar comprando de uno.</i>
7	<i>Cuando tengo dinero mi mandadito de mi cocina lo que ocupo. Sí mi esposo me dice “aquí esta la raya” luego, luego me abasto de aceite, papitas, lo que haya en la CONASUPO, el mandado primero, que todo jabón para lavar.</i>	<i>Sabe Dios que compraría, compraba un mercado, compraría todas las cosas que me hicieran falta.</i>	<i>Ni modo que carro, pero no se manejar. No, arreglaría más mi casa, le pondría más ganas a mi casita. Yo si tuviera más dinero que no tendría yo arreglaría mi casita, le pondría la modernaria (sic).</i>
8	<i>Despensa, refresco, ropa.</i>	<i>Equipo para su trabajo (del esposo) o parcela, útiles.</i>	<i>Vehículo, bicicleta, muebles para su casa o incluso hacer su casa.</i>
10	<i>Despensa, gastos de escuela, luz o agua.</i>	<i>Muebles, ampliaría su casa, ahorraría.</i>	<i>Ahorrarlo.</i>
21	<i>La despensa, todo ropa o calzado utensilios para casa.</i>	<i>Construiría casa maciza, educación para hijos (estudios), comprar una carcacha para salir a ver al doctor (a Cruz de Loreto cobran \$300.00 mn).</i>	<i>Construiría una casa para cada uno de sus hijos, compraría un terreno para cada uno de sus hijos, educación superior.</i>
14	<i>Sabritas, pan.</i>	<i>Ropa, tenis, calcetines</i>	<i>Bicicleta, moto.</i>
15	<i>Ropa, a veces útiles escolares, uniformes de la escuela (cuando cambian).</i>	<i>Mucha ropa, zapatos, un traje cafecito para cantar.</i>	<i>Carro rojo, una computadora, una casa.</i>
16	<i>Lo necesario: Maseca¹³, harina, café.</i>	<i>Cosas que faltan, para arreglar su casa adornos, comprar muebles, hacer bien una chimenea.</i>	<i>Hacer algo para sacar provecho, un negocio tienda como super.</i>
13	<i>Ropa, gorra, tenis.</i>	<i>Comprar para invertir en una casa, muebles, carro.</i>	<i>Invertir dinero en empresas, comprar tierras, ayudar a estudiar a los hijos.</i>

¹³ Es la marca de harina de maíz industrializado más importante en el México, fabricada por el GRUMA, S.A.

Tabla 9. Sobre la construcción de imaginarios en relación con la posibilidad de contar con recursos económicos para obtener, de modo jerarquizado, bienes de consumo (priorizando los productos para la alimentación) y la alusión a aspectos de la tradición y la norma social local en relación con algunos recursos para la alimentación.

CUEST No.	CUANDO TIENE DINERO ¿QUÉ COMPRA?	SI TUVIERA MÁS DINERO ¿QUÉ COMPRARÍA?	SI TUVIERA MUCHO MÁS DINERO ¿QUÉ COMPRARÍA?	¿QUÉ LE OFRECE A SUS INVITADOS EN CASA?	ALIMENTOS Y COMIDAS QUE CONSUME CUANDO NO HAY MUCHO DINERO	CHISTES SOBRE COMIDAS Y ALIMENTOS DE PUEBLOS VECINOS
2	<i>Pues mandado ¹⁴ . Pos aquí lo más que compro yo arroz, el frijol, aceite.</i>	<i>Pollo, carne y leche diaria.</i>	<i>Ah, pues compraría todo lo que se me antojara, camarones pescado y... este... carne porque eso sí me encanta.</i>	<i>Pues cuando tengo así invitados en casa preparo que alguna carne o les hago mole o lo que tenga. Un padre va a todas las casas y lo que hice fue, hice un agua fresca y unas tostadas y si les gustó.</i>	<i>Pues es la pasta, el frijol, el arroz que es lo que vale más barato y pápalo que siempre uno tiene frijoles, sopa.</i>	<i>No</i>
3	<i>Pues eso que le dije, leche, avena...</i>			<i>Pues mire hay veces así que vienen y ya piden, se ofrece no me piden, yo les ofrezco, lo que yo le digo miren "gustan comer tengo frijoles, hay unos huevitos o tengo tantito pollo" o algo, pero les voy a decir la verdad, yo casi por lo regular así que vienen les ofrezco frijolitos, porque es lo que casi nunca falta. Luego aquí si usted tiene dinero no hay para</i>		

¹⁴ Se refiere al conjunto de compras que periódicamente realiza una familia para cubrir la despensa cotidiana. La expresión viene de la costumbre de "mandar" o dar la orden o petición a algún miembro de la familia o de la servidumbre a conseguir esos recursos al mercado o tienda cercana. Por extensión y costumbre aplica a la actividad misma llevada a cabo por ego.

				<i>comprar las cosas, no hay quien venda</i>		
4	Nada más en frijol, en jabón, el agua... este..., el aceite, leche, puras cosas para la cocina, para la comedera compro. En otra cosa no gasto.	Comprarla o cuando tengo compro carne, compro por lo regular, la verdad ahorita no consumo mucho esas cosas de carne, por ahí de vez en cuando estamos de vacaciones.	Pues compraba una planta de luz para tenerles una televisión a mis hijos y que se divirtieran.	Ah,pues especialmente si no tengo nada unos frijolitos con su café, con queso... en fin, si no tengo más, si tengo les haría otra cosa	Los frijoles y las sopas, tortillas yo las preparo	
6	Leche, pescado, frutas y verduras.	Pues lo mismo frutas y verduras.		Pues lo que tenga	Frijol y sopa	no
12	Pozole de puerco o de pollo.	Azúcar, salchicha, huevo, atún.	Plátano, aguacate, pan Bimbo ¹⁵ , jitomate.	manzana, Agua, comida.	Huevo con salchicha, papa con huevo.	no
17	compro: leche, pollo, huevo, sopa.	Compraba hasta una tienda.		Cuando tenemos algún invitado que los invitamos es porque tenemos alguna comida preparada o mas o menos pa dársela, como pescado prensado o rostizado alguna cosa así	Comemos frijoles ó alguna cosa sencillamente	no
18	Hamburguesa, pollo asado, pizza.	Carne de una vaca cara.	Un bufet de un restaurant.	Cocos, carne asada, ceviche, pozole.	Frijoles: no saben fallar, huevo, pollo.	
20				Casi no tengo, de repente llega la visita cuando menos se espera les pregunto qué es lo que les gusta, yo tengo en mi	A veces tenemos por casualidad que alguien tiene mucho pescado y es momento en que ya tenemos comida. Pero para invitar a una	no

¹⁵ Marca de pan mexicano de fabricación industrial **elaborado** por la empresa del mismo nombre.

					<p>pensamiento que al darles lo que tengo no me lo querrán porque no les gusta. Pues yo pregunto si tengo voy y traigo lo que quieren. Aquí acostumbra venir un padre y recorre todas las casas y lo que hice fue una agua fresca y unas tostadas.</p>	<p>persona aquí se acostumbra que maten un pollo ó que hagan pozole, pero pues eso mismo lo que uno siempre tiene frijoles y sopa.</p>	
7	<p>Pues lo primero carne, pollo no porque crío guajolote, si por eso le estoy diciendo que puro frijol</p>				<p>De lo que tengo, por ejemplo si ahorita fuéramos a comer les daría lo que tuviera frijolitos, chipotillos... lo que fuera...</p>	<p>Chilito, frijolitos, lo más bajo el café, nopales también es que hay que procurar tener y tener no hay que tener poquito verdad, pero plantar nopales criar animalitos para ayudarnos, no nada mas tener puros frijoles sin criar un pollito, patitas.</p>	no
8	<p>Fruta, carne, verdura.</p>	<p>Pastel helado, gelatina.</p>	<p>Ya compro de todo.</p>		<p>Comida o bebida que tenga en ese momento</p>	<p>Frijoles, huevos, nopales.</p>	
10	<p>Jamón, carne.</p>	<p>Verdura a sus hijos les gusta.</p>			<p>Comida sencilla ceviche de pescado, pollo en birria, sopa de arroz y refresco.</p>	<p>Huevo, arroz, frijol.</p>	
21	<p>Despensa, leche.</p>	<p>Verdura</p>			<p>Lo que haya en despensa, por ejemplo: ensalada de verduras, huevo, frijol ó arroz</p>	<p>Frijoles, arroz, lenteja, nopales (verdura).</p>	no
14	<p>Paquete de sándwiches, Maseca, galones de agua.</p>	<p>Pollo, pizza.</p>	<p>Chivo, naranjas.</p>		<p>Les doy de comer pescado asado.</p>	<p>Frijoles</p>	
15	<p>Carne, pollo, frijoles, huevo.</p>	<p>Más comida, pizzas, frutas</p>	<p>Muchas costillas.</p>		<p>Pescado.</p>	<p>Nopales, huevo, frijoles.</p>	
16	<p>Pollo para el</p>	<p>Jugos, carne,</p>	<p>Jamón, salchicha, tocino,</p>		<p>Botana, cuerito,</p>	<p>Frijol, huevos. Mi papá</p>	no

	<i>niño.</i>	<i>fruta, cosas para el bebé.</i>	<i>chorizo</i>	<i>cucarachas, canollitas.¹⁶</i>	<i>va al mar y me trae pescado y me da.</i>	
13	<i>Pollo, carne, cereal.</i>	<i>Despensa, de todo (equipada), carne de pavo, jamón.</i>	<i>Me compraría una tienda completa.</i>	<i>Lo que se tiene en el hogar o cosas más agregadas: caldo de res, pescado, espagueti, etc.</i>	<i>Pollo, puerco, huevo, frijoles.</i>	<i>no</i>

¹⁶ Producto del mar: la persona entrevistada las describe como "...un alimento rosita no tiene patas, se comen crudas y cocida con chile verdura y sal..."

Tabla 10. Acerca de las concepciones positivas de los alimentos en relación con la salud y el crecimiento de los niños

CUEST No.	¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS BUENOS PARA LA SALUD?	¿POR QUÉ?	¿CUÁLES SIRVEN PARA QUE LOS NIÑOS CREZCAN MÁS RÁPIDO?	¿POR QUÉ?
2	<i>Pues yo siento que el frijol es muy bueno pa' la salud porque tiene mucho hierro, la avena, las lentejas, siento que eso tiene.</i>	<i>Nutre más a uno.</i>	<i>Bueno a nosotros nos han dicho que para que un niño se vaya más bien, las verduras, las frutas, la leche que no les haga falta, jugo de arroz, avena, sus frijoles también.</i>	
3	<i>Pues me imagino que el pollo, el pescado, la leche.</i>	<i>Tienen más proteínas que los frijoles, yo me imagino.</i>	<i>No sé.</i>	
4	<i>¡Ah!, pues los alimentos que yo considero buenos para la salud son el huevo, el pollo, la carne y la leche.</i>	<i>Porque son más nutritivos.</i>	<i>Yo pienso que el pollo, la leche. Les sirve para su alimentación su verdura, su manzana, darle su fruta para que crezca más sano; agua fresca y no darles nada de refresco</i>	<i>Para que crezca más sano</i>
5	<i>Carne de pollo, haba y sopa.</i>	<i>Son lo que los niños comen y les hace bien.</i>	<i>Leche, caldo de pollo y pastas.</i>	
6	<i>La soya, la leche, el huevo, pescado, habas, lentejas, garbanzos.</i>	<i>Porque dicen que tienen muchas vitaminas y minerales.</i>	<i>La leche, el huevo.</i>	
12	<i>Todos son buenos, comiendo con medida.</i>		<i>Leche de polvo o vaca.</i>	
17	<i>Pues yo digo que la leche el pescado y los huevos porque dan más fuerza a los huesos o a la carne.</i>		<i>La leche.</i>	
18	<i>La soya, lentejas.</i>	<i>Porque tiene proteínas, la COANSUPO nos provee de soya.</i>	<i>La avena, leche, soya.</i>	
20	<i>Los que he leído, el queso, la carne, la leche y las verduras.</i>	<i>Porque son los que tiene el complemento de vitaminas y minerales siempre sabiéndolas combinar.</i>	<i>Serán las leches y las carnes.</i>	
7			<i>La soya y todos los alimentos que nos están dando sirven para los niños, para el crecimiento puro; que contenga soya creo yo para desnutridos.</i>	
8	<i>Pescado, pollo, verduras, frutas, nopales.</i>	<i>Porque creo que es lo que nos nutrimos que la carnes rojas que tienen muchas toxinas.</i>	<i>Los que dan proteínas, calcio como la leche y huevo y pescado.</i>	
9	<i>Todos como las verduras.</i>	<i>Porque tienen mucha agua</i>	<i>Leche, frijol, huevo.</i>	<i>Frijoles: tienen</i>

		<i>y les gustan a los niños.</i>		<i>mucho hierro. Huevo: tienen calcio y hierro que los niños necesitan para crecer.</i>
10	<i>Pescado, arroz, soya.</i>	<i>Porque es bajo en colesterol.</i>	<i>Pescado, pollo, verduras, leche</i>	<i>Porque tienen muchas vitaminas.</i>
11	<i>Todo lo que sea carne, la más mala es la de puerco, la carne silvestre si es buena, los frijoles.</i>	<i>Frijoles: porque son sanos.</i>	<i>No sabe.</i>	
21	<i>Verduras, cereales, leguminosas, leche, carne, huevo.</i>	<i>Verduras: hierro y vitaminas. Cereales: vitaminas. Leguminosas: vitaminas. Leche: vitaminas. Carne: proteínas. huevo:...</i>	<i>Leche, huevo, verduras, carne, cereales.</i>	<i>Carne: pero no la acostumbran.</i>
14	<i>Pescado, pollo.</i>	<i>Han de tener alguna vitamina que le ayuda a uno a nutrirse.</i>	<i>Leche, pollo, fruta.</i>	
15	<i>Niños el caldo de pollo, sopa, papilla.</i>	<i>Tiene vitaminas, minerales.</i>	<i>Darles mas alimentación con verdura, fruta, chocomilk,¹⁷ papilla.</i>	
16	<i>Papas, frijoles, lenteja, garbanzo.</i>	<i>Es nutritivo y no llevan grasa, son muy buenos, muy sanos.</i>	<i>Habas, lentejas, chichita¹⁸ de la madre.</i>	
13	<i>Arroz, lenteja, frijol, soya, jitomate, fruta.</i>	<i>Te nutren</i>	<i>No sé, alimentación buena.</i>	

¹⁷ Marca de chocolate en polvo. Se prepara como bebida mezclada con leche. La fabrica en México el laboratorio *Mead Johnson Nutrition*. Ha sido una marca de presencia de larga data en la alimentación y con el paso del tiempo distintas marcas de alimentos la han fabricado. **Su propaganda ha ponderado sus cualidades nutricionales y lo ha situado en la mente popular como un productofavorable para lograr la salud y adecuado crecimiento de los niños, con apoyo en el personaje conocido como Pancho Pantera.**

¹⁸ Se refiere a la alimentación del pecho de la madre.

Tabla 11. Acerca de las aversiones personales a ciertos alimentos y la asociación negativa de ciertos alimentos durante el embarazo.

CUEST No.	¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS QUE NUNCA QUIERE COMER?	¿POR QUÉ?	¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS DAÑINOS PARA LA SEÑORA EMBARAZADA?	¿POR QUÉ?
2	Los frijoles.		No sé.	
3	Hay cosas que sí quiero comer, pero hay muchas cosas que yo no puedo comer, pero mi familia sí, aunque yo no pueda de todos modos yo les preparo a ellos, por decir así, huevos que es lo único que yo no puedo comer.		Nada mas en una ocasión yo vi que el huevo.	Pues mire yo notaba que lo comía y me desguansaba ¹⁹ el cuerpo, ¡bien desguansado! y me agarraba un dolor en la boca del estomago y quedaba bien aguada, aguada.
4	La langosta y el pulpo.	No sé pues no me gusta, así cualquier cosa los probaré, pero no.	No sé.	
5	Lentejas, soya.	No se acostumbra	No sé.	
6	Pues dependen de como los preparen. Como los frijoles fritos, los fríen aquí con cebolla y no me gustan así.		Como la coca y comida así como Sabritas, galletas.	Porque no le dan fuerza ni a su bebé ni a ella.
12	Ella se come hasta el diablo, no más que esté arregladito come de todo.		Pollo.	Olía muy feo.
17	No tengo alimento, como de todo		No sé	
18	Carne de puerco.	Es dañina, enferma.	Refresco, vino, la carne de puerco, café.	
20	A veces dice uno: los frijoles no los quiero comer.		Los refrescos, todo lo que contiene conservadores.	Porque no le alimentan ni para ella ni para su bebé.
7	Como les dije, ya yo no soy delicada, como de todo.		Pues yo como comía todo, no se decirle.	
8	Los suyos muy buenos comedores, de 4 o 6 meses les daba rollitos de tortilla.		Alimentos que engorden mucho como la grasa.	
9	Las zanahorias, casi nunca la quieren comer.	Sólo rayadita, sí.	El alcohol, los cigarros, cosas enlatadas y comida chatarra.	
10	A nada le dicen que no.		No sabe.	

¹⁹ Pérdida de ánimo y fuerza, percepción de agotamiento extremo.

11	<i>No sabe.</i>		<i>No sabe.</i>	
21	<i>Carne de puerco, refresco.</i>	<i>Dañina para el organismo.</i>	<i>Refresco, carne de puerco.</i>	<i>Hace daño y perjudica al bebé.</i>
14			<i>Chatarras: Sabritas, refresco.</i>	<i>Son puras cosas que no son buenas a la salud.</i>
15	<i>La sardina, el huevo no tanto.</i>		<i>No comer irritante, grasas y manteca.</i>	
16	<i>Carne.</i>	<i>No me gusta, que cae mal.</i>		
13	<i>Carne de puerco, garbanzo.</i>	<i>Puerco: le hace daño en el organismo garbanzo: su sabor como que no (sic).</i>	<i>Cosas muy grasosas, huevo, café, refresco.</i>	<i>Grasa: la grasa es muy mala. Huevo: mucho colesterol. Café: nervios. Refresco: te acaba el hueso.</i>

Tabla 12. Acerca de las asociaciones positivas entre alimento y embarazo y las asociaciones negativas durante el periodo de amamantamiento.

CUEST No.	ALIMENTOS BENÉFICOS PARA LA SEÑORA EMBARAZADA	¿POR QUÉ?	ALIMENTOS DAÑINOS PARA LA SEÑORA QUE AMAMANTA A SU BEBÉ	¿POR QUÉ?	ALIMENTOS BENÉFICOS PARA LA SEÑORA QUE AMAMANTA A SU BEBÉ	¿POR QUÉ?
2	Yo pienso que la avena, el arroz todo eso es muy bueno para uno comer mucha fruta, verdura (sic).	Porque tiene vitaminas.	- Pues como el frijol cuando estan chiquitos eso los sofoca a los niños. La leche también que tome uno de vaca. - ¿Por qué la leche? - Pues a la mejor sera muy pesada a los niños.		Atole, atole blanco y atole con leche.	Pues no sé pero da mucha leche a uno.
3	Yo comía pollo, pescado, carne en caldo de res.		Todo comía, sólo los que me quitaban no los comía.		Acostumbraba mucho los atoles, avena, arroz así nada más cocido.	
4	Las frutas pura cosa nutritiva, blanquillo, que la leche. Yo pienso que todo depende del marisco sirve para la persona(sic).		¡Ahh!, nada mas a mi por lo regular me acostumbraron a no comer aguacate, no darle coco a los niños y no comer tampoco.	Es algo que yo no entendí nunca el por qué.	Comer mucha fruta, comer bien por lo regular, tomar mucho, por lo regular comer bien.	
5	Caldo de frijol tierno, habas y leche.		Frijoles.	Dan dolores de estomago a los dos.	Leche, pastas, caldo de pollo.	Ayuda mucho a tener leche.
6	Frutas, verduras y la leche.	Sobre todo porque contienen mucha vitamina.	La jícama, la sandía, el coco.	No sé, me han dicho.	Tomar mucha avena.	Para que le de mucha leche.
12	Leche, pan, fruta, verdura.	Porque hay que comer de todo.	No comer cosas frias, pepino, sandia	Porque le da cólico al bebé.	Avena de leche, atoles.	Para darle mucha leche al bebé.
17	Huevo y leche son los que recetan los doctores.		Pues me imagino, no será cuando...(sic)		Pues seria lo mismo, la leche, los huevos y el pescado.	
18	Tomar leche, pescado, pollo, lentejas, frijol,	Lenteja y frijol: hierro. Garbanzo:	Refresco, carne de puerco.	No hace provecho.	Avena, lentejas, pozole, nopales.	Da mucha leche a la madre.

	<i>garbanzo.</i>	<i>proteína.</i>				
20	<i>Como dijimos las leches, las carnes, las frutas y las verduras.</i>		<i>Pues serán nada más las medicinas.</i>	<i>Dicen que debe de estar uno bajo control médico, no debe uno tomar medicinas sin que el doctor te recete porque le afecta al bebé.</i>	<i>Uno acostumbra hacer atoles como el chapurrado, las avenas.</i>	<i>Pues dicen que hacen producir a uno más leche.</i>
7	<i>Pues la leche, el huevo.</i>	<i>Porque son alimentos.</i>	<i>Que les hace mal, como los nopales.</i>	<i>Porque sofoca al niño, cosas así grasosas, la carne de puerco.</i>		
8	<i>Los ricos en vitaminas, proteínas y calcio.</i>		<i>No sé.</i>		<i>No sé.</i>	
9	<i>La leche, pescado, avena, arroz, verduras, frutas.</i>	<i>Son las que tienen todo lo que necesitamos.</i>	<i>El alcohol y las medicinas.</i>		<i>De todo, mucha fruta verdura y leche.</i>	
10	<i>Mucha verdura, poco (sic) grasa.</i>	<i>Porque afecta el embarazo</i>	<i>Lo picante,</i>	<i>Porque si comen mucho picante el niño padece de cólicos.</i>	<i>Atole, champurrado.</i>	<i>Porque hace que dé más leche.</i>
11	<i>No sabe.</i>		<i>Los frijoles no son buenos, para la criatura.</i>	<i>Porque sofoca al niño.</i>	<i>El pollo es bueno.</i>	
21	<i>Leche, carne, huevo, cereales, verduras.</i>	<i>Le dan vitaminas.</i>	<i>Refresco y carne de puerco.</i>		<i>Leche, carne, huevo, cereales, verduras.</i>	<i>Le dan vitaminas</i>
14	<i>Leche, pescado, pollo.</i>	<i>Para que el bebé nazca</i>	<i>Frijol, nopales.</i>	<i>Les pegan cólicos es</i>	<i>Atoles, avena, leche.</i>	<i>No se.</i>

		<i>grande y fuerte.</i>		<i>muy frio.</i>		
15	<i>Papilla suplemento que les dan en el centro de salud.</i>		<i>Irritantes(sic), cerveza.</i>	<i>Porque a los niños se les irrita la colita</i>	<i>Un suplemento.</i>	
16	<i>Pescado, leche, pollo, verduras, lentejas, haba, mucha fruta.</i>	<i>Porque son nutritivos, alimentos muy buenos, los necesitan.</i>	<i>Lo ácido: platanó, mango, nopales, coco, aguacate.</i>	<i>Porque les provocan cólicos a los niños, se les inflama la pancita.</i>	<i>Atoles, champurrado, avena.</i>	<i>No sabe por qué.</i>
13	<i>Fruta, frijol, soya, lenteja, huevo cocido.</i>	<i>Fruta: te ayuda, te da vitamina, no engordas. Frijol: mucho hierro. Soya: te nutre muchísimo. Lenteja: mucho hierro Huevo cocido: hierro no se le acaba.</i>	<i>Frijol, papaya, sandía.</i>	<i>Frijol: lo sofoca, malo del estomago. Lo fresco papaya y sandía: cuando tienen tos.</i>	<i>Leche, avena, atoles de maizena, blanco, masita, champurrado.</i>	<i>Juntan mas leche.</i>

Tabla 13. Acerca de la introducción de alimentos durante la ablactación y los alimentos benéficos para el desarrollo y fortalecimiento de los niños.

CUEST No.	EDAD EN QUE EL NIÑO PRUEBA UN ALIMENTO DIFERENTE A LECHE MAT	¿POR QUÉ?	¿QUÉ ALIMENTOS SE LE DAN?	¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS QUE HACEN CRECER A LOS NIÑOS?	¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS QUE DAN FUERZA?	¿POR QUÉ?
2	A los 6 meses ya se les da alimentos así como su comidita con tortillas. Su tortillita, ya su verdurita, su fruta de los 3 meses en adelante.	Porque yo pienso que ya tiene su organismo más fuertecito.		Yo pienso que la fruta, la verdura y la leche.	Pues serán esos también.	Porque tienen vitaminas.
4	Pues yo les di a [hasta] un año, a todos mis hijos, sólo a uno le di a [hasta] los 2 años.	Porque a veces acaban [inaudible] y a veces se enferma uno y les tiene uno que quitar el pecho. Como a este niño, tuve que quitarle porque me enfermé. Me pegó pulmonía.	Leche en polvo, leche "Nido" ²⁰ . - ¿Qué alimento se le dan? - Avena, su jugo de arroz, eso es lo que yo le doy.		Pues mire yo le voy a decir que yo le di a mis hijos con pura leche y pues darles de comer bien, su sopita y cuando ya pueden comer bien darles tortillas, pues yo acostumbro darles de comer 3 ó 4 meses. Darles tortillita molidita, cuando podía darles plátano, manzana, cuando podía, que tenía dinero.	
5	Después de tres meses.	A veces no se alcanza a llenar.	Gerber ²¹ , pastas, caldito, fruta.	Fruta o Gerber	Huevo no muy cocido, leche y fruta.	Porque es para sus huesitos.
6	A los 6 meses.	Porque ya están más grandecitos y se les puede dar como fruta rayadita.	Fruta rayadita, caldito de frijol, verduras cocidas.	Las verduras.	La leche y el huevo.	Porque contienen mucha vitamina.

²⁰ Marca de leche **entera** en polvo fabricada por la compañía Nestlé.

²¹ Marca de alimentos en papilla industrializados para bebé.

12	6 meses.		Gerber, plátano, licuados, tortilla remojada en caldos.	Leche, huevo, tortilla, frijol, caldo de pollo, fruta, Yakult ²²	Leche, verduras, danoninos ²³	Todo da fuerzas.
17	No sé.		No sé.	Eso si, no sé.	Tampoco sé.	
18	4 meses		Papilla: col, zanahoria, papa, plátano, manzana	tortillas cereales leche pollo pescado	pescado pollo leche sopa de arroz	porque tiene hierro y calcio
20	Pues se le comienza a dar uno a los 3 meses. A veces más, porque yo tengo menos comida, no acostumbré hacer papillas, tampoco Corn-flakes ²⁴ , pues yo acostumbro hacer comida mas entera o sea la comida que uno come, pues, le hago pastas.			Serán todos los que contienen vitaminas y minerales.	Los que contienen calorías como el arroz y dan energía. El arroz el azúcar, el aceite y creo que los frijoles, las lentejas y entonces todos esos granos.	
7	A los 3 meses,	Porque ya están más grandecitos, no les hace daño.	Ya se les pueden dar alimentos así de pequeñitos, no así como puro liquido avenita, maicenita ²⁵ ; así se les empieza a dar, ya a los 6 meses se les empieza a dar caldito, sopita ya de 8 tortilla ya.		La leche, el huevo.	
8	A los 4 meses	Porque ya es cuando ellos	Papilla, calditos, miguitas de tortilla.	Los que tienen proteínas: la carne, pollo, pescado y	La leche.	Porque es un alimento

²² Probiótico con base láctica. Bebible, elaborado por la fábrica de origen japonés del mismo nombre.

²³ Producto lácteo de textura espesa, endulzado y saborizado. Elaborado por la fábrica Danone

²⁴ Hojuelas de maíz industrializadas, fabricada por industrias Kellog's.

²⁵ Maizena: Fécula de maíz industrializado, fabricado por Corn Products Refining Co.

		<i>empiezan su crecimiento. A los 9 meses se les debe dejar de dar leche materna, aunque ella les dio hasta los 3 años.</i>		<i>huevo.</i>		<i>completo, el chocomil de pancho pantera el calcetoce²⁶</i>
9	<i>De los 4 meses ya empieza a dar verdura.</i>		<i>Pollo con higaditos.</i>	<i>La leche y los frijoles.</i>	<i>La leche es la que nunca tiene que faltar.</i>	
10	<i>6 meses.</i>		<i>Gerber, plátano raspado.</i>	<i>Verdura, carne, leche.</i>	<i>Frijol: por el hierro, leche: da calcio. Verduras y pescado.</i>	
11	<i>No sabe.</i>		<i>Leche NAN.²⁷</i>	<i>No sabe.</i>	<i>No sabe.</i>	
21	<i>3 meses.</i>	<i>Ya no le es suficiente la leche materna.</i>	<i>Papilla de verdura (natural), arroz cocido, huevo, leche, frijoles, frutas, menos carne de puerco ni refresco.</i>	<i>Harina integral, variedades de verduras: acelga, espinacas y coliflor.</i>	<i>Soya.</i>	<i>Desde hace 11 años lo consume porque tienen las proteínas como la carne y no daña al organismo y es barato.</i>
14	<i>2 meses.</i>		<i>Calditos de pollo.</i>	<i>Leche de vaca.</i>	<i>Pollo, caldo de pescado.</i>	
15	<i>4-5 meses.</i>		<i>Tortilla caldo de pollo.</i>		<i>Los alimentos que tienen hierro, la verduras.</i>	
16	<i>Del año en adelante, ya están más macizos de su panza, tienen más defensas, mejor su digestión.</i>		<i>Caldo de frijol, poco huevo, caldo de pescado. Comida pesada no, carne no.</i>	<i>Leche.</i>	<i>Todo lo que tenga hierro: frijoles, pescado, la soya (mole, albóndigas, ceviche).</i>	<i>Porque son alimentos nutritivos.</i>
13	<i>6 meses en adelante, ya esa edad su organismo puede más con la comida.</i>		<i>Sopita, juguito de pescado de pollo, fruta, licuaditos.</i>	<i>Alimentación muy nutritiva.</i>	<i>Tdos los que tienen vitaminas. Frutas verduras soya, es como un frijol te nutre más</i>	

²⁶ Chocomilk y Cal-C-Tose, Chocolates en polvo. Ambos son productos de Mead Johnson Nutrition.

²⁷ Fórmula láctea, complemento alimenticio infantil. Fabricado por Nestlé.

Tabla 14. Alimentos asociados al estado de salud en términos positivos y negativos.

CUEST No.	¿QUÉ ALIMENTOS SON BUENOS PARA QUÉ ENFERMEDAD?	¿POR QUÉ?	¿CUÁLES NO SE DEBEN COMER?	¿POR QUÉ?
2	Quando hay diarrea el huevo. El arroz es muy fresco no se debe dar cuando hay tos, igual la fruta hay una que es fresca.			
4	Pues cuando están enfermos de diarrea yo nada mas a veces compro avena en agua, no se les da con leche, porque si no, les sigue la diarrea. - ¿Cuándo se está enfermo de otra cosa? - Se les da puros atoles liquidos, frutas si se puede.			
5	Dolor de estomago...			
6	Bueno la anemia dicen que es muy bueno los frijoles con arroz blanco. Para el dolor de cabeza el huevo de gallina crudo.		Quando uno tiene anemia cosas que no... como el refresco las Sabritas y eso	
12	Tos: obelisco, flores de salvia cocidos como té.		No comer pepino, tamarindo, arroz, papa, ciruela, es fria	
17	Pos cuando hay diarrea les damos suero oral, cuando estan enfermos de la garganta se les da un alimento que sea bebido .	Porque no lo puede pasar.		
20	Según la enfermedad Anemia: betabel, jugo naranja y ajo, zanahoria	Hierro y vitaminas	Comidas como, carne de puerco, café, refresco, cosas enlatadas.	Nos dan fuerza.
7	Si tienen tos, ¿bebida ó alimento?... bebida dicen que le de uno mucha agua, teses(sic), yo no le he preparado ninguno porque me dieron cucharadita y me dijeron que si le daba uno mucha agua ó tes daba menos tos.	Porque si no se le secaba su garganta.		
8	Los atolitos yo creo, pero no en todas se da, por ejemplo el que está herido así, no se le puede dar atole no se le deben de dar porque cría pus. Nos han dado explicaciones han venido a dar cursos de todas esas enfermedades. Así como diarrea, vomito hay que darles sueros, a los niños, al chiquito hay que darles cucharaditas, mas grandecitos medio vasito y de grande más.			
9	Diarrea: algunos alimentos que no sean muy grasos como un caldo de pollo (que sean livianos), gripa: el que tiene vitamina (como jugos la naranja, la lima).		Gripa: las cosas frias. Estomago: comidas enchilosas y lo irritante.	Gripa: porque se aprieta el pecho.
10	Estomago: las verduras para que no se deshidrate. Gripa: calditos, sopas aguaditas y arroz.		El estomago: no debes comer cacahuete, naranjo y mango. Gripa: cosas frias como pepino, sandía y jícama.	

11	<p><i>Caldos de pollo o fruta.</i> <i>Gripa: té de eucalipto o limón, como descongestionante</i></p>	<p><i>Estomago: comidas grasas o irritantes .</i> <i>Gripa: no comer lo frio.</i></p>	<p><i>Estomago: porque el estomago está sentido</i> <i>Gripa: porque se pueden resfrear(sic).</i></p>
21	<p><i>Gripa: 1/2 vaso de limón unos 3 ó 4 días.</i></p>	<p><i>Gripa: no se debe comer fresco.</i></p>	
14	<p><i>Estomago: darles todo, darles suero.</i></p>	<p><i>Garganta: no tomar lo helado, lo picante, estómago: huevo</i></p>	
15	<p><i>Diarrea: suero oral, pochote planta que se cuece y se le da como té.</i> <i>Gripa: mucho limón.</i> <i>Hernia: la operaron a la señora.</i></p>	<p><i>Diarrea: no tomar leche irritantes.</i> <i>Hernia: no comer picante, grasa.</i></p>	
16	<p><i>Para el estómago: caldo de arroz .</i> <i>Para la gripa: puro liquido, atoles, maizena, avena.</i></p>	<p><i>Porque provoca pus en la garganta.</i></p>	<p><i>Para la gripa: no comer tortilla</i> <i>Para el estomago: frijol, tortilla, no comer grasas.</i> <i>Gripa: porque le raspa la garganta.</i></p>
13	<p><i>Garganta: limón y cáscara con sal para hacer gárgaras. Canela con manteca de armadillo en té. Zorrillo (raíz de la planta, se guisa con enfandia (grasa pegada a la molleja de gallina), con una bara de alcanfor, se enfrasca, hoja de hierbabuena se machuca, vaporub, aceite de olivo o resina, se frota en la piel.</i> <i>estomago: de las brasas, con cal, sal, enagua se bebe arrayán en té o se masca para la congestión o un puño de hojas de arrayán, granada, tamarindo y guayaba en té</i></p>	<p><i>Garganta: cosas frescas, acidas, leche, camarón.</i></p>	<p><i>Porque irrita más la garganta.</i> <i>Leche y pesacado: es muy pesada-</i></p>

Tabla 15.- Gustos y usos de estrategias y aprendizajes para cocinar

CUEST NO.	¿LE GUSTA COCINAR?	¿POR QUÉ?	¿CUÁNTO TIEMPO UTILIZA AL DÍA PARA COCINAR EN CADA COMIDA?	¿TIENE RECETARIO?	¿UTILIZA RECETARIOS DE PERIODICOS-REVISTAS-RADIO-TV?	¿UTILIZA RECETAS FAMILIARES?	¿POR QUÉ?	REFRANES, CANCIONES O CUENTOS QUE HABLEN DE COMER O COMIDA	¿CUÁLES SON?
1	Si	Tiene que hacer de comer.	Desayuno: 10 min. Comida: 15 min. Cena: 5 min.		Si	Si	Mamá dice cómo hacerle	No	
2	Si	Pues me divierte mucho en lo que estoy haciendo.	Según la comida que sea, no pues una media hora en cada comida.	No	No	No	No he necesitado.	No	
3	Si	Porque seguramente me entretengo y tengo que tener comida.	Como una hora o dos nada más para la comida si me entretengo demás.	No	No				
4	Si	Me encanta cocinar a mi manera.	Una hora cuando mucho en cada uno.	Si	No	No		No	
5	Si	Es lo que mas me gusta al vivir aquí.	Desayuno: 1 hora. Comida: 2 horas. Cena: 1/2 hora.	No	No	Si		No	
6	Si	No sé, me gusta mucho, me entretengo.	Como 1/2 hora en cada una.	Si	No	Si	De mi abuelita porque me gusta como cocina.	No	
8	Si	Porque es algo que debe hacer.	1 hora maximo	No	No	Si	Porque así lo preparaba su mamá y	Si	Panza llena, coraz

							<i>ella también lo hace así.</i>	<i>ón conte nto.</i>
9	<i>Si</i>	<i>Porque me gusta darles a mis hijos una comida sabrosita, pero a veces quisiera uno tener todo porque cuando no hay nada no me gusta.</i>	<i>1 ó 2 horas.</i>	<i>Si</i>	<i>Si</i>	<i>Si</i>	<i>Recetarios: los prestó y no se los regresaron familiares: porque me gustan, se me hacen muy buenas las de mi abuelita.</i>	<i>No</i>
11	<i>Si</i>	<i>Porque si no cocino no como.</i>	<i>1/2 hora</i>	<i>No</i>	<i>No</i>	<i>No</i>		<i>Tengo hambre, suéltala que arde, que Villa es muy grande.</i>
12	<i>Si</i>	<i>A huevo tiene que cocinar.</i>	<i>Media hora. Torteal²⁸ 1 hora.</i>	<i>Si</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>	<i>A veces las uso para hacer algo.</i>	
13	<i>Si</i>	<i>Desde chiquita</i>	<i>En las comidas rápidas en 1/2 hora,</i>	<i>No</i>	<i>No</i>	<i>Si</i>	<i>Si utiliza pero están</i>	

²⁸ Torteal: hacer tortillas con masa de maíz y a mano. Un trozo de masa se coloca entre las manos y a base palmadas se da forma a la tortilla. Una vez obtenida la forma redonda y del espesor deseado, se coloca en un comal caliente para cocinarla.

		<i>me enseñaron a cocinar.</i>	<i>las más tardadas en una hora para tortear un kilo 1/2 hora para todo el día.</i>				<i>en su memoria.</i>		
14	<i>Si</i>	<i>Para tener a mis hijos contentos</i>	<i>Una hora Tortear: 1/2 hora por kilo de masa.</i>	<i>No</i>	<i>No</i>	<i>Si</i>	<i>Familiares: son de mi mamá.</i>		
15	<i>Si</i>	<i>Le da gusto para darle a sus hijos.</i>	<i>Media hora para hacer la comida Media hora tortillas.</i>	<i>No</i>	<i>No</i>	<i>Si</i>	<i>Ella se acuerda de las recetas, su madrina le enseñó.</i>	<i>Si</i>	
16	<i>Si</i>	<i>Le gusta cocinar sus alimentos para saber qué se come, porque sabe más rico lo que prepara.</i>	<i>1/2 hora cuando es pronto.</i>	<i>No</i>	<i>No</i>	<i>Si</i>	<i>Abuelitas, mamá, desde chiquita se fijaba y gente de por aquí le enseña.</i>		
17	<i>Si</i>	<i>Porque tengo que cocinar todos los días a mis hijos.</i>	<i>Como 1 1/2 hora</i>	<i>No</i>	<i>No</i>	<i>No</i>	<i>Nada más lo que yo sé porque no tengo nada más.</i>	<i>No</i>	
18	<i>Si</i>	<i>Se come las cosas a su gusto.</i>	<i>45 minutos cocinar tortillas 1/2 hora hace 1 1/2 de maseca²⁹.</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>	<i>No</i>	<i>Aprendí viendo, todo sale rápido.</i>	<i>No</i>	
20	<i>Si</i>	<i>- A mí, sí, si es una comida complicada, pero</i>	<i>Al día 2 hrs. ¿en cada comida? pues si cuando es una comida muy entretenida, a veces ando limpiando</i>	<i>Si</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>	<i>Tengo recetario pero yo lo he hecho a mano,</i>	<i>No</i>	<i>No. Conozco pero no</i>

²⁹ Harina de maíz industrializada, uno de los principales productos producidos por la empresa mexicana Grupo industrial MASECA (GRUMA, S.A.)

*me gusta tenerla yo que estarla copiando, me gusta recetas nuevas, libros.
- ¿Por que le gustan?
- Porque se me hace más distraído, no se me hace aburrido.*

los frijoles para comer.

*tengo recetas recortadas, de revistas recortado, de periódicos he recortado, pero casi lo mas que corto es de latas de maizena, latas de leche...
Este... mi mamá nunca acostumbró nada, nunca tuvo recetas, ella siempre cocinó comidas que ella sabía preparar nunca la vi copiar recetas
- **¿Y alguna receta de ella, usted la utiliza?**
- **Pues sí porque lo que ella cocinaba también yo***

habla n de comida.

21	<i>Si</i>	<i>Sí mucho. Le gusta que su familia se alimente bien</i>	<i>Desayuno: 1 hora. Medio día: 1/2 hora. Noche: 1/2 hora.</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>	<i>Si</i>	<i>lo aprendí . Sabe sabroso y se le hecha poco condimento .</i>
-----------	-----------	---	--	-----------	-----------	-----------	--

CAPÍTULO 6

SISTEMA Y PROCESO DE ALIMENTACIÓN EN FERRERÍA DE TULA

6.1. CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE ALIMENTACIÓN EN FERRERÍA DE TULA, JALISCO

Ferrería de Tula, es una población con un proceso de constitución diferente al de Villa del Mar. Como hemos visto, su fundación data del siglo XIX y aunque ha pasado por momentos históricos complicados, que han repercutido en todos los ámbitos de la vida cotidiana, incluidos aquellos que tienen que ver con la producción y consumo de recursos para la alimentación, éstas no han determinado de modo negativo el mantenimiento de cierta diversidad en el conocimiento y manejo de los recursos locales y externos para la alimentación. Es importante recalcar que no se encuentra en una situación de marginalidad estructural que limite las posibilidades de sus grupos domésticos para desplazarse y salir o entrar a la comunidad continuamente. Si bien existe pobreza ésta no llega a afectar de manera conjunta la vida social. La migración laboral se encuentra limitada, sí existen miembros de familias que han llegado a establecer un patrón migratorio, hacia los Estados Unidos de América principalmente, pero esto no ha sido hasta el momento de la investigación, un comportamiento consuetudinario por la mayoría de los miembros de la comunidad. La actividad económica principal se basa en la agricultura encaminada al cultivo del maíz y en menor proporción de maguey; sin embargo otra actividad económica importante de mencionar es el referido a la actividad de extracción de resina, recurso utilizado y comercializado de modo principal para la industria de las pinturas. Esta actividad ocupa, paralelamente a la agrícola, a buena parte de los habitantes de la comunidad y

define algunos aspectos de los comportamientos relacionados a las prácticas para la alimentación, debido a que les ha dado acceso a recursos en efectivo lo que de algún modo forma parte de los elementos que sirven para acceder a una diversidad de recursos para la alimentación.

Aunque en el centro de la población aún existe y funciona la presa que era utilizada por la ferrería para el proceso de beneficio del metal, ésta no se ha aprovechado económicamente y menos como medio de producción alimentaria. Los usos se han limitado a utilizar el agua para fines domésticos, principalmente aprovechando sus afluentes para lavar ropa y enseres de la casa. En años anteriores, alumnos del *Centro Universitario de Ciencias Biológicas* de la *Universidad de Guadalajara*, desarrollaron un programa para el cultivo de peces comestibles de agua dulce con el fin de que la población se beneficiara tanto económica como nutricionalmente. Pero en general no se estableció una apertura significativa al respecto. Es importante mencionar que el servicio de paseos en trajineras para el turismo local, nacional e internacional ha sido una novedosa fuente de recursos para la comunidad; sin embargo a diferencia del caso referido esta es una actividad que se suma a las varias actividades productivas de la comunidad.

Ferrería de Tula cuenta con una dinámica económica activa en cuanto al intercambio comercial y producción de recursos para la alimentación, tanto por sus estrategias internas de producción para el comercio y el autoconsumo, como por su accesibilidad y por su cercanía a centros económicos importantes en la región como Atemajac de Brizuela, Juanacatlán y Tapalpa, la Cabecera del municipio del mismo nombre (todos centros de atracción turística local, nacional e internacional). En resumen, se puede caracterizar como una comunidad que aunque depende en cierta medida del mercado externo de alimentos, cuenta con conjunto de actividades económico productivas

relativamente permanentes y consolidadas, tanto para la auto subsistencia como para el comercio interno y externo. Por otro lado el aprovechamiento potencial que se puede hacer de los recursos de la presa es un factor que debe ser tomado en cuenta ya que, aunque no existe el conocimiento ni la experiencia desarrollada para su aprovechamiento en tanto recurso para la alimentación, (no hay un imaginario consolidado sobre sus potencialidades al respecto), la presa no es otra cosa sino el lugar que los surte de agua, es posible que los intentos que se realicen a fin de aprovecharla de otros modos tengan una repercusión positiva en ese plano.

6.1.1. DATOS GENERALES. CARACTERÍSTICAS DE LA POBLACIÓN ENTREVISTADA EN FERRERÍA DE TULA, TAPALPA, JALISCO (POBLACIÓN, MIGRACIÓN, RESIDENCIA Y ACTIVIDADES DE SUBSISTENCIA)

Ferrería de Tula cuenta con una población total¹ de 547 habitantes de ellos 257 (47%) son del género masculino y 290 (53%) son del género femenino. El ejercicio de entrevista se realizó con 28 entrevistas a igual número de pobladores mismo que representaba al 5% de la población total. De ellos 23 fueron mujeres y 5 hombres de rangos diversos de edad que incluyen 4 menores de entre los 7 y los 14 años de edad. El resto (24) fueron adultos de entre 24 y 74 años. Al contrario de lo reportado para Villa del Mar, la mayoría de la población es originaria, 23 de ellos reportan haber nacido en la comunidad, 1 en la comunidad de La Cañada (muy cerca de Ferrería), 1 de San Pedro Zitácuaro, Michoacán, 2 de Sayula y 1 de la ciudad de Tapalpa (municipio del mismo nombre). Solo incluimos en el Mapa 1 y la Tabla de municipios, aquellos que pertenecen al estado de Jalisco.

¹ Censo de población y vivienda 2010. Principales resultados por localidad (ITER). Archivo descargado de: http://www.inegi.org.mx/sistemas/consulta_resultados/iter2010.aspx?c=27329&s=est
Fecha de consulta: 2 de febrero de 2015.

Mapa 1. Origen de los habitantes de Ferrería de Tula, provenientes del Estado de Jalisco.

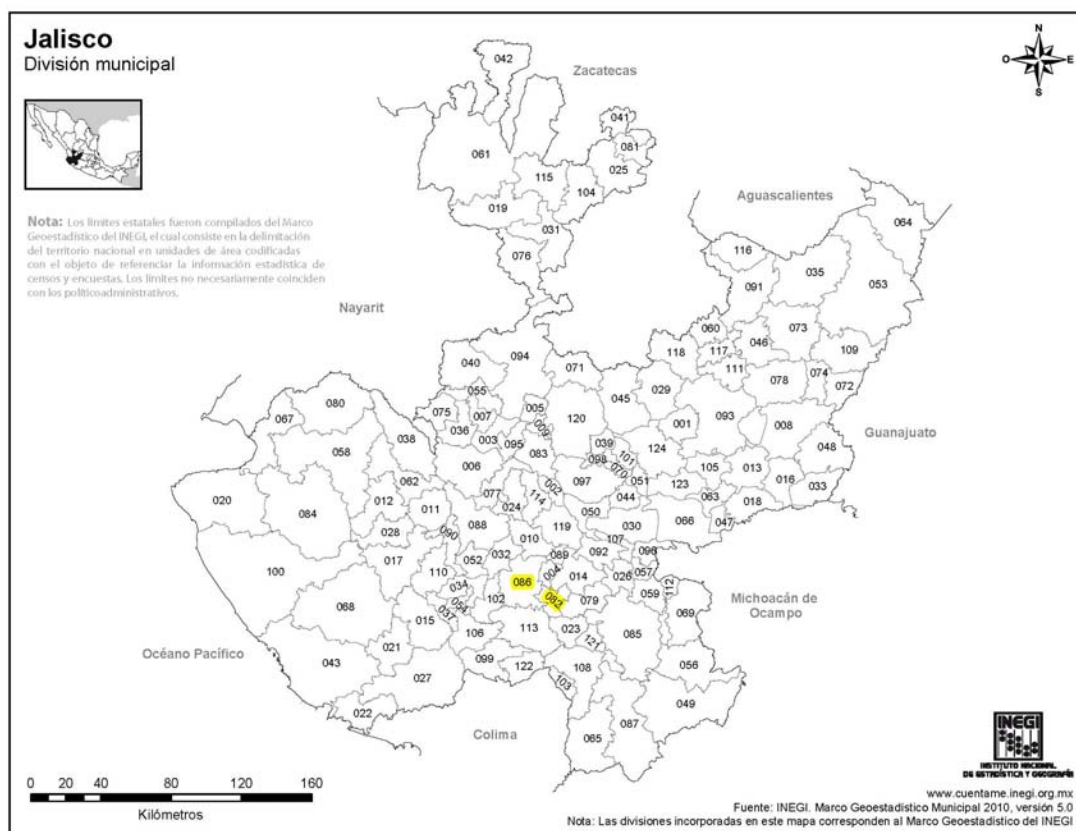


Tabla de municipios

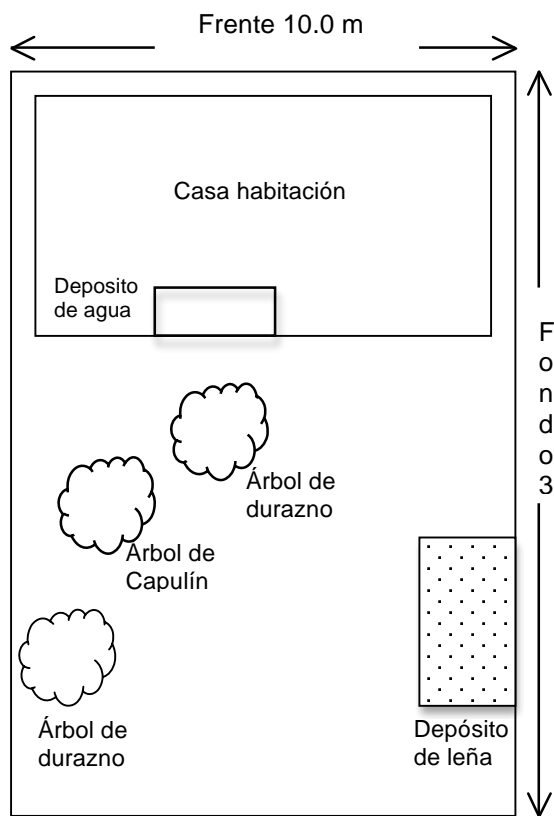
Clave municipal	Nombre del municipio
086	Tapalpa
082	Sayula

Esta distribución del origen constituye un factor importante para reconocer la raigambre de la población al espacio territorial y cultural. De modo adicional sabemos, por los mismos testimonios de las personas entrevistadas, que 24 tienen una residencia permanente y solo 4 tienen una práctica itinerante, sea por motivos de trabajo o por problemas económicos o de educación. Respecto a la propiedad y uso de la tierra, de los adultos entrevistados 13 señalaron ser propietarios de su tierra, 6 afirmaron no

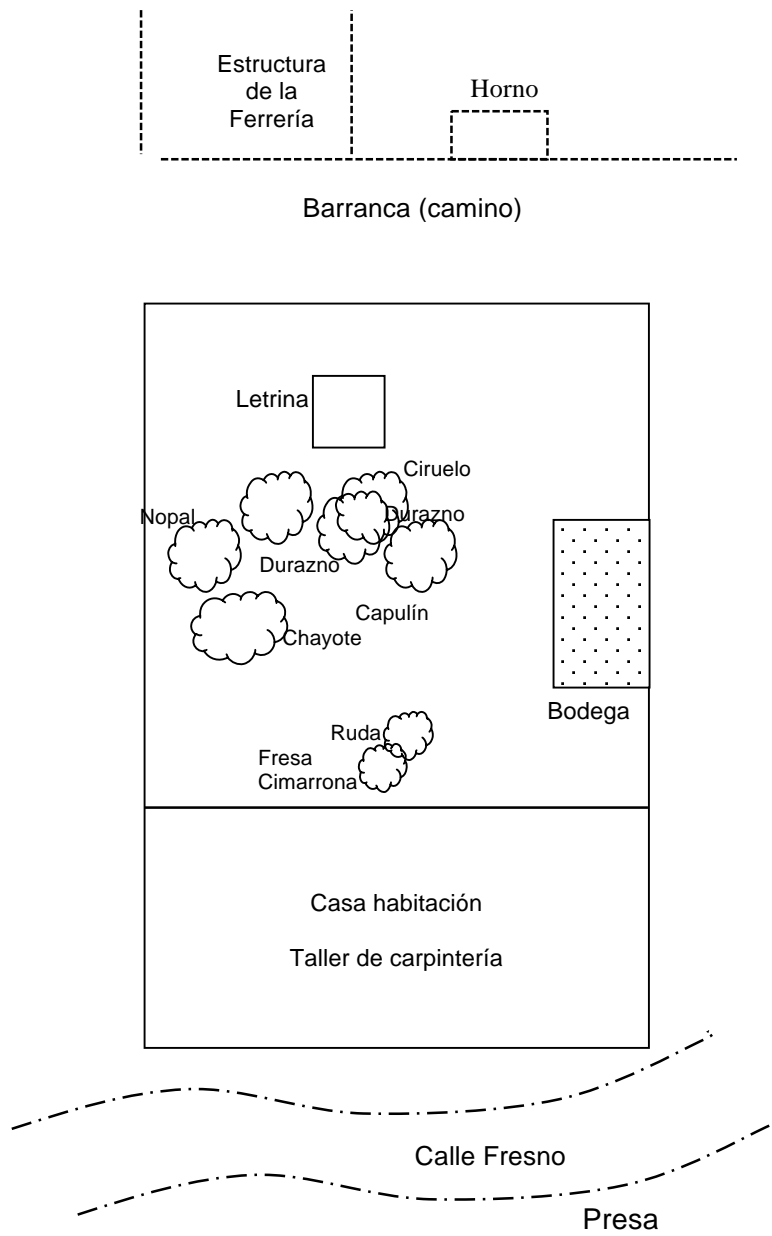
contar con tierra para siembra o bien que pertenecía a algún familiar, 2 de ellos manifestaron ser arrendatarios de la misma. La propiedad ejidal ronda entre las 10 y 11 hectáreas de superficie que es destinada a dos actividades principales: siembra (de productos para la alimentación y de árboles resineros) o pastoreo. Al igual que en caso de Villa del Mar, la zona de montaña está siendo sometida a una nueva dinámica económica a través de la industria del turismo, lo que hace que muchos de los ejidatarios vendan sus tierras a empresas nacionales o extranjeras a fin de convertir los terrenos en predios destinados a los servicios turísticos, de este modo varios de los ejidatarios han enajenado sus tierras ejidales y han conservado solo el espacio destinado al solar en la comunidad, en donde conservan su casa- habitación y el terreno que destinan a distintos usos, entre ellos al huerto familiar.

6.1.1.1. USOS DEL SOLAR

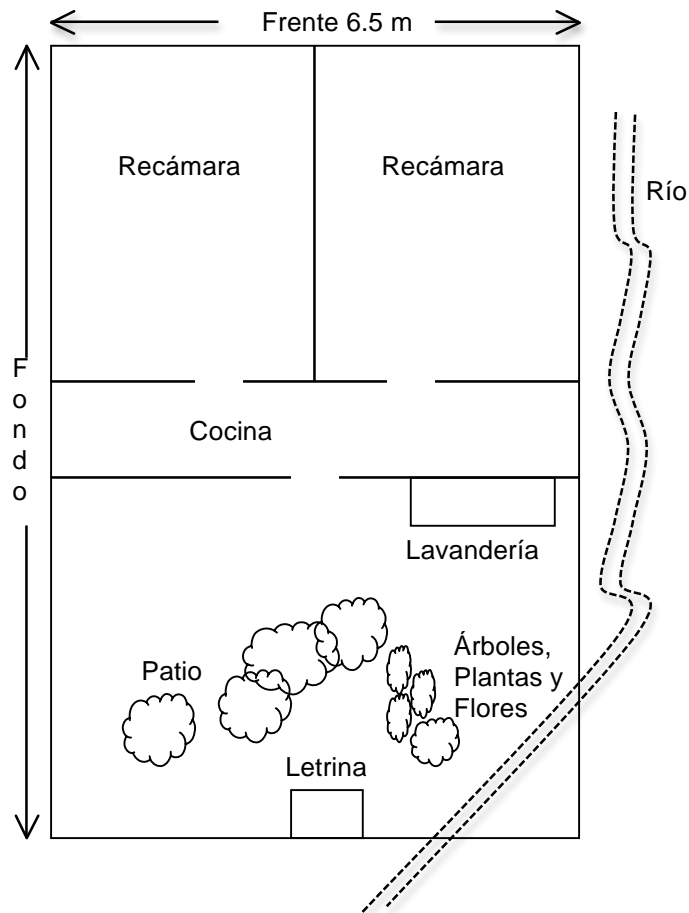
Del mismo modo que en Villa del Mar, el espacio del solar es el destinado al espacio residencial de los miembros de la comunidad. En este a su vez se distribuye en diversos espacios, principalmente, el residencial en sí y el destinado al cultivo del huerto familiar



Croquis 4. Distribución del solar. Cuestionario No. 22



Croquis 5. Distribución del Solar. Cuestionario No. 23



Croquis 6. Distribución del solar. Cuestionario No. 24

Es posible distinguir que en esta comunidad el espacio del solar si existe en una configuración mental y material como una superficie regularmente destinada al cultivo de recursos para la alimentación y/o la terapéutica. La extensión de los terrenos del solar en esta comunidad es irregular por lo tanto el espacio destinado a este fin lo es también: sin embargo existe una mayor vocación por destinar una parte del mismo a la siembra y cultivo de recursos vegetales destinados a la alimentación. Las principales especies de árboles frutales son durazno (*Prunus pérsica*), capulín (*Prunus virginiana*), ciruelo (*Prunus subg.*), tejocote (*Crateagus Pubescens*), manzana (*Malus Domestica*),

pera (*Pyrus communis*), mandarina (*Citrus reticulata*), peranota (injerto de tejocote y pera) y nopal (*Opuntia*). Los árboles no comestibles usados para fines comerciales o medicinales son eucalipto, pino y encino. Dentro del inventario de plantas se encuentran: maíz (*Zea Mays*), calabaza (*Curcubita pepo*), chile (*Capsicum*), jitomate (*Solanum lycopersicum*), pepino (*Cucumis sativus*), cilantro (*Coriandrum sativum*), rábano (*Raphanus sativus*), zanahoria (*Daucus carota*), ruda (*Ruta*), chayote (*Sechium edule*), epazote (*Dysphania ambrosioides*), orégano (*Origanum vulgare*), hierbabuena (*Menta spicata*), estafiate (*Artemisa ludoviciana*) y apio (*Apium graveolens*).

En los testimonios recuperados no hay alusiones específicas a esa práctica ni a las condiciones que lo posibilitan de hecho la práctica se lleva a cabo de un modo espontáneo y en toda casa de la comunidad siempre se destina un espacio a la constitución del huerto. Más de la mitad de los entrevistados, como hemos visto, reportó contar con una o varias especies de árboles, plantas y para consumo familiar. En el siguiente cuadro podemos observar la distribución y cantidad así como sus diversos usos reportados en los cuestionarios generales.

Tipo	Nombre	Huertos en los que aparecen identificados ²
Árboles frutales	Durazno	11
	Capulín	8
	Mandarina	1
	Pera	2
	Peranota (injerto de tejocote y pera)	1
	Tuna	2
	Manzano	3
	Tejocote	1
	Ciruelo	2
		Calabacita
Chile		1
Jitomate		1
Pepino		1

² De un total de 18 propietarios que reportaron contar con huerto. Esta información fue verificada en el proceso de observación directa.

Hortalizas	Cilantro	1
	Rábanos	1
	Zanahoria	1
	Chayote	2
	Nopal	4
	Maíz	1
	Apio	1
Plantas medicinales	Ruda	2
	Estafiate	1
	Epazote	1
	Albahaca	1
	Hierbabuena	3
	Eucalipto	1
Árboles comerciales	Orégano	1
	Pino	1
Ornato	Encino	1
	Rosas	1
	Dalias	1

La costumbre arraigada de utilizar el espacio del solar para cultivar plantas y árboles para consumo familiar permite que las familias cuenten con recursos para la alimentación que permiten la variación de la dieta diaria.

6.1.1.2. ACTIVIDAD ECONÓMICA Y USO DE HERRAMIENTAS DE TRABAJO

La principal actividad de los miembros de esta población son las actividades agrícolas, combinadas con la ganadería, el comercio, la construcción, la tala, los servicios y oficios y/o la extracción de resina. A pesar de la importancia relativa de ésta última no ha sido ubicada como actividad única, lo que implica que si bien es importante, no representa una fuente permanente o considerada importante de ingresos para la población. Un buen ejemplo de la dinámica económica de la comunidad lo tenemos en el siguiente testimonio:

“...bueno, pues vivimos de crédito. De crédito porque mediante el crédito que hemos tenido pusimos la tiendita, entonces ya nos hicimos de la tiendita y conseguimos otro crédito como de unos 3 mil pesos para trabajar verduras, porque y luego, porque ya nada mas así nos pensamos mantener y los domingos hay mercado; así lo manejamos con los mismos precios porque lo que ahorita estoy y a

traer la verdura hasta Guadalajara y entonces ya vienen y venden aquí el jueves y viernes y ya con eso compramos borrego o compramos tortas y ese mismo dinero el que manejamos”³

La actividad agrícola se lleva a cabo principalmente con yunta; sin embargo no son pocos quienes poseen o rentan un tractor con implementos para el trabajo en la tierra.

La renta de la maquinaria es un costo que muchos de los campesinos no pueden cubrir

El arado es con yunta, [el marido] empezó a sembrar con la maquina del tractor, pero es que es mucho dinero lo que se le paga al tractor, y pues entonces mejor con la yunta y nosotros sembramos pos maíz...⁴

En términos generales la producción agrícola, si bien ayuda a resolver la vida diaria, no necesariamente ni en todos los casos, genera un excedente suficiente como para financiar volúmenes altos de producto. El conjunto de actividades complementarias apoyan la economía doméstica pero no contribuyen significativamente a la generación del excedente referido. Por otro lado aunque en la comunidad existen vehículos automotores de transporte y de carga, el uso del caballo tiene aún importancia significativa para las actividades de la vida diaria, seis de los entrevistados declararon poseer entre uno y cuatro caballos para uso general.

Otra actividad preponderante, sin duda, lo constituye el conjunto de labores del ama de casa. Al igual que en Villa del Mar un número importante de los entrevistados considera ésta como actividad primaria no remunerada, aunque al mismo tiempo se reconoce la importancia de otras actividades paralelas en la vida económica de las familias.

“Ama de casa, mi esposo aquí, pos este... pus no tiene un trabajo estable, mire pos el sabe que de la luz va a ver un trabajito que le sale de la luz y ya con eso les pagan. Tiene un aparatito y estaba soldando cositas que les llegan ahí y ya los saca ahí, y de eso pos ya uno pos ahí va comiendo de los arboles de la resina y pos ahorita no, porque pos no hay nada. Tiene unas vaquitas allí, pos ordeñando, que son de su mamá o la leche unos litros por allí vendemos y pos

³ Cuestionarios generales. Sección “Actividad económica principal”. Cuestionario No. 26.

⁴ Cuestionarios generales. Sección “Uso de herramientas de trabajo”. Cuestionario No. 25

*así ahí la vamos pasando porque un trabajo así estable no, no lo tiene.*⁵

Recordemos que otra actividad con cierta importancia es la ganadería, su principal producto tiene salida en la industria lechera y en muy poca proporción se utiliza para la industria cárnica. Hay propietarios que poseen ganado semental, sin embargo son los menos en proporción.

6.1.1.3. SUMINISTRO ELÉCTRICO, AGUA Y COMBUSTIBLES

Una buena parte de las casas habitación que se encuentran alrededor de la cortina de la presa fueron construidas en la época en que existía la ferrería (finales del siglo XIX y principios del siglo XX) y pertenecieron a directivos, trabajadores y capataces de la empresa minera⁶, por esta razón la mayoría de ellas fueron construidas con materiales como el adobe, la madera y el cemento. A la salida de la ferrería muchas estas casas fueron habitadas por los pobladores que se quedaron y mantenidas hasta la fecha. A las afueras de la población, que corresponde a la parte periférica de la cortina de la presa, se fueron agregando, con el paso del tiempo, nuevas casas habitación principalmente mediante la autoconstrucción, lo que permitió que en muchas de estas nuevas casas se siguieran utilizando materiales como el adobe y la madera conservando así su tradicional fisonomía. Sin embargo podemos encontrar que algunas casas mantienen aún los pisos de tierra y estructuras que con el paso del tiempo han carecido de mantenimiento.

El servicio eléctrico en la comunidad es continuo y regular desde hace mucho tiempo. De hecho desde que la ferrería se inauguró aparentemente a finales del siglo XIX, la comunidad había contado con infraestructura que permitió en muy poco tiempo ser una

⁵ Cuestionarios generales. Sección "Actividad económica principal". Cuestionario No. 25

⁶ La información recopilada por informantes en la comunidad nos indica que la empresa que construyó el complejo industrial de la ferrería era la **American Smelting and Refining Company**, misma que fue fundada en 1899; sin embargo, no encontramos elementos, mas allá de los testimoniales, que confirmen esta información.

de las primeras comunidades en la localidad que contó con energía y suministro eléctrico constantes. En la actualidad, cuentan los pobladores de mayor edad, que... *fue la primera comunidad de América Latina en haberse electrificado.* Por supuesto más allá de la imprecisión y comprensible exageración del testimonio, lo que es probable es que sí hubiera sido de las primeras comunidades en contar con el servicio a escala local, por la necesidad de su industria. Para el momento de esta investigación el total de las familias entrevistadas contaba con suministro regular de electricidad. Sólo tenemos registrado el caso de una familia que contaba con planta generadora de electricidad y que debido a que estaba descompuesta, en ese momento, carecía del servicio.

Esta condición permite resolver de manera eficiente el suministro de otro recurso importante como es el agua potable y para uso general. La comunidad se surte en su totalidad de fuentes naturales de las que se extrae el líquido, posibilitando que todas las familias lo reciban mediante tuberías domésticas de modo directo de manantiales y pozos cercanos a la comunidad; sin embargo el comercio de agua embotellada tiene cierta relevancia, de manera particular entre los miembros de la población con mayores recursos económicos. La fuente principal de suministro del agua viene de un nacimiento en un cerro cercano llamado la *Cruz de Roble*. Es notorio que a pesar de que cuentan con el agua que suministra la presa, la comunidad no la utiliza para consumo. Por razones de higiene, hemos comentado, que normalmente es utilizada para otros fines. Eventualmente familias de los alrededores la utilizan para lavar ropa, enseres, autos y en ocasiones la higiene personal. El recurso de la presa, en realidad hasta el momento de esta investigación, había sido utilizado para fines experimentales cultivando especies piscícolas para fomentar el consumo y su comercio por parte de la comunidad. De manera paralela se venía dando un fuerte apoyo a algunos comuneros para

explotarla como recurso turístico incorporando *trajineras*⁷ para paseos turísticos, recordamos que por su ubicación geográfica se encuentra al alcance de centros turísticos importantes en la zona.

Por lo que respecta al uso de combustibles para uso doméstico, normalmente las familias recurren al uso del gas licuado de petróleo envasado, que es surtido por camiones que hacen viajes *ex profeso* a la comunidad. Por otro lado, dado el alto costo de este combustible, la leña sigue siendo de uso generalizado de manera que la combinación de ambos combustibles es aún cotidiana en la comunidad. Así, es común encontrar en ámbitos domésticos que las familias poseen estufa de gas y fogón que utilizan de manera simultánea para la preparación de los alimentos, aunque también encontramos quienes sólo utilizan la leña como fuente de combustible debido el alto costo y la imposibilidad de adquirir enseres (estufas, calentadores de agua) que permitan su utilización.

Por otro lado es importante advertir acerca de una consecuencia natural que está relacionada con el suministro de servicios y la evidente mejor capacidad económica de los pobladores de Ferrería de Tula. Es común encontrar que entre los enseres de uso doméstico, casi la totalidad de las casas visitadas se encuentran la posesión y uso de licuadoras, televisiones, equipos de televisión satelital, telefonía satelital (este servicio lo proporcionaba solo una tienda) y telefonía celular, reproductores de DVD, aparatos reproductores de sonido, lavadoras y refrigeradores. Es importante mencionar esta característica pues explica, comparativamente con Villa del Mar, la posibilidad de almacenar una mayor cantidad y variedad de productos para la alimentación familiar.

⁷ De acuerdo con el diccionario de María Moliner es una "embarcación semejante una góndola usada en los canales que recorrían la ciudad de México". El nombre viene de trajín que significa "transportar", "ajetreo", "jaleo". Es bien conocida la existencia de éstas en Xochimilco, Distrito Federal; así como su uso laboral y para el turismo.

6.1.1.4. SUMINISTRO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

En Ferrería de Tula los habitantes distinguen seis fuentes para el abastecimiento de alimentos. Así, encontramos que la tienda, el huerto, la milpa, los camiones con mercancía de afuera, la montaña y las despensas del programa, entonces llamado *Oportunidades*, son las principales fuentes de recursos para la alimentación en la comunidad. Dicho reconocimiento, si bien es generalizado, es también diferenciado en cuanto a su importancia según el papel que juegue para cada familia. De acuerdo con los testimonios ofrecidos en la respectivas entrevistas la siguiente tabla nos muestra, en términos de preferencias, la frecuencia con la que son utilizadas las fuentes referidas.

Fuente reconocidas de abasto de alimentos	No. de casos en los que aparecen referenciados ⁸
Tiendas	14
Huerto	5
Mercado externo (Zacoalco, Tapalpa, Atemajac, Jocotepec y Cd. Guzmán)	6
Milpa	3
Camiones con mercancías	8
Montaña	1
Programa <i>Oportunidades</i>	Todos los casos

Podemos observar una tendencia importante que considera espacios de abastecimiento de recursos para la alimentación, tanto el mercado de alimentos de las tiendas de la comunidad como aquella provisión externa que viene de los programas de asistencia social y de un mercado externo de alimentos. Esta tendencia ilustra de alguna manera como la relación de la comunidad con los espacios de abastecimiento si tiene que ver con un principio mercantil o bien como resultado de la asistencia social. No hay que olvidar que esta es una comunidad agrícola y ganadera y que si bien no tiene un gran

⁸ Del total de los 28 casos. En algunos casos la fuente se puede repetir por esa razón el total sobrepasa el universo de 28.

mercado de los productos cosechados si son considerados los productos que de esta actividad son destinados al auto consumo

“... mire, aquí con poco que voy teniendo voy juntando lo que voy teniendo en las tiendas, en las tiendas de aquí, si tengo \$20 o \$30 pesos, voy a comprar lo que me haga falta. esos es lo que hago, porque así de comprar mucho mandado pos no. El maíz es de lo único que me abastezco en la milpa.”⁹

*“...pero como cuál, ¿como el arroz y todo eso? pues viene una camioneta y cada mes yo les compro o sea, cada mes esa camioneta nos trae y compro todo en conjunto, o sea para todo el mes y cuando se me acaba el mandado y todo eso pues ya compro del mercado que viene aquí a vender
- ¿De su tierra no saca?
- No nada mas maíz en grano nos lo comemos”¹⁰*

Este reconocimiento del mercado de alimentos interno y externo como fuente mayoritaria de abastecimiento, ilustra en este caso, no necesariamente la misma relación de dependencia que la constatada en Vila del Mar, es también expresión de una dinámica social, cultural y económica que permite la diversificación de los medios de abastecimiento, de manera que los entornos domésticos (huerto, milpa y montaña) no necesariamente son reconocidos o significados de modo inmediato por la población como medios *por excelencia*, sino que son supuestos en el proceso mismo, es decir como espacios que, de suyo, están disponibles. La referencia al programa *Oportunidades*, por ejemplo, no corresponde con un criterio de selección personal, sino que les son asignados los apoyos en productos para la alimentación, por el echo de estar suscritos, lo que es interesante es que los productos de esa despensa estén plenamente incorporados a las despensas de los beneficiarios. Esto nos muestra un panorama de diversidad cualitativa y cuantitativa en la conformación de la despensa familiar, tal como podemos observarlo en la siguiente tabla:

⁹ Cuestionarios generales. Sección “Cocina”. Cuestionario No. 25.

¹⁰ Cuestionarios generales. Sección “Cocina”. Cuestionario No. 27.

Tipos de alimentos	Productos
Granos	Maíz, arroz, cereal industrializado
Leguminosas	Frijol, lenteja, garbanzo
Lácteos	Leche (en polvo y líquida, incluye la leche de los establos), queso, crema
Carnes frías y otros	Jamón, huevo
Frutas	Plátano, mango, mandarina, naranja, uvas
Verduras	Cebolla, zanahoria, ejote, jitomate, tomate, lechuga
Abarrotes en general	Mayonesa, harina de maíz, sal, azúcar, aceite, condimentos, pan, chocolate, pastas, galletas, tortillas
Enlatados	Atún y sardinas

De esta relación podemos distinguir, por ejemplo el maíz como producto obtenido directamente de la milpa de los comuneros o el cereal industrializado, el arroz, el atún y las sardinas enlatadas, el aceite, el azúcar y la sal como productos contenidos en las despensas aportadas por el programa *Oportunidades*. De todos ellos existe siempre inventario en los domicilios visitados.

Una variante más la encontramos en aquellas familias que dependen exclusivamente la comercialización de la resina o de algún otro producto de manera única. En estos casos el abastecimiento se resuelve a partir de la compra periódica de un conjunto de recursos que obtienen en interior o exterior de la comunidad en estos casos si funciona la planeación de mediano plazo que considera necesidades y compras periódicas lo que no necesariamente implica sobrante de recursos económicos.

“...jitomate, cebolla, toda clase de verduras y en la otra el frijol, el aceite azúcar maizena, esas cositas en las tienditas no casi no. Sólo cositas así como la sal, pan o así cosas que a veces no las como, pues porque a mi se me hace más fácil... este... encargar así por junto porque nosotros nos mantenemos a la resina, entonces la resina sólo viene una vez al mes, entonces ya es como una alcancía, ya cuando viene la camioneta, entonces ya compro todo por junto y así el dinero no me lo uso, o sea voy a comprar se me acaba en un ratito y ni tengo cosas ni nada...”

Ferrería Tula es una comunidad en donde existen desigualdades, pobreza y poco desarrollo de un sistema comercial agrícola y ganadero que pudiese aportar a la comunidad márgenes de riqueza que les permitieran no preocuparse por el abasto y consumo de alimentos; sin embargo es importante comentar que aún con este margen de pobreza, la comunidad ha generado las condiciones históricas, económicas, materiales y culturales para procurarse un sistema de producción distribución y consumo de alimentos que le permite tener cierta holgura en cuanto al manejo de los márgenes de abasto y consumo. Esto es, existe una cierta suficiencia de abastecimiento propiciada por la creación, a través de su historia, de estrategias de obtención, producción y consumo de alimentos que le permiten a la comunidad expresar cierto *relajamiento* social al respecto.

6.1.2. REPRESENTACIÓN GENERAL Y PRÁCTICA DEL CONSUMO DE ALIMENTOS (TABLA 16)

En términos de prácticas y representaciones de consumo diario de alimentos su frecuencia se ubica entre las dos y tres veces como consumo estándar. Aunque la referencia más frecuente corresponde a las tres veces para las personas responsables de preparar y distribuir dichos alimentos, el imaginario general de distribuir los mismos en desayuno, comida y cena es la forma de representación preponderante y práctica común. Este principio sin duda, por lo expresado en los testimonios presentados en la Tabla 16, es consecuente con lo que reportan como prácticas y consumos acostumbrados, en unos casos más en otros menos, el tipo de comidas coincide con lo expresado en la pregunta sobre las frecuencias.

Lo importante se encuentra en el hecho de que la relación de lo comido claramente se vincula con la observado en la existencia de los almacenes o alacenas domésticas. A su vez, cuando se les preguntó acerca de los alimentos que se consumen más frecuentemente, encontramos también coincidencia, no necesariamente *tête-à-tête*,

pero si una coincidencia en cuanto a variedad y cantidad de alimentos y platillos. Destaca en esta exposición una actitud que reporta cierta *preferencia* por el consumo de aguas *naturales*. En la observación de la prácticas cotidianas de consumo en la comunidad pudimos observar que la compra de refresco era frecuente en las familias. Sobre el imaginario de la preferencia de la llamadas aguas *naturales*, se impone la práctica común que da preferencia al consumo de los refrescos particularmente la *Coca Cola*, echo que es consecuente con que algunas de las personas miembros de la comunidad han salido como migrantes al extranjero y una las prácticas más arraigadas en ellos es sin duda el consumo de la *Coca*. Sin duda no es una afirmación que pretenda elaborar un diagnóstico definitivo sobre la conformación de esta práctica pero en términos de una razón sistémica, sin duda, es un factor importante en la explicación y descripción que ellos mismos hacían sobre sus prácticas y preferencias. De varios modos, el consumo de estas bebidas, nunca ha sido un indicador o referente de un supuesto prestigio de clase o posición social, más bien se ha incorporado a in conjunto de características inherentes a las prácticas de consumo alimentario entre la población mexicana en general.

6.1.2.1. PREGUNTAS PARA LA PERSONA QUE COCINA (TABLA 17)

En consecuencia con el referente cuantitativo relativo al número de veces que comen al día, el conjunto de respuestas proporcionadas reiteran que existe una tendencia real para procurarse los tres alimentos a lo largo del día. Destaca que el alimento inicial y el final tenderían a considerarse “ligeros”, mientras que el de medio día (comida) es en el que por lo general se concentraría la mayor cantidad y calidad de alimento y preparaciones. El frijol es el alimento que aparece como una constante en todo momento, el maíz en forma de tortilla o tamales, también se encuentra presente. El consumo de lácteos aparece con frecuencia, la leche normalmente aparece en la

primera y en la última comida del día, aunque los quesos y la crema, como ya hemos visto también forma parte de las despensas como una práctica habitual. Otro alimento que normalmente se asocia con el desayuno es la fruta (normalmente el plátano y la fresa) y los cereales industrailizados. El consumo de atún y sardina enlatada por lo general forma parte de la comida de la tarde, aunque de modo excepcional hay quienes lo pueden incorporar desde desayuno, para este espacio se reserva también la carne de pollo o res. Estas prácticas variables están supeditadas, mas que al arbitrio, a la disponibilidad de los productos en un momento determinado.

El consumo de bebidas también se asocia con cada uno de los tiempos de comida; así tenemos que normalmente las bebidas calientes como el té, el café, la bebida de arroz, los atoles, la avena y la leche (que también puede tomarse fría) son preferidas por la mañana y la noche. En la comida de la tarde el agua saborizada es la que rige las preferencias, esta puede ser en forma de agua de frutas, refresco, saborizantes en polvo o concentrados. Existe una preferencia marcada por el agua *natural*¹¹, misma que forma parte de las preferencias para su consumo entre comidas. Se asoma en estas prácticas el consumo de refresco como una práctica con menos reconocimiento; sin embargo en la observación de campo, como lo hemos mencionado, el consumo de refresco es una práctica recurrente. Los detalles del registro se ubican en la Tabla 17.

6.1.2.2. CONSIDERACIONES DE AUTOREFERENCIA (TABLA 18)

Acerca de la autoreferencia como parte del sistema de alimentación, al igual que en el caso de Villa del Mar, no existe una expresión que unifique los criterios en cuanto a un platillo o conjunto de platillos que consideren, quienes se encargan de preparar la comida diaria, las opiniones son desiguales, desde preparaciones “simples” como los

¹¹ El imaginario se refiere al consumo de agua sin saborizante, no necesariamente a la extraída del manantial o pozo, no hacen distinción, por ejemplo, entre éstas y la que se comercializa.

frijoles cocidos, hasta platillos más complejos, van a ser los elementos que estos actores identifican como los platillos que mejor preparan. Es recurrente el hecho de que para identificar este valor autoreferencial, las personas tienden a establecer como referente el punto de vista de *otros*. *Otros* que por supuesto son prójimos, sean hijos, esposo o familiares, pero aquellos casos en los que hacen negocio con los alimentos, el referente es además el de los clientes. Esta condición bien puede deberse a un imaginario autoconstruido o bien avalado en algún grado por esos *otros*. O bien el caso que sobresale en estos cuestionarios en donde la persona identifica un platillo (chilaquiles) y al momento corrige: “...no se *nadie me dice que más les gusta, les da lo mismo*”.

Cuando se piensa en la unidad regional en términos de recursos para la alimentación, se recurre a la figura del platillo típico. Lo encontrado en ambas comunidades es un claro ejemplo de que en términos *locales* (de los comportamientos específicos a nivel de comunidad) esto es un error conceptual e interpretativo. Ferrería si bien, como hemos visto cuenta con un abánico menos restringido de recursos y estrategias que Villa del Mar, tampoco existe una unidad que los represente en términos de prácticas y hábitos relacionados con la alimentación. Por supuesto nada prescribe que deba de haber unidad de criterios y menos en este aspecto, tradicionalmente hubiera sido esperable un cierto consenso en cuanto a ingredientes, técnicas o platillos que implicaran una cierta unidad cultural *gustativa* que refleje aspectos comunes en las propias prácticas y hábitos. Lo que es de resaltarse es que este disenso es también expresión positiva de otra condición importante en la comunidad, me refiero a que existe opciones diversas que permiten que los miembros de la comunidad tengan distintos referentes en cuanto a recursos para su alimentación, nuevamente es importante aclarar que esta afirmación no pretende calificar la calidad ni condición nutricia de los recursos para la

alimentación, ni de los platillos. En todo caso la idea de encontrar este tipo de unidad cultural es más una necesidad externa (invención) que una preocupación de los actores sociales en la comunidad. No hay que perder de vista, también que esta comunidad tiene una actividad turística incipiente, por lo que tampoco había surgido, hasta el momento de la investigación la necesidad interna o externa de encontrar o construir “identificadores” culinarios o gastronómicos (o del Sistema o proceso de alimentación en general) propios de la comunidad. Al igual que en Villa del Mar los referentes comunes son muy relativos. Existe incluso la referencia de que una cosa es la comunidad y sus costumbres, hacia adentro, y otra lo que existe para los de *afuera*. Esta idea adquiere importancia cultural cuando regresamos a la incipiente actividad turística como un factor que tiende de crear referentes *a modo*. La impresión general es que en Ferrería de Tula *no se cocina, nada en particular sino todo en general* siempre y cuando exista la disponibilidad. La influencia de prácticas culturales externas es naturalmente notoria, considerando que existen familia con experiencia migratoria que han incorporado hábitos, técnicas, practicas y hábitos a su vida cotidiana en la comunidad.

6.1.3. PREGUNTAS PARA CADA PERSONA DEL GRUPO DOMÉSTICO

Del mismo modo que en el caso de Villa de Mar, analizaremos en seguida el aspecto de las representaciones sociales con relación a los gustos para la alimentación considerando cuatro variables generales:

- Preferencias cotidianas en alimentos y platillos
- Preferencias en bebidas asociadas con los platillos y los alimentos
- Comidas especiales (Fiestas, fin de semana y comida en restaurante)
- Expectativas y deseos en la relación entre capacidad económica y necesidades en general.

Cada variable es explorada en las siguientes seis tablas de respuestas obtenidas de la sección correspondiente del cuestionario general y divididas en los siguientes apartados:

- Tabla 19. Sobre la distinción entre platillos y alimentos y sus respectivas preferencias.
- Tabla 20. Sobre la preferencia y aversión de las bebidas habituales en la comunidad.
- Tabla 21. Sobre la distinción entre platillos y alimentos, sus preferencias y aversiones.
- Tabla 22. Sobre la construcción de imaginarios en la alimentación con relación a los alimentos, platillos y productos para ocasiones especiales.
- Tabla 23. Sobre la construcción de imaginarios con relación a la posibilidad de contar con recursos económicos para obtener, de modo jerarquizado, bienes de consumo.
- Tabla 24. Sobre la construcción de imaginarios con relación a la posibilidad de contar con recursos económicos para obtener, de modo jerarquizado, bienes de consumo (priorizando los productos para la alimentación) y la alusión a aspectos de la tradición y la norma social local con relación a algunos recursos para la alimentación.

6.1.3.1. SOBRE LA DISTINCIÓN ENTRE PLATILLOS Y ALIMENTOS Y SUS RESPECTIVAS PREFERENCIAS (TABLA 19)

En la distinción establecida por los entrevistados se delinea una distinción basada en el gusto y los aportes que saben o suponen tienen los distintos alimentos y platillos. Es perceptible que se diversifica aún más el inventario de alimentos y platillos pues este conjunto de preguntas tiende a precisar con mayor detalle el asunto de la construcción de las preferencias personales. El discurso de la salud *institucional* vuelve a salir a flote cuando se trata de establecer los criterios de selección, aunque sigue siendo predominante el referente subjetivo del placer o gusto individual. Aparecen los criterios subjetivos que asignan un valor exagerado de ciertos alimentos sobre otros (“*Es la comida mas buena*”, “*Mira pues si, la carne, si no hay carne no hay comida, para mí*”).

carne con papitas, carne asada”) o aquellos que apelan a la carta de naturalidad de ciertos productos para (agregado al gusto y preferencia personal) asignan un valor positivo al alimento, por ejemplo para el caso del consumo de hongos que son recolectados por algunos miembros de la comunidad (*Porque es natural de aquí de la sierra y hay mucha nutrición pues se podría decir que también el frijol*). Por otro lado existe también un discurso que asocia la percepción con las cualidades del alimento o platillo, identificando sus propiedades con un estado de salud autoidentificado como *bueno*. Estos criterios parecen aplicar tanto a alimentos como a platillos de modo indistinto, la condición básica es que sean reconocidos como propios de la comunidad y que existe cierta continuidad en su preparación y consumo, tal son los casos de la birria, el pozole, la sopas, los caldos y más genéricamente la carne, en cualquiera de sus presentaciones. Es de resaltar aquí que la carne de pescado no es mencionada como un referente. Esto se debe, lo hemos comentado, que a escala experimental la presa había venido funcionando como una piscifactoría. Hasta el momento de la investigación, el éxito había sido relativo ya que el pescado “cultivado” no era aceptado por la población. El consumo de esta carne se restringe a los enlatados y sobre todo por la popularidad promovida por las despensas repartidas por el programa *Oportunidades*. Como podemos observar hay testimonios limitados (2 en concreto) que nos hablan de su preferencia.

6.1.3.2. SOBRE LA PREFERENCIA Y AVERSIÓN DE LAS BEBIDAS HABITUALES EN LA COMUNIDAD (TABLA 20)

El binomio agua y refresco es el mencionado con mayor frecuencia. La preferencia se divide en dos tendencias principales: aquellos a los que les gusta más el agua y menos el refresco y viceversa. Aunque se pueden observar intenciones de subrayar la importancia del consumo de agua *natural* para la salud, la recurrencia y manera como

argumentan la preferencia sugiere que hay una preponderancia gustativa por el consumo de refresco y particularmente de *Coca cola*, lo que por supuesto no es extraño. Al contrario de Villa del Mar, en esta comunidad no hay un mercado restringido de alimentos y bebidas, existen varias tiendas y todas tienen surtido de esta marca de refrescos, por su puesto solo en los casos cuando existen restricciones por problemas de salud, se recurre a ellas para justificar su falta de consumo. Cabe mencionar que el agua de sabor forma parte también de la preferencias expresadas. De modo paralelo al consumo de estas bebidas, existe otro que es también referido, los atoles, té de canela y café, pero particularmente llama la atención el de la leche. Ésta suele consumirse en su modalidad de leche de establo (la que es obtenida directamente de la vaca y comercializada ahí mismo) y la leche envasada o en polvo. Por la primera opción aparece un testimonio que declara que prefiere su consumo sin hervir y este mismo caso expresa su disgusto por la leche hervida si bien, en los cuestionarios no encontramos muchas respuestas de este tipo, si existe un hábito en la comunidad por el consumo de la leche *bronca*. Por su parte la envasada y en polvo tiene dos fuentes principales: el comercio y la despensa del programa *Oportunidades* y este tipo de leche es normalmente mezclada con saborizante de chocolate en polvo.

De modo paradójico, cuando se habla de las aversiones por algún tipo de bebida, sobresale el refresco por diversas causas. También se menciona a las bebidas alcohólicas, aunque se establece la diferencia entre la cerveza, el pulque y un genérico vino, que incluye todas las demás. Normalmente se alude al hecho de que las bebidas no preferidas lo son porque causan algún tipo de daño, sea real o imaginario.

6.1.3.3. SOBRE LA DISTINCIÓN ENTRE PLATILLOS Y ALIMENTOS, SUS PREFERENCIAS Y AVERSIONES (TABLA 21)

La tendencia general es que no existen aversiones generalizadas sobre platillos. Aunque de modo normal algunos si lo expresan como negación por asuntos afectivos, de creencias o por que simplemente no lo apetecen, Algunas de las repuestas apuntan a una aceptación a una variedad amplia, sino es que “total”, de platillos estas respuestas en sí parecen advertir un sin sentido en la pregunta misma. Aunque los que manifiestan aversión lo hacen a platillos y combinaciones muy particulares o bien por su apariencia, olor, sabor o textura o incluso por indicaciones del médico en turno (*lo dulce y lo salado no me gusta / por el olor muy raro / Las albondigas: por la carne. Las habas: porque huelen bien feo / Los chiles: en el centro de salud le dijeron que hacían daño*). Por su parte, la postura que no expresa aversiones argumenta aspectos de costumbre, hábito, gusto personal. Las aversiones son producto de características muy específicas de los alimentos o los platillos, lo que dada la gama de posibilidades en realidad no representan ningún tipo de problema ni a nivel personal ni a nivel de la comunidad en si. Tambien el hartazgo aparece como un factor determinante (hablando de los frijoles: (*“Nomás pobrecitos los tengo aquí, porque uno ya esta harto, mejor prefiero un platillo que tenga verduras, camaroncitos, caldo de oso”*))

6.1.3.4. SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DE IMAGINARIOS EN LA ALIMENTACIÓN CON RELACIÓN A LOS ALIMENTOS, PLATILLOS Y PRODUCTOS PARA OCASIONES ESPECIALES (TABLA 22)

Las prácticas de consumo de alimentos en ocasiones especiales sí se encuentran definidas, en general, como espacios de abundancia, diversidad y variedad. Se mezclan en estos momentos gustos y se “abren” concesiones respecto a los gustos y apetencias consuetudinarias. Se aplican técnicas de preparación de alimentos que no son comunes en la vida cotidiana, tales como el horneado, el rostizado y del mismo modo se mezclan gustos en cuanto a bebidas y platillos que normalmente se combinan.

Los espacios festivos y de descanso están claramente definidos por las prácticas de alimentación y convivencia en la comunidad. Junto con las prácticas de preparación de alimentos y platillos y la comensalidad misma, se llevan a cabo visitas y reuniones o viajes para visitar a personas que viven fuera de la comunidad o ahí mismo, pero que por diversos motivos no se visitan de modo constante.

Nuevamente encontramos variedad en las opciones y preferencias que van a normar los hábitos de consumo en estas épocas. A diferencia de Villa del Mar, es evidente el aumento en el consumo, o por lo menos, la presencia en cantidad y variedad de carnes, bebidas, postres, dulces o preparados diversos que no son acostumbrados en las prácticas de la vida cotidiana.

El consumo en restaurantes, por su parte, está normado por dos condiciones principales inherentes a la vida de los habitantes de Ferrería: la primera: la posibilidad real de asistir con cierta regularidad; la segunda: que tiene que ver con la comensalidad en sí misma en donde (según sus propios testimonios) se buscan platillos y alimentos poco frecuentes en la vida cotidiana en la comunidad. Es importante aclarar que, si bien existe, el restaurante como parte de la vida económica y por lo tanto como un referente presente en la población, esto no significa que acudan con mucha frecuencia, por supuesto ésta es mayor que la frecuencia con la que asisten los pobladores de Villa del Mar, pero normalmente no se presenta la oportunidad de asistir con regularidad, porque incluso los de la comunidad se consideran caros.

En suma, podemos afirmar que el sentido singular de estos espacios *especiales*, son aprovechados por los pobladores para diversificar y aumentar el consumo de alimentos y platillos a los que normalmente están acostumbrados. Juega también aquí la influencia cultural que la migración ha tenido en la redefinición de hábitos y prácticas en la producción y consumo de alimentos, tal es el caso de la existencia de el ponche y el

pavo relleno en algunas de las mesas de los comensales en las fiestas de Año Nuevo y Navidad. Si bien, son la minoría es evidente que alguna influencia tienen o tendrán a mediano o largo plazo.

Las diferencias económicas están presentes también en estas ocasiones, como en todos lados, existen familias que por falta de recursos económicos ven disminuido, también en estas fechas, su consumo de alimentos.

6.1.3.5. SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DE IMAGINARIOS CON RELACIÓN A LA POSIBILIDAD DE CONTAR CON RECURSOS ECONÓMICOS PARA OBTENER, DE MODO JERARQUIZADO, BIENES DE CONSUMO (TABLA 23)

La prioridad, en un primer momento reside en garantizar los recursos para la alimentación, el vestido y la vivienda. El argumento reiterativo es del tipo “*primero la comida, después el vestido y, si alcanza, algo para el hogar*” hay casos en los que esto parece estar resuelto y la prioridad está en la medicinas o necesidades de salud en particular. Estos casos corresponden a miembros con ingresos derivados de la actividad comercial y de servicios que son quienes tienen mayor poder adquisitivo, coincide además con el echo de que son las familias con experiencia migratoria. En un segundo momento, cuando la pregunta explora mayor posibilidad de tener recursos económicos, la prioridad se centra en arreglos de la casa habitación como pisos, ampliación del terreno construido y la introducción de mejoras mediante la adquisición de enseres como lavadoras, refrigeradores, televisiones. Sigue estando presente la prioridad alimentaria, pero en el sentido de otorgarse gustos extraordinarios. Los viajes y la compra de artículos para la salud y la belleza, aparecen discretamente comentados, solo rebasados por la intención de fomentar el ahorro y la inversión como estrategia de un uso imaginario de recursos económicos imaginarios. En el extremo del ejercicio, cuando la pregunta se centra en la posesión de “muchos más” recursos, la alimentación deja de ser una prioridad, en algunos casos aparece la mejora de la

habitación pero la norma es pensar en términos de generar un patrimonio con vistas a un futuro, sea personal o el de los hijos. Dos casos llaman la atención, donde los entrevistados declaran ni siquiera imaginar tal condición, es interesante porque el imaginario se desvanece de modo espontáneo. Sin embargo es importante matizar que la idea general de “muchos más” recursos tiene un límite material claro: una cuenta de ahorro (indeterminada en monto), un negocio “para trabajarlo”, un auto (negro, de ser posible) y un viaje al mar o al extranjero.

6.1.3.6. SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DE IMAGINARIOS CON RELACIÓN A LA POSIBILIDAD DE CONTAR CON RECURSOS ECONÓMICOS PARA OBTENER, DE MODO JERARQUIZADO, BIENES DE CONSUMO (PRIORIZANDO LOS PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN) Y LA ALUSIÓN A ASPECTOS DE LA TRADICIÓN Y LA NORMA SOCIAL LOCAL CON RELACIÓN A ALGUNOS RECURSOS PARA LA ALIMENTACIÓN (TABLA 24)

El matiz que diferencia la primera parte de este conjunto de preguntas, busca indagar acerca de expectativas relacionadas con la posibilidad de contar con cantidades casi ilimitadas de recursos (en realidad el único límite es la imaginación del propio entrevistado) la prioridades son consistentes con el anterior grupo de preguntas, solo que ante la insistencia, la perspectiva es un poco distinta. Una vez resueltas las necesidades propias y de la familia próxima, las personas buscan invertir para generar empleos o ayudar a quien lo necesite, mediante la construcción de centros de asistencia o el reparto del recurso como acto de generosidad. Algún caso, el *egoísta*, piensa en comprar un restaurante propio, para poder comer lo que quiera y en otros casos se considera como una posibilidad el ahorro. Pero cualquiera supone la satisfacción plena de las necesidad en alimentación, vestido y casa.

Cuando la pregunta es acerca de una condición mas normal y se trata de responder sobre cómo recibe a sus invitados, los entrevistados asocian su respuesta de inmediato con la condición normal de la familia. El discurso predominante es el que alude a la normalidad, es decir: al invitado se le recibe con “lo que haya” eventualmente y si es

posible con alguna preparación extraordinaria, pero que no sale de los límites de los recursos existentes.

Explorando referentes de la *memoria colectiva* acerca de los pueblos vecinos aparece solo un dato muy interesante. A los habitantes de una población vecina (Juanacatlán) les decían los “cuareros” (por ser consumidores de *cuar*). El *cuar* o *cuaré*¹² es un alimento que está asociado con épocas de hambrunas o dificultades para conseguir alimento en la región. Es un bulbo pequeño rico en almidones y que fue abundante en la zona. Ferrería tiene una historia asociada a este producto. Durante el periodo postrevolucionario, cuando la ferrería cerró y la población quedó casi abandonada, la gente que se quedó no tenía para comer debido a que dependían del trabajo en la ferrería y además de algunos recursos escasos que conseguían en Atemajac de Brizuela, solo podían recolectar *cuar* y eso parece que los sostuvo durante muchos años, mientras la actividad agrícola, ganadera y en general económica se restituyó.

Dos miembros de la comunidad lo refieren en los siguientes términos¹³:

- *Comían un bote de cuar con leche.*
- *¿Por qué era bueno el cuar?*
- *Es dulce, se enmiela él solito te lo puedes comer crudo. Es un camotillo largo, blanco cuando se cose está enmielado y sin echarle nada, haga de cuenta calabaza enmielada, huele mal cuando se está cocinando (huele como a valeriana), en la orilla de la presa crece mucho.*
- *¿Y porque dejaron de comer el cuar?*
- *porque ya no hay, las tierras las empezaron a barbechar. Cuando desaparece la ferrería, la gente no tiene que comer, usaron el cuar y cuando empiezan a cultivar, barbechan y se pierde el cuar). No barbechaba nadie aquí, estaba esto bruto (antes de que desapareciera la ferrería que trabajó hasta 1911 - que aparentemente pertenecía a la American Smelting and Refining Company) no había que comer*

¹² **Cuare** (nombre correcto para la zona), su nombre científico podría ser “*Valeriana pratensis* (Benth.) Steud”; es una de las especies de Valerianas que existen y se usan como plantas medicinales en el país. Correspondencia personal (13 de abril de 2015) con El Biólogo Martín Tena Meza (Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias de la Universidad de Guadalajara).

¹³ Dolores Placencia Díaz y José Felix Carvajal. Entrevista del 6/10/04

(1915, 17 o 21) llegaban los carrancistas y soltaban los caballos en lo poquito que se sembraba ahí y se lo acababan, llegaban lo villistas e igual, para acabarla de joder, hubo una plaga de chapulines y esos no dejaron ni raíces.

Yo me acuerdo que mi tía cada ocho días que le dábamos unos centavitos para que nos diera de comer a nosotros, se iba hasta Atemajac, cuando Atemajac estaba igual de jodido pero cuando menos había más. Pero le vendían un litro de cebada, un litro de trigo, ya todo descompuesto, un litro de maíz y con eso nos la aventábamos ya toda la semana, haciendo puros atoles, pero ya el miércoles ya no había nada., entonces agarrábamos tejocote y lo que había.

- ¿Uva?

- No la uva la trajeron de fuera, los extranjeros.

- Por la presa crece, vi una que pinta moradito

- Si pero esa es medio agarrosa, que la muerde uno y como si fuera limón.

El apelativo de *cuarero* puedes ser usado de modo despectivo, pero a decir de los habitantes de Ferrería, de no haber sido por éste, otra hubiera sido su suerte.

6.1.4. REPRESENTACIONES SOBRE ASPECTOS NUTRICIOS (EL IMAGINARIO DE LA CULTURA FRENTE A LOS BENEFICIOS, PERJUICIOS Y PREJUICIOS DE LOS ALIMENTOS Y LAS PRÁCTICAS)

Se trabaja en función de nociones, conceptos y valores aprendidos o autoproducidos en relación con los conocimientos, saberes y referentes propios con los que se desarrollan, de modo empírico o no, las prácticas de la alimentación en contextos específicos en el ámbito de la vida cotidiana de la comunidad. Esta exploración no implica, para fines de esta investigación, la ponderación acerca del *correcto* o *incorrecto* conocimiento de las características nutricias del alimento o de las prácticas de la alimentación locales. Se busca conocer la manera en que los entrevistados producen y procesan estos saberes y conocimientos a través de visiones no especializadas ni formulaciones académicas, clínicas o formales.

Los tópicos explorados son:

- Tabla 25. Acerca de las concepciones positivas de los alimentos en relación con la salud y el crecimiento de los niños.

- Tabla 26. Acerca de las aversiones personales a ciertos alimentos y la asociación negativa de ciertos alimentos durante el embarazo.
- Tabla 27. Acerca de las asociaciones positivas entre alimento y embarazo y las asociaciones negativas durante el periodo de amamantamiento.
- Tabla 28. Acerca de la introducción de alimentos durante la ablactación y los alimentos benéficos para el desarrollo y fortalecimiento de los niños.
- Tabla 29. Alimentos asociados al estado de salud en términos positivos y negativos.
- Tabla 30. Gustos y usos de estrategias y aprendizajes para cocinar.

6.1.4.1 ACERCA DE LAS CONCEPCIONES POSITIVAS DE LOS ALIMENTOS EN RELACIÓN CON LA SALUD Y EL CRECIMIENTO DE LOS NIÑOS (TABLA 25)

Los alimentos que se consideran buenos, son los que están asociados de manera directa con el inventario que suelen tener disponible, por supuesto no entran en esta relación los refrescos, ni platillos, ni alimentos con altos contenidos de grasa o azúcar.

“Verdura, fruta, leche, pescado, pollo... Traen la vitamina, fortalece el organismo y son menos dañinas...”

La otra variante de las respuestas es la consideración a la *naturaleza* del alimento. Esta idea se refiere al hecho que de sean productos de la región o de la comunidad cultivados, recolectados, o en general producidos en el ámbito local sin productos químicos agregados.

“Arroz, pastas, leche de vaca, tortilla, agua de avena... No llevan químicos, es natural”.

“...pos porque son este, la leche de aquí. Pus la que sale de aquí que no la compra uno que es así como descremada, tiene todas sus sustancias y sus vitaminas.”

Otra derivación de este discurso es aquel que retoma las prescripciones médicas para considerarlos buenos para comer. Como es ya una constante en comunidades como Ferrería la interpretación acerca de las bondades de ciertos alimentos tiene que ver con

su contenido de *vitaminas* o *proteínas* (entre más, mejor) traducción literal de discurso del médico.

Verduras y sopita... tienen muchas vitaminas.

Verdura, fruta, leche, pescado, pollo. traen la vitamina, fortalece el organismo y son menos dañinas.

Lamentablemente, de manera general no hay un conocimiento certero o preciso de las implicaciones fisiológicas que conllevan el *conocer* estas características ni del manejo de estos saberes.

Paralelo a estos discursos, están aquellos que se apegan más a la intuición de las personas, donde la referencia está más centrada en la satisfacción personal o en la certidumbre de que comerlos tiene un impacto positivo en el desempeño de la vida de las personas.

Alimento cultivado o los que la naturaleza nos da... [nos] hacen más sanos.

Pues yo pienso que por lo regular siempre es la verdura, los trigos, el pollo, las verduras...Porque lo hacen a uno pensar mejor, no sé.

Los mismos principios aplican para la concepción de los alimentos que benefician el crecimiento infantil. Aunque la costumbre aparece como un factor que se añade a los anteriores. Prácticas y experiencias que cuentan con el reconocimiento de los miembros de la familia o la comunidad son las que se reproducen para garantizar su crecimiento.

6.1.4.2. ACERCA DE LAS AVERSIONES PERSONALES A CIERTOS ALIMENTOS Y LA ASOCIACIÓN NEGATIVA DE CIERTOS ALIMENTOS DURANTE EL EMBARAZO (TABLA 26)

Si bien predomina un discurso positivo hacia los platillos y alimentos, se dan excepciones que refieren ciertas condiciones o experiencias específicas derivadas del

gusto personal o a la falta de costumbre al consumirlos. Aparece también la referencia a cualidades propias de alimento en su naturaleza o en el proceso de preparación o como platillos que les provocan la aversión a un alimento, platillo o conjunto de ellos. No hay alimentos que intrínsecamente sean considerados malos para su consumo y que por ello exista una aversión individual colectiva consensuada.

Sin embargo el panorama se modifica sustancialmente cuando la relación se establece con respecto a una mujer embarazada. El consenso es que un alimento dañino le hace daño a la madre, al hijo o a ambos. Los criterios suelen ser absolutamente intuitivos relacionados con las creencias, las tradiciones o los dichos o saberes populares. En esta relación de respuestas no aparecen, los criterios de prescripción médica, al menos de explícito, pero si existe una práctica de acudir al médico que es tomada en consideración por lo menos en uno de los casos

*Pues a mí nunca me quitaron ningún alimento gracias a Dios.
Que comiera de todo pero no comiera mucho.*

En otros casos definitivamente declararon no saber del asunto. Pero en este sentido si existen prohibiciones mas o menos reconocidas de modo general. En suma, es pertinente comentar que, en términos de relaciones negativas con los alimentos no se observan que aplique para situaciones de la vida cotidiana restricciones generalizadas. La situación cambia cuando se trata de momentos singulares como el proceso de embarazo, ahí la atención se enfoca de modo predominante en la unidad que constituye la relación madre-hijo.

6.1.4.3. ACERCA DE LAS ASOCIACIONES POSITIVAS ENTRE ALIMENTO Y EMBARAZO Y LAS ASOCIACIONES NEGATIVAS DURANTE EL PERIODO DE AMAMANTAMIENTO (TABLA 27)

En sentido positivo, el conocimiento local le asigna valores nutricios a los alimentos que considera benéficos, en la medida en que aportan nutrientes al bebé, nutrientes que le permitirán desarrollar, huesos, dientes o que sencillamente le aportaran *fuera* al nacer.

En su sentido más tautológico encontramos un argumento que en realidad no pretende ocultar su ignorancia sobre el tema

Pues los que nutren, yo pienso... Porque le hace falta nutrición tanto a la mamá como al bebé.

Sin embargo, detrás de esta expresión se percibe la certeza de que existe un conocimiento o percepción que dicta que la alimentación, durante el periodo de embarazo, es importante en la madre ya que se trasladan nutrientes o requerimientos de algún tipo al bebé.

En contraste, las restricciones de alimentos, cuando la madre amamanta, están de terminados por la *naturaleza* fresca de los mismos

Pos de principio, a mí me decían que el chile, que cosas así frescas, así dicen que pos de eso te tienes que cuidar.

Carne de puerco. El chile les hace daño a los niños y cosas así frescas, muy frescas, les hacen daño.

- *¿Cómo cuáles alimentos son frescos?*

- *Como la fruta decían y sí, porque una vez comí sandía y me hizo daño a mi y le hizo daño a la criatura también y mi suegra decía que la carne de puerco también es tan grasa que hace daño.*

Aunque existe otra versión de esta idea

- *Dicen que los de harina no hacen nada, yo digo lo que a mí me platican, que las papas, todas las cosas frescas porque los niños se ponen inflamados del estómago y entonces cuando les da de amamantar la mamá.*

- *¿La papa es fresca?*

- *Es muy, de eso de cuando, que se llama eso, como que no sé.*

- *Como usted decía que “alimentos frescos” y mencionó a la papa, por eso le pregunto si la papa es fresca.*

- *No, yo me refiero a los alimentos frescos, alimentos del día.*

o a la inmadurez del bebé

Picante, fresco. [Tienen] tiernitos sus intestinos de los niños.

Encontramos también restricciones alimentos o bebidas, como el alcohol, que por su propia naturaleza existe la certeza que puede provocar trastornos graves en el bebé.

Finalmente están los alimentos que producen en el niño padecimientos como el empacho, los cólicos o malestares no específicos que le son provocados por la transferencia de *alimento* por vía de la leche materna. En realidad el principio general es el daño que produce en el niño y no tanto en madre. Ella debe evitarlos para no provocar en el niño los referidos padeceres.

Por su parte aquellos alimentos que son considerados benéficos, son aquellos que de modo predominante *facilitan* o *permiten* un aumento en la cantidad de leche, por lo general son alimentos con líquidos o semi líquidos como el agua *fresca*, los atoles, sopas, caldos, la leche misma. De modo paradójico aparece el pulque, al que de pronto se le diluyen todas sus características nocivas. El siguiente testimonio es interesante. La primera parte corresponde a la misma persona. A la pregunta acerca de los alimentos que hacen daño a la madre que amamanta, contesta:

El alcohol, no sé qué más cosas le hagan daño. Porque es una bebida que también cuando está una embarazada pos no la debe uno tomar.

Sin embargo, inmediatamente después, a la pregunta sobre los alimentos que son benéficos para la madre que amamanta, responde:

La leche, yo creo que debe de echarse una cerveza en ayunas, el pulque también. Porque es como dicen que el pulque es como la leche... ¡es más que la leche!.

6.1.4.4. ACERCA DE LA INTRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DURANTE LA ABLACTACIÓN Y LOS ALIMENTOS BENÉFICOS PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LOS NIÑOS (TABLA 28)

Todo parece indicar que la edad mínima para iniciar el período de ablactación transcurre aproximadamente desde los tres meses, hasta un período máximo de ocho meses o en cuanto “le aparecen los primeros dientes”. La prescripción puede deberse a la intervención del médico o a la práctica y la costumbre local, en el primer caso hay una explícita indicación, en el último, los indicadores son plenamente intuitivos. El esquema

de introducción se basa en alimentos blandos, fundamentalmente papillas industriales o elaboradas en casa. Es recurrente la mención de los alimentos *Gerber*, como una opción a las mismas papillas, incluso hay quien testimonia su introducción por etapas. El mercado local lo posibilita, sin duda. De modo complementario los “machacados” de verduras, leguminosas o incluso de alimentos como la carne se integran a la dieta. La razón principal para introducirlos tiene que ver con una noción de mayor madurez del aparato digestivo del niño, pero esta noción es solo una referencia vaga y ambigua. Otro alimento muy importante en este periodo lo es la leche en sus diversas presentaciones locales, desde la “bronca” (por su rico contenido en grasa) hasta las leches embotelladas. De echo, este alimento se considera como la continuación “natural” de la leche materna. En el imaginario local, juega además un papel muy importante en otras etapas del crecimiento del niño ya que es uno de las principales alimentos que consideran aportan fuerza y salud en el proceso de crecimiento. Con excepción de la leche, no hay una consideración especial respecto de los alimentos que hacen crecer a los niños, vuelven a aparecer la consideraciones sobre los aportes vitamínicos, proteicos o minerales que les aportan *fuerza*. La recurrencia de este discurso, llama la atención pues parece una *muletilla* aprendida, mas que un discurso que exprese comprensión de los complejos procesos de adquisición e integración fisiológica de los mismos en el organismo, mediante el proceso general de la alimentación. Por supuesto no se considera que las persona entrevistadas deban saber de esa complejidad, pero la repetición no necesariamente significa un cierto status de comprensión. Esta conducta es reproducida en gran medida por un discurso institucional que repite estos referentes como un credo. Es interesante que se hable de modo excepcional de los contenidos grasos o de hidratos de carbono de ciertos alimentos y su consumo adecuado *versus* sus excesivo como consumo perjudicial,

dato que el consumo excesivo de proteínas, vitaminas y minerales también puede resultar perjudicial. Tal parece que el mensaje ha sido que para que el niño crezca sano debe comer proteínas, vitaminas y minerales.

6.1.4.5. ALIMENTOS ASOCIADOS AL ESTADO DE SALUD EN TÉRMINOS POSITIVOS Y NEGATIVOS (TABLA 29)

Dos cosas resaltan en esta sección y confirma lo mencionado al principio. La posibilidad de contar con una cultura del huerto familiar permite disponer de recursos para la alimentación y la terapéutica familiar en caso de ser necesario. Existe una representación viva y activa acerca de la utilidad de los recursos propios o de los vecinos ya que existen prácticas de intercambio de recursos como forma cotidiana de relación social, esta cultura incluye algunos referentes (en realidad excepcionales y ambiguos¹⁴) acerca del sistema de la terapéutica basada en el sistema frío-caliente

Gripa: rama (orégano del cerro), se les hace un té endulzado con miel. Porque es muy caliente, le saca todo lo frío.

Lo común es la ausencia en los testimonios obtenidos respecto a dicha dicotomía. De esto no se debe inferir ni que esté en desuso, ni que existe como una constante siempre presente en las culturas locales. Solo que se expresa de modo ocasional y siempre en versiones diferentes.

Por otro lado aparece también el testimonio que se adscribe a la *validación imparcial*, pero *certera* de la ciencia

Para la diabetes, el nopal. Científicamente comprobado.

Por otra parte, consecuentes con lo expuesto en la tabla anterior, persiste el dogma de asignarle un valor negativo a las grasas y los azúcares. Tiene mucho que ver, por supuesto, la condición de sobre determinación imaginaria que impone la aparición de la

¹⁴ Como la ha documentado Mariana Coria López para las comunidades de Milpa Alta, en el centro del México actual (Cfr. Coria, Mariana. 2011)

diabetes o la obesidad como enfermedades “producidas” por su consumo y no por hábitos prácticas y condiciones que trascienden al consumo en si mismo.

6.1.4.6. GUSTOS Y USOS DE ESTRATEGIAS Y APRENDIZAJES PARA COCINAR (TABLA 30)

Existe una actitud positiva en relación con la tarea de hacer la comida. En unos casos por ser parte del conjunto de tareas que “les toca hacer” en otras “por placer”, en otros casos hay una convicción legítima de que hay una transmisión de afectos de las que se sienten satisfechos de ser los participantes principales. Una manifestación práctica que confirma esta expresión es el hecho de que no tienen, en general, como un hábito regular recurrir a recetarios ajenos a la tradición familiar para la elaboración diaria de la comida, pero si a los saberes de la madre o las abuelas. Ferrería de Tula, recordemos tiene acceso permanente a medios de comunicación, sin embargo parece no ser una costumbre recurrente el usar recetarios de programas de televisión o radio para la conformación de su menú cotidiano, mismo que se constituye de una variedad relativamente amplia de recursos disponibles y de la práctica diaria, el hábito y la costumbre.

En cuanto a referentes o autoreferentes de la cultura local, si bien no son muchos en cantidad, si se mencionan aquellos que aluden a la experiencia e inseguridad que eventualmente acompaña a la provisión de recursos para la alimentación

“Más vale morir lleno que vacío”

“Primero comer y luego ser cristiano”

“Con hambre, no hay pan malo”

Por referencia directa se pueden asociar estos refranes a una memoria y experiencia social que ha impreso en los habitantes la huella de la incertidumbre.

- *“Pos un refrán que dice que “del plato a la boca se cae la sopa”*

- “¿Qué quiere decir?”

- “Pos que por ejemplo, ya algo está seguro, pero decimos ‘si ahorita lo voy a comer’, pero en ese trayecto de comerse la sopa, se le va a caer, y pos No hay seguridad. Está en duda todavía.”

y a un cierto tipo de comunalidad, expresado en

“Libro de cocina, doña Lupita”

Que alude a que la “mayoría de las señoras puede ser fuente de conocimiento en materia de recetas. “Doña Lupitas” por lo menos en México, puede haber en cualquier parte.

6.1.5. REFERENTES Y ESPACIOS COTIDIANOS DE LA ALIMENTACIÓN

En el nivel doméstico, La comunidad desarrolla prácticas de cultivo y domesticación de recursos para garantizar la obtención de recursos variados para su alimentación. La existencia de huertos al interior del solar es una práctica común y plenamente reconocida, aunque en esta investigación solo hemos documentado un solo caso en donde dicho cultivo se lleva a acabo de manera diversa, es común encontrar que es una práctica común y reconocida como una necesidad inherente a la vida doméstica y se extiende a la crianza de animales y sus productos para el consumo. En el caso específico de la actividad ganadera contribuye también al abasto doméstico de productos lácteos pero en menor medida a los productos cárnicos.

Los referentes que permiten la construcción del *cotidiano* en la alimentación; así como la construcción de sus respectivos imaginarios se distinguen de modo principal en las estrategias y condiciones del abasto de productos y elementos para la alimentación. La integración de alimentos industrializados, experiencia que está definida de manera sustancial por los flujos migratorios, constituye una preferencia recurrente. Existe, por ejemplo, una tienda-*fuentes de sodas* a la entrada de la comunidad en donde se

expenden *hamburguesas, hotdogs, papas a la francesa*, refrescos, dulces, botanas industrializadas y cervezas. **Sus** dueños son miembros de una familia de migrantes que han viajado constantemente y durante periodos largos a los Estados Unidos de América.

De modo paralelo a esto existen prácticas cotidianas que tienden reforzar el carácter *autoreproductivo* de un sistema de alimentación que cuenta con fuerte raigambre local. Estas prácticas se centran en la elaboración doméstica de quesos, mantequillas y otros derivados de la leche, tanto para la venta como para el autoconsumo. Algunas familias se dedican a la cría de cabrito (*Capra aegagrus hisrsus*), debido a que la población es paso para el llamado *turismo de montaña*, estas actividades tienen una repercusión en sus ingresos económicos. Su carácter cotidiano y rutinario representa una expresión del papel que tiene la autogestión en la concepción de los recursos para la alimentación cotidiana y en el sistema de reproducción social haciendo patente su existencia en la vida diaria y *equilibrando* la dependencia del mercado de productos alimentarios.

Los programas de asistencia social estatales y nacionales complementan en muchos casos la despensa familiar, pero no son la principal ni única fuente de abasto de recursos para la alimentación.

El abasto de productos en general para la alimentación en Ferrería de Tula responde a principios de comercialización y producción basadas en una tendencia a la autonomía de producción y abasto. Su posición geográfica la ubica en un espacio privilegiado en cuanto a la vinculación comercial con espacios de gran atracción turística local, nacional e internacional. Aunque Ferrería, en sí misma, no atrae a una gran cantidad de turismo que visita la zona de la sierra de Tapalpa, sí se beneficia del tránsito que genera dicha actividad económica. La existencia de la presa está siendo aprovechada

para desarrollar un atractivo adicional y captar al turismo de la zona hacia la comunidad. Más allá de eso, la diversificación económica en servicios, ganadería, agricultura de pequeña y mediana escala; así como la actividad resinera ha permitido que si bien, aquí también ha existido la compra de tierras por corporativos externos para desarrollos turísticos, (y había preocupación por ello), los pobladores no sufran un impacto radical como el descrito para Villa del Mar. Existe también la desconfianza y la incertidumbre por la venta de la tierra y el futuro económico de quienes las venden; sin embargo el hecho de que se pueda diversificar la actividad económica y específicamente la dedicada a la producción y obtención de recursos para la alimentación, impone condiciones distintas para enfrentar crisis económicas y de alimentación.

La historia cultural de Ferrería de Tula ha impulsado diversas iniciativas de los pobladores para afrontar situaciones de escasez tal como lo ilustra el episodio de la salida de la ferrería y el descubrimiento del *cuar* (cuaré), narrado párrafos arriba. Recordemos que el *cuar* vio disminuida su existencia debido a dos problemas suscitados en la época, por un lado la llegada de contingentes de tropas revolucionarias que dejaba pastando a sus caballos en las praderas de la comunidad y después una plaga de chapulines que terminó por acabar con él. Durante ese tiempo, varios de los habitantes que habían quedado también comenzaron a sembrar, de manera que esta diversificación ayudó a resolver la crisis alimentaria. Posteriormente se introdujo la ganadería y mucho tiempo después el aprovechamiento de los bosques para la extracción de resina. A esa actividad se fue sumando el incremento de la actividad turística en la región de la montaña. Toda la estructura generada durante ese periodo permitió que la comunidad adquiriera una estabilidad económica y cultural que le permitió subsistir y estabilizarse. A estas condiciones se agregó la migración al

extranjero, que diversificó más las perspectivas económicas y culturales de la comunidad, Ferrería de Tula no tiene una emigración masiva, la gran mayoría de sus residentes los son de carácter permanente y la emigración internacional aunque es poca, normalmente es de retorno y es notorio que ha detonado procesos de incentivación comercial educativa y ha propiciado un espíritu de mayor apertura cultural en sus pobladores. Hasta el momento de la investigación no era una comunidad desahogada económicamente, pero las desigualdades eran menos abundantes y marcadas que en Villa del Mar. En términos de recursos para la alimentación esto tiene expresiones muy concretas: Una mayor diversidad (cualitativa y cuantitativa) de recursos disponibles, una mayor apertura a innovaciones (positivas o negativas) e incorporaciones al sistema de alimentación tradicional.

6.1.6. COMBINATORIAS OPERATIVAS

Al igual que en el caso de Villa del Mar, el conjunto de datos aportados y recolectados en la investigación proporcionan suficiente información para reconocer elementos simbólicos, materiales, instrumentales y operativos que nos muestran la configuración particular del sistema y proceso de alimentación. Dichas combinatorias, se expresan en aspectos de la vida cotidiana y en representaciones que la población entrevistada ha testimoniado y que ha formado parte del *bagaje* testimonial que ahora usamos para tener una visión esquemática e interpretativa de los momentos, espacios, lógicas de la alimentación como expresión de la cultura local.

6.1.6.1. CONSTRUCCIÓN DE LOS IMAGINARIOS ALIMENTARIOS (NECESIDAD DE ALIMENTARSE)

Si bien heterogéneas, las referencias, prácticas y hábitos constituidos en la comunidad, guardan un cierto contenido derivado de un consenso social y de experiencias históricas compartidas. Un signo que sugiere esta interpretación es la práctica común, de lo que ya hemos hablado con amplitud, de mantener un espacio doméstico de

producción de recursos para la alimentación y la salud, aparte de las actividades productivas propias de la comunidad. Espacios que se reproducen de modo transgeneracional y que se mantienen como una práctica de vida cotidiana. Consecuente con esto se encuentra la asimilación unánime respecto a la prácticas de preparación de los alimentos y la atención a los miembros de la familia mediante el cuidado en la preparación de los alimentos y la apropiación formal de discursos y prácticas que procuran proporcionar una alimentación *sana* mediante la integración y consumo “adecuado” de los alimentos y platillos “buenos” para comer. Encontramos la apropiación de un discurso ambivalente que confronta lo que consideran son sus cualidades intrínsecas. Por un lado identifica ciertos **nutrimentos** (vitaminas, proteínas y minerales) como adecuados *versus los* no adecuados (grasas y azúcares) para la conservación de la buena salud y el desarrollo en condiciones de bienestar. Esta forma dual (maniquea y por definición antagónicas) para el manejo del contenido nutrimental de los alimentos, tiene también un origen claro: a la falta de referentes relativos a la materia, se le suma la repetición de un discurso transmitido por los médicos y orientadores de la salud que han tenido influencia en las comunidades que son atendidas, principal pero no solamente, por los programas de asistencia social promovidos e instaurados desde los gobiernos locales, regionales y nacional. Es un discurso que identifica, nombra y consecuentemente prescribe, *grosso modo*, el consumo *adecuado* de alimentos portadores del primer conjunto de nutrientes, pero que también en el contexto de padecimientos crónico degenerativos, diagnosticados o no, se proscriben los del segundo grupo sin lograr la transmisión del complejo de los saberes *completos*. Es decir: la *explicación - comprensión* de las cualidades nutrimentales de los alimentos, el cómo actúan en ciertas condiciones y sus respectivos efectos en la salud y bienestar individual y colectivo nunca es transmitido para fines de

apropiación y asimilación e incorporación de principios que puedan ser culturalmente adaptados. Por esta razón encontramos que el efecto de esta forma de instrucción (restrictiva – prescripción-proscripción -) tiene como resultado la repetición de un discurso que en realidad no comprende el contexto cultural específico (por parte de quien *orienta*) ni el papel relativo del manejo de los alimentos como portadores de nutrientes y las condiciones objetivas en las que estos realmente resultan perjudiciales o benéficos (por parte de la población).

En el contexto de la cultura y el sistema y proceso de alimentación se impone, por otro lado, la necesidad de comprender la manera en que se configuran y construyen elementos referenciales que les son comunes, como los espacios y momentos de la alimentación cotidiana, los componentes y elementos que se incorporan o no y las técnicas de preparación. Este contexto de relativa homogeneidad tiene su expresión en la actitud generalizada ante la posibilidad de cultivar pescado en la presa. Es casi un consenso que ese pescado no puede ser del todo *bueno*, es predominante la creencia de que el agua de la presa está *muy* contaminada (por desperdicios que arrojan desde Juanacatlán)¹⁵, recordemos que la fuente principal del líquido potable viene de pozos ajenos a la presa. Esa es una de las razones por las que en el momento de la investigación había una resistencia generalizada al proyecto que desde el Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA) de la Universidad de Guadalajara se estaba llevando a cabo para promover el cultivo de especies de agua dulce para fines de autoconsumo y comercio.

6.1.6.2. ABASTO GENERAL (OBTENCIÓN)

Los medios de obtención de recursos para la alimentación son múltiples. Ninguno de ellos es preponderante sobre otros. La comercialización, la autoproducción (agricultura,

¹⁵ Conversación con Magdalena Camberos (delegado municipal) Diario de campo. 07/10/2004.

ganadería y crianza de pequeñas especies), la recolección y en menor medida la caza, el intercambio de *haceres* y saberes, conviven de manera cotidiana como prácticas que construyen la vida cotidiana en la comunidad. Una limitante de esta condición es que no hay una variedad amplia de productos disponibles, si bien el universo es mayor que en el caso de Villa del Mar, podemos observar que el inventario se diversifica muy poco. La introducción de nuevos productos se da en los cambios de temporada (cuando es por medio naturales) y por medio de la introducción de nuevos productos mercantiles, mediante el mercado local o la influencia de la migración o del turismo (como es el caso del pozole, que es identificado como un platillo elaborado para los turistas). A pesar de ello el abasto de alimentos está garantizado de cualquier fuente de la que provenga. Más allá de la crisis vivida a inicios del siglo XX, la comunidad no ha experimentado algún otro periodo problemático.

6.1.6.3. COCINA (DEPURACIÓN Y PREPARACIÓN)

Las prácticas relacionadas con la culinaria en la comunidad están construidas de manera principal, pero no únicamente, sobre la base de una herencia familiar y social que es compartida en la vida cotidiana entre familias o entre distintos grupos familiares, sea en forma de recetas, recomendaciones, recetas o sugerencias, tanto en el ámbito de las prácticas, técnicas, saberes e *instrumentalidades* propias para la alimentación como en tanto prácticas de salud. En los procesos de preparación de alimentos la responsabilidad de la preparación se reparte y comparte en algunos grupos familiares entre distintos miembros. De hecho encontramos a un padre de familia¹⁶ que con cierta regularidad se encargaba de la preparación de las comidas cotidianas. Los niños, por su parte, suelen participar de los preparativos, de forma relativamente frecuente. Sobre todo en días festivos y vacaciones.

¹⁶ Cuestionarios generales sección "Preguntas para la persona que cocina". Cuestionario No. 23.

Las técnicas de preparación de alimentos, si bien son en general convencionales, en los sectores de servicios, como los restaurantes (que no abundan) y la fuente de sodas, estas prácticas aparecen cuando el platillo o el alimentos lo exige, tal es el caso de las palomitas de maíz, *hot dogs*, hamburguesas o el cabrito a la leña, mismos que requieren procesos de cocción no habituales en las prácticas de los contextos domésticos.

6.1.6.4. COMIDA (CONSUMO)

Los referentes en tono a las prácticas de la comensalidad se dan en los marcos de la vida familiar y comunitaria. La comida en estos contextos es valorada positivamente porque es el marco de la vida cotidiana. La experiencia de comer fuera de estos contextos no necesariamente es considerada de modo opuesto y aunque es habitual para algunos miembros de la comunidad, la experiencia más común se da en esos ámbitos. Un factor que incide de manera contundente en esta conducta social, está relacionada con la capacidad que histórica, social y económicamente ha experimentado la comunidad de desarrollar estrategias para garantizar la provisión diversa y relativamente autónoma de sus propios recursos para la alimentación. Los apoyos institucionales que les “otorgan” despensas mensuales, por ejemplo, son bien recibidas pero no forman la parte principal de la mayoría de las despensas en los hogares. El no haber generado dependencias univocas y exclusivas ha abonado definitivamente para construir la percepción de que la comensalidad integrada a la vida familiar y comunitaria representa una práctica bien valorada. Es importante aclarar que esta situación no les permite la generación de excedente que les permita vivir en una plena autonomía. Los afectos por “lo que es de aquí” refuerzan estas prácticas fortaleciendo la perspectiva de que lo que se obtiene de los procesos de producción y obtención al interior de la comunidad es necesariamente *bueno* para su consumo (productos

vegetales o animales, por igual). Otro aspecto interesante y que complementa esta interpretación es que en general no es fácil que exista una apertura incondicional hacia nuevos referentes en la alimentación, tal como lo demuestra el caso ya narrado del cultivo de peces en la presa.

6.1.6.5. RECONSTRUCCIÓN DE IMAGINARIOS ALIMENTARIOS: EL HAMBRE Y EL ANTOJO COMO REFERENTES (REPLANTEAMIENTO DE LA NECESIDAD DE ALIMENTARSE)

Los espacios domésticos destinados a la comensalidad en la comunidad tiene una característica particular. Tienden a ser espacios adornados con una suntuosidad *sui generis*. Normalmente, incluso en los espacios domésticos de mayor pobreza, se puede encontrar que las cocinas y los comedores son adornados con utensilios que son utilizados tanto para la preparación como para el consumo de los alimentos. Esta conformación del espacio de preparación y consumo de alimentos es la representación comunitaria de una invitación y sobre todo una reiteración de la invitación a un espacio que desde su propia estética implica un espacio *ad hoc* para la elaboración y repartición de la comida. Normalmente las paredes de estos sitios se adornan al estilo de los antiguos conventos o casonas de hacendados, colocando una gran cantidad de tazas de muchos estilos y colores (pueden incluir termos, botellas de plástico o cualquier otro recipiente con asa, de modos que se pueda colgar de la pared mediante un clavo) en semicírculo formando varios arcos (uno al interior de otro cada vez de menor tamaño) complementa esta estética un espacio en donde se almacenan una gran cantidad de vasos de vidrio, junto a diversos utensilios e implementos de cocina. Dependiendo de la capacidad económica de la familia, será el tamaño y cantidad de estos espacios de almacenaje que adornan las cocinas y los comedores. Junto a esto se encuentra el fogón que en algunos casos se acompaña de la estufa. Ambos son los utensilios principales para la preparación de los alimentos. Ante el alto costo del gas

como combustible se prefiere el uso del fogón, pero no se descarta del todo la aceptación de la estufa como un auxiliar importante.

Por otro lado, otra característica muy importante para comprender esta fase, es la posibilidad de contar con varias fuentes de suministro de recursos para la alimentación, si bien abre muchas expectativas en la comunidad, al mismo tiempo existe un universo relativamente restringido cuando de imaginar platillos o alimentos se trata. La imaginación al respecto suele ser recursiva sobre el mismo universo de recursos que en el contexto de la comunidad obtienen. La perspectiva tiende a abrirse un poco cuando salen a comer a restaurantes fuera de la comunidad. En referencia a apropiación de las producciones internas, en lo que se podría considerar alimentos típicos, tampoco guardan una unidad cultural explícita. Existe disenso en cuanto a la percepción de lo que se puede considerar lo que típicamente se prepara y se consume en la comunidad, aunque la situación es distinta cuando se trata de considerar lo que se integra desde fuera a su sistema de alimentación.

Anexo 3

Tablas de Referencia
Cuestionarios generales

Ferrería de Tula, Jalisco

Tabla 16. Representación general y prácticas del consumo de alimentos

FAM	¿CUÁNTAS COMIDAS AL DÍA REALIZA?	¿QUÉ COMIÓ EL DÍA DE AYER?	¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS CONSUMIDOS MÁS FRECUENTEMENTE?
1	3	<i>Domingo: nada</i>	<i>Frijol, sopa, papas, agua simple.</i>
19	3	<i>Dieta “de 4 días”: melón chino, toda la mañana y la noche sopa de verduras, torta ahogada, agua.</i>	<i>Pollo (por su mamá)</i>
22	3 ó 2	<i>Papas con huevo y chile</i>	<i>Maíz, frijol, pollo.</i>
23	3. Almuerzo comida y cena	<i>Almuerzo: un par de huevos y vaso de leche. Comida: plato de carne de res en caldo y agua de tamarindo. Cena: 2 ó 3 quesadillas y un vaso de leche.</i>	<i>Verdura: calabaza, papa y zanahoria, lentejas, chile para rellenar con queso o carne de res pollo, agua de jamaica.</i>
24	3 diarias	<i>Comen sus hijos con la abuela materna</i>	<i>Frijol, verduras, calabaza, lenteja, carne muy poco</i>
25	3 por lo regular	<i>- Ayer, comí pollo, porque mi esposo estaba un poco enfermo del estomago, y pos otra cosa pos yo decia que a lo mejor le hacian mal, mas daño. Pedi unos pollitos por ahí y los aparté del caldo de pollo... ¿qué otra cosa?... una sopa de arroz, nos tomamos una “coca”¹, si para mi mamá, vino ma mamá mi cuñada y pues ya como la invitamos a comer pos una “coca” compramos. - ¿Por qué la “Coca” en lugar de agua? bueno pos es que ya, es que si en ese ratito vino mi cuñada y la compró y estaba aqui y con la “Coca”. yo casi por lo regular un agua fresca, ahi de limón o de jugo de naranja por ahi cuando tengo.</i>	<i>Pues la pasta, los frijoles, el arroz por lo regular, papas, luego zanahoria y este...pues... eso es lo que más.</i>
26	2. La de la mañana, del medio día y en la noche (si hay)	<i>Pozole, me puse a trabajar el pozole. Agua natural o agua fresca. Cuando compramos la artificial también</i>	<i>Frijoles, queso, crema, huevos, soya.</i>
27	3	<i>- Déjame acordarme... este... chilayo (es caldo de puerco, el espinacito y a eso le decimos chilayo) - ¿Y por curiosidad que refresco es el que ustedes consumen? - Pues casi siempre “Coca”, a veces Fanta pero por lo regular es “Coca” porque es más fácil de conseguirla pues la Coca” es la que más me gusta.</i>	<i>El frijol, la leche. Pues ahí le voy combinando arroz, maíz, pues taquitos. Yo a veces “torteo”² y a veces compro³ cuando no tengo tiempo, cuando estoy aqui en mi casa “torteo”</i>
28	Dos fuertes: almuerzo, comida. A veces cena.	<i>Comida: sopa de pasta (fideo) con menudencia agua, tortillas almuerzo: frijoles</i>	<i>Frijol, queso, sopa, carne, verduras, flor de calabaza, calabaza, leche, frutas, manzanas, plátano, tunas, melón.</i>
29	2. Desayuno, comida. Cena a veces	<i>Desayuno: sandwich de jamón con jitomate Comida: chilayo (carne con chile rojo (guajillo) y verduras), sopa</i>	<i>Sopa de pasta, tortillas, leche.</i>

¹ Coca Cola

² Tortear: hacer tortillas con masa de maíz y a mano. Un trozo de masa se coloca entre las manos y a base palmadas seda forma a la tortilla. Una vez obtenida la forma redonda y del espesor deseado, se coloca en un comal caliente para cocinarla.

³ Se refiere a que compra las tortillas hechas

		<i>de pasta, agua de jamaica, tortillas Cena: cereal con leche</i>	
30	3 comidas	Caldo de papas, frijoles, tortillas, agua.	Frijol, huevo, papa, sopa de pasta, pollo o carne: alguna vez a la semana
31	3	Sopa de arroz, agua fresca y tortilla	Frijol, lenteja, huevo, fruta (plátano, naranja y manzana).
33	3	Frijoles con queso y chicharrón	Leche, frijol.
34	2. Desayuno y comida	Carne deshebrada: jitomate y chilito	Frijol, huevos.
35	A veces 3. Desayuno y cena	Caldo de res	Frijol, sopa, lenteja, chile del molcajete (salsa)
36	2	Zantinacas y sopa de arroz	Vegetales: es diabético ⁴ , pollo a veces
37	Nada más 2	Ayer pos... frijoles, hongos y agua de jamaica	Pues eso como ya le decia leche, frijol, queso, huevos y cuando hay verduras pos las hago. Porque si hay verdura baratita también, pos es lo más, carne pos casi cada ocho días, o dos veces a la semana a lo más
38	De preferencia 2 en la tarde. Casí no porque mis hijos son muy locos para comer, almuerzan muy bien o comen muy bien, en la tarde que un café ó cualquier cosa	Soya	Té de mango, para la noche, en la mañana, avena ó arroz.
39		Pues ni estaba aqui, pues ni comí. Creo que hasta la noche cené, hicimos tacos. En la noche tacos y en la mañana desayuné Chocomilk y ya en la tarde hicimos tacos de bistec.	
40	Dios mio!! tengo ahorita, será enfermedad esa cosa, como en la mañana me tome un té con dos panes, pero chiquitos, y luego ya sigo, hago mi avena y ya entonces ya para hacer el desayuno completo, son tres normales desayuno, comida y cena	Ayer comí tacos de cabeza, y en la noche comí avena con pan, y a medio día Coca.	Tortilla y frijoles. Eso ni los frijoles que yo ya me pelié(sic) con ellos. Eso mira y taquitos que yo invento, tengo un bistec o algo así, picadito pues ya hago taquitos y me como como tres tacos, pero ya me imagino que son los tacos muy catrines, pero pues hay poquita carne, poquita carne le pongo, pero lo que mas consumo es la coca cola, la consumia pero de todos modos a escondidas. Si me tomo una al día
41	Por lo regular son 3	No pues yo me retiro un poco, pero mis hijos si en la mañana se desayunan cereal de caja o un licuado y mas tarde les hago que huevos con salchicha o un sandwich de algo, ayer fueron albondigas con verdura: va la verdura picada y luego ya la bolita de carne y soda ⁵ a veces lo acompañamos con agua de limón,	Frijol, las carnes frias, salchicha y jamón y, este... el frijol es el que nunca falta y esos lo acompañamos ya con lo demás, maíz. Bueno nosotros no hacemos tortillas, aqui nos traen las tortillas ya hechas, pero hacemos pozole ⁷ .

⁴ Se refiere al esposo

⁵ Refresco carbonatado

o con agua natural o con jugo, pero ayer fue refresco: una Fresca⁶ de toronja.

Hicimos el domingo, hacemos allá a veces cada mes cada 15 días pero no frecuente casi no.

⁷ La alusión hace referencia a que el pozole es un platillo que se elabora a base de maíz. Es un caldo que normalmente se elabora en gran parte del territorio nacional. Dicho caldo incorpora diferentes alimentos como carne de puerco, res o pollo, verdura, maíz (pozolero), etc.

⁶ Marca de refresco fabricado por Coca Cola Co.

Tabla 17. Representaciones de la persona que cocina

FAM	¿QUÉ PLATILLOS COCINA MÁS FRECUENTEMENTE EN CADA COCINA?	¿QUÉ BEBIDA SE CONSUME MÁS FRECUENTEMENTE EN CADA COMIDA?	¿QUÉ BEBIDA SE CONSUME MÁS FRECUENTEMENTE ENTRE COMIDAS?
1	Desayuno: frijol frito y de la olla. comida: frijol. Cena: leche y pan	Desayuno: canela, leche; comida: Coca	Agua fresca
19	Omelet, nugets de pollo, papas a la francesa, chilaquiles, picadillo ranchero, caldo de pollo, leche con Corn Flakes	Café, refresco ó agua, leche	Agua, soda, jugos, leche con Corn Flakes
22	Desayuno: frijoles/huevo, chilaquiles, leche ó agua Comida: pollo, sopa guisado y agua natural cena: leche, Maicena	Agua. En la cena leche	Agua
23	Desayuno: huevo con jamón, atún y leche con chocolate Comida: spagueti con mantequilla y trocitos de jamón y agua Cena: vaso de leche, tacos de chile, frijol, queso	Agua de jamaica	Agua de jamaica
24	Lentejas, papas con jitomate y cebolla	Agua de jamaica, de pepino, de limón	Agua simple
25	Desayuno: pus que unos frijoles guisados o unos huevos, frijoles fritos con chorizo. Comida: alguna sopa o frijoles asi con algunas papas. Cena: pos a veces de la misma comida que comemos en la noche también. ¿Siembran frijol aquí?- Pos sí algunas personas sí, si lo han sembrado. Pero muy poco que no se da bien el frijol, y pos lo compramos un kilo o dos.	Pos por lo regular el agua, a veces un vaso de leche en la mañana o por lo regular pos a medio día pos el agua	Pos el agua, sí.
26	Frijoles y huevo de preferencia por la mañana y en la tarde pues lo cuento como comida porque no preparo comida y trabajo ya tamales y el martes taquitos y entonces yo no preparo comida, pero casi lo mas frijoles porque si no tenemos otra cosa pos ya chicharron y frijoles y a veces pollo, un pedazo de pollo y frijoles queso y frjoles	Pues mira ahorita que estoy trabajando verdura y limones de Guadalajara y trae suficiente guayaba, pues ya hago agua de guayaba o de melón, papaya o de limón	Pues es mas agua
27	El frijol es el que más en las tres comidas. Bueno si en la mañana comemos frijoles y en la comida pues ya otra cosa que la sopa, que lentejas, que carne cuando hay caldo. En la cena casi siempre frijoles fritos	En el desayuno siempre casi siempre leche. en la comida a veces agua o a veces refresco y en la cena otra vez leche	
28	Frijol, caldo de res y pollo, carne en chile, blanquillo, sopa, ensalada, pozole.	Refresco (1ó 2 veces a la semana), agua (diario)	Café
29	Sopa, caldos.	Agua de jamaica, agua de avena	No
30	Frijol-diario, sopa, huevo, pollo.	Agua fresca: de naranja, de limón, de jamaica, de avena y natural.	Café, leche, agua natural, refresco, en la tarde té.

31	<i>Almuerzo: frijol, café, canela y leche Comida: sopa Cena: huevo, frijol</i>	<i>Almuerzo: leche Comida: agua Cena: leche</i>	<i>Agua natural</i>
33	<i>Frijol frito</i>	<i>Leche, café, agua fresca.</i>	<i>“Coca”</i>
34	<i>Pastas, sopa de arroz, una vez a la semana carne y pollo (de su casa la carne de pollo).</i>	<i>Agua natural o de limón, refresco casi no toman.</i>	<i>Agua</i>
35	<i>Sopas, frijoles, papas.</i>	<i>Aguas frescas, refrescos la “coca” le gusta mucho diario. Café por la mañana.</i>	<i>No consume nada</i>
37	<i>En el desayuno los frijoles guisados o huevos o chilaquiles. En la comida alguna sopa o frijoles de la olla o cuando tengo pos un caldo de pollo o algo, algún taco o café.</i>	<i>Pues en la mañana: té de canela o así en la comida: que refresco o agua fresca en la noche: pos algún té también.</i>	<i>Si pos el refresco o agua</i>
38	<i>Pues huevo, papa, chilaquiles.</i>	<i>De canela o café, en la comida no los tengo casi acostumbrados a tomar como el refresco, el refresco de preferencia no, agua fresca sí, agua natural.</i>	<i>Agua fresca o agua de sabor o natural.</i>
40	<i>En la comida: cuando hay caldo, o sopa En la mañana: casi no tiene hambre, ahí se toman el licuado, toman otra cosa y ya no quieren lo que hago, que papas u otra cosa, yo no tomé. En la comida cuando hay caldo pos caldo y cuando no, frijoles y un chilito. pues esta pobre la casa, en la cena avena o un chocolate con leche.</i>	<i>La avena, en la mañana y en la noche, en la tarde un refresco o agua.</i>	<i>“Coca”</i>
41	<i>Siempre la ligera es licuado, por lo regular cuando hay fresa de fresa, cuando hay plátano de plátano y para el almuerzo que ya viene siendo como diez y media...once, les preparo a veces huevos revueltos con salchicha o a veces que tenemos tocino con poquitos frijoles por un lado si quieren crema y para el medio día a veces chiles rellenos. Como ayer fueron albóndigas, a veces caldo de res, cuando tenemos una vez por semana y a veces frijoles de olla puro frijol así cocido con arroz y en la noche o un plátano con crema y... este... y yo a veces pues cenó unos tacos de frijol. - ¿Por qué la niña tiene una dieta diferente? - Porque la estoy cuidando ahorita porque está un poco pasadita de peso, ella siempre quiere comer y a veces hasta tiene pesadillas cuando come yo noto y no puede dormir muy bien</i>	<i>Natural jugo o agua de naranja, cuando tengo naranja les hago de naranja natural. En el almuerzo, en la comida, es lo mismo si veo que ya tomaron soda, porque me gusta darles sólo una vez nada más al día, después les doy limonada o agua natural o algún jugo.</i>	<i>Agua sí</i>

Tabla 18. Consideraciones de autoreferencia

CUES TNo.	¿CUÁL ES EL PLATILLO QUE MEJOR PREPARA?	¿CUÁLES SON LOS PLATILLOS TÍPICOS DE LA COMUNIDAD?
1	Sopa de arroz	Pozole, tacos y borrego al pastor
19	Pollo en "barbiquiu", arroz blanco con salsa de soya, espagueti, ensalada de lechuga con penino y jitomate.	Enchiladas dulces, sopita, pozole.
22	Pipián, enchiladas.	Pozole, sopes, enchiladas, tacos de bistec.
23	Chiles rellenos de queso en caldo de jitomate con papas.	Frijol
24	Eso es "chiripazo" ⁸ , aunque lo haga uno diario no es lo mismo	Birria, sopa de arroz, frijoles charros (molido en metate o molino manual, con chile ancho y chiles de arbol y queso)
25	Pos el que mas les gusta...pos todo... todo se comen, ¿qué será? pues a veces las zanahorias cocidas.	- No pos así típico yo creo que no, yo creo que no hay aquí. Yo creo que todo es lo mismo. - A mí me han platicado del borrego que es algo así muy especial, también me han hablado de las enchiladas, del pozole de los tacos. - Ah, bueno! pos sí ese si lo consumen dos o tres personas que venden pozole, como allá la señora Espino, o sea esa es la que hace las enchiladas, y pos sí el pozole así pero son ellas que lo venden eso. -¿Usted se acuerda de casualidad cuando era niña de este tipo de comidas en la comunidad, si existían o no existían, cuánto tiempo tendrá que usted se acuerda? - No, pues no había ,no, no[...] y si lo había en más o menos las [gentes] que tenían dinero, ¿verdad? y como los de la tienda. Si había unas señoras ricas, hace como unos 12 años, una de las del teléfono, pos ahí ellas vendían también pozole y ya de ahí para acá ya empezaron a vender.
26	El pozole	Chicharrones, digo yo, carnitas, tacos, quesadillas y pozole.
27	Pues casi todos. Pues el caldo de pollo, caldo de res	Aqui los tipicos, como cuando vas a una fiesta, pues la birria, la "Coca" o como antojitos mexicanos, pozole, sopes, enchiladas, todo eso el borrego también, la birria es el borrego pues, el borrego es típico aquí.
28	Chilaquiles, no se nadie me dice que más les gusta, les da lo mismo.	Enchiladas, pozole, birria, sopa de arroz, frijoles charros, pipian.
29	Sopitos picados con carne, porque le gustan a mí y a mis hijos.	Pozole, enchiladas, birria, sopa de arroz.
30	Pozole	Pozole, sopa de arroz, pipián, birria, frijoles.
31	Frijol	No
33	Frijol, sopa.	Chicharrones, carne de res, tacos de carne.

⁸ Se refiere a que no considera que haya un platillo que mejor prepare. Asume que si eso pasa es por casualidad.

34	<i>Pipián con pollo</i>	<i>Carne con chile, pozole, sopes, birria, enchiladas.</i>
35	<i>Papas en chile en jitomate, frijoles</i>	<i>No. Pozole para la gente de fuera, la gente de la comunidad lo hace.</i>
37	<i>No soy quien, pero muchas personas me dicen que todo me sale bien. pues yo noto que para mi todo me sale bien, son cosas re sencillas y casi lo que cocinamos aquí, entonces yo digo que creo que todo me sale bien.</i>	<i>Pues, para el diario así de comer... pos... así pos... ¿qué serán?: pollos, caldos de res, frutas, frijol, queso, chiles rellenos, frutas así de una o de otra época del año. Chilaquiles, huevo con chile o cocidos.</i>
38	<i>No tengo, pues a veces ya no haya uno ni que inventar para comer y luego, más aquí, verdad. De preferencia los frijoles.</i>	<i>Frijoles, huevo, pastas, la gente que mas ó menos tiene pues come carne.</i>
40	<i>Birria, pues dicen que me sale buena, yo qué puedo decir.</i>	<i>No sé, no te puedo decir. Hace poco estabamos platicando de recien que caímos pues teníamos hambre y pusimos unos botes hay de la mañana. Nos salvo la gente re feo, pero eso comimos, estábamos trabajando allá donde le dieron a mi padre y ya poníamos un bote⁹.</i>
41	<i>Enchiladas de pollo, enchiladas como suizas</i>	<i>Lo que mas hacen es la birria, arroz y frjoles, en ocasiones que hay fiesta, no lo hacen como en Zapata que lo hacen para vender sino fijate que ellos lo han hecho un poquito mas seguido, pero éste si, si lo saben preparar porque yo me acuerdo que cuando vivía mi abuelita siempre les hacia a los mismos doctores que lo atendían y siempre hallaba personas, ese señor ya se murío, se llamaba Don Domingo siempre a él le hacían la birria a veces economicamente no tenia para hacerla.</i>

⁹ La narración se refiere a un episodio vivido, por la familia, al llegar como residentes a la comunidad. El contexto del testimonio gira en torno a las dificultades que tuvieron que enfrentar y sobre todo en lo relativo a la carencia de alimentos. Es posible interpretar que, a pesar de que ha pasado mucho tiempo, la familia no se ha formado una idea acerca de si existe en la comunidad hay un platillo típico.

Tabla 19. Sobre la distinción entre platillos y alimentos y sus respectivas preferencias

CUEST No.	¿CUÁLES SON LOS TRES PLATILLOS PREFERIDOS POR USTED?	¿POR QUÉ?	¿CUÁLES SON LOS TRES ALIMENTOS PREFERIDOS POR USTED?	¿POR QUÉ?
1	<i>Pozole, carne en chile y tacos.</i>	<i>Es la comida mas buena.</i>	<i>Carne, maíz y frijol.</i>	<i>Porque son los que mas hay aquí.</i>
24	<i>Albodigas, cocido (caldo de res), chilaquiles, sopita, nopales con chile en caldo.</i>			
25	<i>Pos la carne con chile, la sopa.</i>	<i>Yo creo que esos porque los niños me dicen que está bien, o sea que la comida yo digo que esos son.</i>	<i>Por lo regular casi todos, así los preparo igual por lo regular todos.</i>	
25	<i>De toda la comida me gusta, no tengo así como dice mi mamá.</i>	<i>- Porque está buena toda. - ¿Tu preparas comida?. - Si a veces, sí le ayudo a veces.</i>	<i>Pos si me gusta mucho la fruta, los huevos también, nada mas eso</i>	<i>Porque la fruta me gusta mucho, porque está fresca y da mucha vitamina y pos lo otro pos también.</i>
25	<i>Pipian, sopa, caldo.</i>	<i>Porque tienen vitaminas.</i>		
26	<i>Carne asada, carne de res casi nunca comemos y este bueno los [...] me gustan mucho pero nada mas traen un paquete, la despensa esta que te platicaba y lo hago dos veces por semana en cuatro partes y ese no sé de que parte pero la sopa de pasta también nos gusta mucho a mi de mi gusto albóndigas, me llama mucho la atención el condimento.</i>		<i>Albóndigas, ya sería una carne con chile y ensalada de nopales.</i>	<i>Me gusta, nada más me gusta pero nada mas hay veces que yo no lo guiso en la casa porque a casi nadie le gustan, con chile si los comen.</i>
26	<i>Chiles rellenos, pipian, birria de pollo.</i>	<i>No sé, me gustan mucho.</i>	<i>Carne de res, el pescado, carne de pollo.</i>	<i>No sé.</i>
27	<i>Pues todos, todo es bueno, pero mire como ahorita en este tiempo que llueve mucho ya después nos gusta mucho los hongos, que aquí prepara mucho uno pos así, con jitomatito, cebolla y nos gusta mucho.</i>	<i>Porque es natural de aqui de la sierra y hay mucha nutrición pues se podría decir que también el frijol.</i>	<i>La leche, pues la leche es la que más, el arroz así con leche de ese arroz, arroz de olla se podría decir... pues nomás.</i>	
28	<i>Carne asada, frijoles, quesadillas.</i>	<i>Apetito.</i>	<i>Leche, verduras, fruta.</i>	<i>El estomago lo pide, refrescante, vitaminas.</i>
28	<i>Lenteja, pollo rostizado, sopa de arroz.</i>	<i>No sé, me gustan mucho.</i>	<i>Leche, huevo, tortilla.</i>	<i>No les falta aquí hay.</i>
29	<i>Caldo de cualquier tipo, chile en carne, sopa.</i>	<i>Todos los de su familia lo comen.</i>	<i>Leche, yogurth, fruta.</i>	<i>Leche: la hacen en Chocomilk yogurth: muchos sabores y tiene</i>

				fruta, la fruta: me hace bien.
29	Sopitos picados con carne, pozole.	No sé.	Leche, pastas.	Leche: hay leche y te dan. Pastas: es lo que comen más mis hijos.
30	Enchiladas, carne asada, sopes.	Enchiladas: por su sabor. Carne asada: por todo lo que lleva. Sopes: por el picadillo.	Huevo, chocolate, atole.	Huevo: porque se prepara rápido y por sus vitaminas. Chocolate: porque sólo así puede tomarse la leche. Atole: porque es natural de maíz y por su sabor.
31	Huevo, frijol, sopita.	Por el sabor.	Manzana, plátano, naranja.	Porque [la naranja] tiene mucho jugo.
33	Frijoles.	Tiene mucho hierro y alimento (de la olla) con chile verde	Leche, frijol.	
34	Pollo dorado, sopes, birria.		Calabaza, zanahoria, col, pescado, frijoles.	
35	Chilayo: verdura y carne de res	Por las verduras.	Plátano, pera, manzana.	Por gusto
36	Acelgas, habas, lenteja.	Con jitomate, cebolla y chile.	Acelgas, habas, lentejas.	Siempre le han gustado, más ahora con la diabetes.
38	Enchiladas pozole y sopes	Pues para mi como enchiladas, pozole, sopes...		
39	Míos son las enchiladas, pipián y el pollo.	Pues así es de lo que más consumimos aquí y es lo que más me gusta de lo que cocina mi mamá.	De diario por ejemplo: la carne y el café y también los frijoles guisados.	Pues a veces por mas rapidos y casi por lo general casi no compramos qué comer o qué hacer pues más rapido, frijoles.
40	Mira pues si, la carne, si no hay carne no hay comida, para mí carne con papitas carne asada.	Pos no sé.	La carne, avena, arroz, arros con leche, bistec.	Porque me siento mejor, mas bien, siento como si mi estomago trabaja mejor.
41	Me gusta el pozole, me encanta otro plato es el de chiles rellenos y las enchiladas.	No sé, se me hacen ricos siempre me han gustado, el pozole siempre me ha gustado. Este los chiles rellenos por el queso que lleva adentro porque no me gustan con otra cosa rellena y las enchiladas...	Este no que me gusten si no que si me gustaría... este... tomarlos por el bien que le hacen a uno por ejemplo la avena que es importante tomarla, la verdura, yo siempre trato de hacer algo que con caldo y verduras porque sólo de esa	

*este...por toda la verdura que
llevan la lechuga y eso.*

*manera los niños se lo toman, por
eso lo prefiero y... este... en
licuados de fruta.*

Tabla 20. Sobre la preferencia y aversión de las bebidas habituales en la comunidad

CUEST No.	¿CUÁLES SON LAS DOS BEBIDAS PREFERIDAS POR USTED?	¿POR QUÉ?	¿CUÁLES SON LA BEBIDAS QUE NO LE GUSTAN?	¿POR QUÉ?
1	Leche cruda ¹⁰ y “Coca”		Leche hervida.	
24	Refresco.	Por el sabor.	Agua simple.	
25	Pos el agua de limón y a veces el refresco pero casi no.	Limón: porque una que me guste y otra que me la recetó el doctor porque creo tiene vitamina C.	Todos, el pulque si ese si me gusta, así una cosa pues no, si lo tomo.	
25	Pos el refresco y agua fresca.	Porque pos sabe más buena el agua así fresca que natural.	-Todo me gusta. - ¿También el pulque?. - No.	Pos no, sabe feo [el pulque], sabe como agua de coco y el agua de coco no me gusta.
25	El agua natural y el refresco.	Porque saben ricos.		
26	“Coca” y agua.	La “Coca” nada más porque me gusta pero yo sé que el agua es mas saludable verdad.	No, no hay bebidas que no me gustan.	
26	Refresco (“coca”) y agua de frutas.	Sabe mejor	Que yo sepa no hay bebidas que no me gusten.	
27	Pues el agua y el refresco.	Porque es lo que hay aquí agua, agua de frutas y refresco coca.	No pues casi todas.	
28	Agua, refresco.	Agua: diabetes. Refresco: no se puede tomar por la diabetes.		
28	Leche, licuado en arroz o en avena agua.	Estoy acostumbrado desde niño.	Agua natural.	Ya se acostumbró a la leche.
29	Agua de jamaica, refresco.	Agua de jamaica: natural. Refresco: dulce.	“Coca”, agua natural.	“Coca”: no se acostumbra. Agua natural: no tiene ningún sabor.
29	Agua fresca, refresco.	Agua fresca: es natural. Refresco: adicta.	Vino, cerveza.	No le halla el sabor.
30	Coca cola, agua.	“Coca”: porque es el refresco que más le gusta y porque se volvió adicto. Agua: porque es saludable.	Licor, licuado.	Licor: depende de la marca y el sabor. Licuado: por la revoltura que llevan.
31	agua fresca agua de sabor	La agua natural me quita la sed	no	
33	Hoja de naranjo, leche.	Hoja de naranjo: porque los naranjos...	Café mucho, refresco no.	Café: le hace daño,

¹⁰ Leche de vaca sin hervir. Normalmente la expresión aplica para la leche no industrializada y comúnmente se usa la expresión en zonas donde la actividad ganadera permite la venta y consumo local.

		<i>Leche: porque es alimento.</i>		<i>Mucho refrescos no: pero la "Coca" si.</i>
34	<i>Agua fresca, refresco.</i>	<i>Refresco más o menos de toronja.</i>		
35	<i>Agua fresca, agua natural.</i>	<i>Por su sabor</i>	<i>El refresco</i>	<i>Por el gusto</i>
36	<i>Agua natural, canela (té).</i>	<i>No puedo tomar endulzado con azúcar</i>	<i>Coca cola, Pepsi cola</i>	<i>Me hace daño, no es cosa alimentaticia.</i>
38	<i>Atole, de preferencia atoles</i>	<i>Pues los atoles cosa que yo puedo hacer de diferente forma o como queramos también natural.</i>		
39	<i>Pues casi refresco y café</i>	<i>Pues no sé, el agua casi no. Casi no tomo agua, sólo allá de mucha necesidad porque no hay a veces que me ponen dieta o que me enfermo, este me quitan el refresco pero casi no la consumo, casi siempre refresco o café.</i>	<i>Algo asi que no me gusta...los tés no me gustan.</i>	<i>Pues no será porque a lo mejor no los acostumbro, pero no sé qué.</i>
40	<i>Porque mira con la "Coca" yo me siento como que no me quita la sed pero me siento con más, ¿sera cierto?, porque café no tomo tampoco, sólo té, agua fresca de frutas. Me siento bien</i>		<i>Agua pura no tomé casi, el agua no me gusta, no me gusta mucho la leche ya no me gusta.</i>	<i>Porque siento que me hace daño. Luego me duele el estómago.</i>
41	<i>La "Coca" me encanta, pero depende del platillo que esté tomando</i>	<i>porque a veces que es mi antojo tomarla es la "Coca" y... este... aguas frescas, no sé, la "Coca" siempre se me antoja. Este, cuando, pues depende la comida es el refresco que más me gusta.</i>	<i>Las cervezas y el vino</i>	<i>No sé crea no me gusta no Me llama la atención, no sé porque no le hallo el sabor no es un sabor rico</i>

Tabla 21. Sobre la distinción entre platillos y alimentos, sus preferencias y aversiones

CUEST No.	¿CUÁLES SON LOS TRES PLATILLOS QUE NO LE GUSTA COMER?	¿POR QUÉ?	¿CUÁLES SON LOS TRES ALIMENTOS QUE NO LE GUSTA COMER?	¿POR QUÉ?
1	Chiles de rellenar	No sé (cuando estaba embarazada dice que no le cayó bien esa comida)		
24	Sopa, enchiladas con mole dulce, pollo en pipián.	Por el sabor a dulce	Mango, peras.	Mango: por sabor. Peras: por duras (no se dan buenas por el rumbo).
25	Pos los frijoles con chorizo.	No me gusta, pos no sé por comentarios el chorizo, no me gusta el sabor.		
25	Todo me gusta.	Pos porque siempre lo hemos comido, desde chiquitos y me han gustado todo el tiempo.	El melón no me gusta	Porque casi no lo como.
25	- Todo me gusta, todo me gusta. - ¿También el pulque? - Sí.			Saben ricos
26	No, a mi todo me gusta, me lo como con trabajito, despacito, pero todo me lo como. Todo me como porque antes no me gustaba la soya y me la comía.			
26	Todo me como.			
27	Pues casi no			
28	Papas en chile, sopa de pasta, huevos.	A veces muy grasosos, (la combinación no le gustó).	Zanahoria.	Al sabor no le toma gusto.
28	Todo me gusta.		No sé, todo me gusta.	
29	Las albondigas, las habas, los chiles.	Las albondigas: por la carne Las habas: porque huelen bien feo Los chiles: en el centro de salud le dijeron que hacían daño	Las galletas, plátano, leche en polvo.	Las galletas: no está acostumbrado Plátano: empalagoso Leche en polvo: sabe mala
29	Enchiladas, mole.	Enchiladas: lo dulce y lo salado no me gusta. Mole: no me gusta.	Huevo	

30	Caldo de res, sandwich.	Caldo de res: porque es de res . Sandwich: no le gusta el pan.. Casi todo le gusta.	Leche.	Leche: porque es muy pesada. Casi todo se come.
31	Lenteja		Chayote.	Siento que voy a vomitar.
33	Frijoles fritos, pozole, chorizo.	No le gustan.	Aceite.	Cuando se embarra de mucho aceite lo aborrezco.
34	Lentejas, menudo, caldo de pollo.	Lentejas: sabor. Menudo: olor. Caldo de pollo: sabor.		
35	Habas	Por el olor muy raro.		
36	Carne de puerco, borrego al pastor.		Camarones, pescado, carne de res.	
38	Pues capulin de preferencia, casi a mi todo me gusta lo que no me gusta mucho es el pescado pero en caldito, pero dorado si			
39	Pues algo que no me guste no, pues no sé, a lo mejor no conozco de otras cosas.	Pero lo que hay aqui en la casa, casi no.	Leche casi no. Luego ¿qué más?, frijol de la olla casi no, pero si no consumo guisado si.	
40	Los frijoles.	Nomás pobrecitos los tengo aquí, porque uno ya esta arto, mejor prefiero un platillo que tenga verduras, camaroncitos, caldo de oso	La lechuga no me gusta tampoco.	
41	Son lentejas, las habas y los chicharos, los garbanzos	Porque no son apetecidas, como que no se antojan.		

Tabla 22. Sobre la construcción de imaginarios en la alimentación en relación con alimentos, platillos y productos para ocasiones especiales

CUEST No.	¿QUÉ COMIÓ EN LAS FIESTAS DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO PASADAS?	¿CUÁL ES EL MENÚ DEL DOMINGO?	PLATILLOS QUE PIDE CUANDO VA A UN RESTAURANTE
1	<i>Pozole, sopes, enchiladas, dulce, ponche caliente, café.</i>	<i>Pozole (comprado o preparado).</i>	
24	<i>Pozole y sopes</i>		<i>Chilaquiles</i>
25	<i>Mmhh, pues le voy a decir que no comimos nada, no pos no teníamos para... creo que comimos frijoles</i>	<i>Pos mire el domingo casi por lo regular no estoy aquí en mi casa, nos vamos con mi mamá porque antes nos preparamos pos que alguna sopa o compramos un pollito y con frijoles.</i>	<i>No tengo.</i>
25	<i>Pos si, frijoles, tamales y después nos fuimos con mi abuelita.</i>	<i>Salimos a comprar, porque casi no estamos aquí los domingos salimos a comprar fruta o algo, algo así o una chocomilera¹¹</i>	<i>Si, hamburguesas o frijoles con bistec o así - es que ella estuvo con mi mamá un tiempo duró 2 años y a lo mejor la sacó un poco, si sí estuvo allá, porque ella estuvo allá ella tuvo comida diferente- (mamá)¹²</i>
25			<i>A veces vamos a Coatzacoalcos y de ahí vamos a un restaurant.</i>
26	<i>Tamales, bueno no se que día fue si el 24 o el año nuevo y el año nuevo comimos pollo, en la fiesta comimos pollo.</i>	<i>No hacemos comida los domingos, en la mañana, sí queremos borregos, pos hacemos el borrego y ya en la tarde se va a comer frijoles con chicharrón.</i>	<i>Carne asada, carne de res.</i>
26	<i>Pollo y tamales.</i>	<i>Bueno, en la mañana, menudo de borrego y en la tarde que chicharrones a alguna cosita porque los domingos no guisamos comida.</i>	<i>Carne asada y refresco.</i>
27	<i>Mmhh, en Navidad creo que hicimos pozole, en año nuevo fueron tostadas.</i>	<i>Casi por lo regular como es domingo, pues un caldo de res o caldo de pollo o así, casi siempre nosotros nos acostumbamos a comer la carne, a fin de semana porque estando uno compra así su carne y entre semana pues compra uno papas, frijoles, calabacitas o lo que haya.</i>	<i>Cuando voy pido carne asada, eso es lo que o según lo que hay, que si caldo, de uno u otro. Pus ya ve y uno casi no come que comida así pues para pedir.</i>
28	<i>Pollo rostizado, tortillas, cerveza.</i>	<i>Tacos de bistec, cabeza, pozole.</i>	
28	<i>Pozole, tostadas con frijoles, carne deshebrada, tamales, lechuga, enchiladas, ponche navideño.</i>		<i>Pescado, ensalada.</i>
29	<i>Pozole, sopitos picado con carne, enchiladas</i>	<i>Pozole.</i>	

¹¹ Establecimientos dedicados a la venta de licuados, fruta y algunos alimentos ligeros preparados. El nombre viene de la marca registrada "Chocomilk", chocolate en polvo elaborado por la empresa Nestlé.

¹² Este testimonio debe entenderse en el contexto de que la persona entrevistada pertenece a las entonces pocas familiar que habían migrado y residido en el estado de California, EUA.

	<i>canela (ponche).</i>		
29	<i>Sopitos picados con carne, pozole, enchiladas, canela.</i>	<i>Pozole.</i>	
30	<i>Tamales, enchiladas.</i>	<i>Tortas, quesadillas, tacos de papa o de cabeza, algo rápido.</i>	<i>Pollo dorado, carne asada, tamales de acelga.</i>
31	<i>Frijol, huevo, agua natural, tortilla.</i>	<i>Encargan tacos de carne de puerco.</i>	<i>Tacos de carne de puerco.</i>
33	<i>Sopitos, pozole, tostadas.</i>	<i>Tacos de carne con “coca”</i>	<i>Birria y “Coca”, caldo y sopa de res.</i>
34	<i>Pavo relleno de verduras, pasas, sopa, spageti, refresco.</i>	<i>Lo que hay.</i>	<i>Quesadillas.</i>
35	<i>Pozole y tacos dorados (con carne de cerdo).</i>	<i>Sopa, frijoles.</i>	<i>No ha ido.</i>
36	<i>Navidad: ancas de rana con betabel. Año nuevo: venado y agua.</i>	<i>Igual que toda la semana.</i>	<i>Algo sobre la dieta: verduras y sopa de arroz.</i>
37			<i>Pollo o alguna carne asada.</i>
38	<i>Se me hace que no hice cena en Navidad.</i>	<i>Pues lo que tenemos.</i>	<i>Pues depende de la hora que sea en la mañana como carne asada. En la tarde, pues ya no me desespero compro la comida corrida y jugo.</i>
39	<i>Pollo con papas y este... tamales es casi lo más que acostumbro.</i>	<i>Siempre pozole y tacos casi, porque lo que es sábado y domingo no acostumbramos a hacer comida, porque pues la mañana preparamos algo ligero enchiladas y ya en la tarde casi no comemos hasta la noche que cenamos pozole o tacos.</i>	<i>Pollo frito o carne asada o carne adobada.</i>
40	<i>Nada, no hicimos nada de verdad nada.</i>	<i>Se come igual, nada de que por ser domingo debe ser algo especial, yo como igual.</i>	<i>Sopa de arroz y camarón.</i>
41	<i>Preparamos ponche caliente que sé que es con frutas y es como canela, se le echa bastante fruta, pan y todo eso. Ahí eso se toma, lo pueden tomar los niños o la gente grande que porque le pone vino o alcohol. Y ¿qué otra cosita? Pozole, tamales, por lo regular hacen, es algo siempre, algo calentito.</i>	<i>Los domingos siempre me gusta por ejemplo, hacer caldo de res porque ese lo dejo ahí y se está comiendo porque aquí por lo regular siempre hay mucha gente desde la mañana y este hago caldo de res o hacemos también a veces el caldo de oso, es de camarones, pero camarón seco y haces con caldo con muchas verduras y ese camarón, no se porque le dirán ese nombre.</i>	<i>Depende a donde vaya. Pues... este... cuando voy a los tacos, me encantan los tacos al pastor y cuando vamos así a algún restaurant me gusta pedir, carne, este bistec, pero bien asado con ensalada, si pesacado dorado, o hamburguesas a veces vamos al pollo al kentoky¹³</i>

¹³ Se refiere a la cadena de restaurantes “Kentucky Fried Chicken”. Si bien en Ferrería de Tula no existe una sucursal, sí a hay en Guadalajara y al ser los viajes frecuentes a la capital del Estado suelen visitar la referida cadena.

Tabla 23. Sobre la construcción de imaginarios en relación con la posibilidad de contar con recursos económicos para obtener, de modo jerarquizado, bienes de consumo (FT)

CUEST No.	CUANDO TIENE DINERO ¿QUÉ COMPRA?	SI TUVIERA MÁS DINERO ¿QUÉ COMPRARÍA?	SI TUVIERA MUCHO MÁS DINERO ¿QUÉ COMPRARÍA?
1	Mandado (alimentos y abarrotes), ropa para hijos, dulce.	Lavadora, refrigerador, cama.	Carro, asegurar la casa, lo que le hiciera falta vestir a sus hijos a su esposo y ella.
24	"Chocomilk" licuado	Son gusgueras ¹⁴ (papas fritas de los comerciales)	Un pantalon y una camisa.
25	Pos mire lo primero es asegurar mi verdura, sí o el jabón para lavar la ropa o pos para también para algo de comida y ya si me sobra o tengo \$50 pesos pos ya eso para varias cosas jabón, la verdura, que alguna sopa o así.	Pos yo pienso que lo importante es la comida para los niños es lo principal, o ropa para ellos calzado, utiles para la escuela, pos ahi muchisimas cosas, pero pienso que lo importante sería eso, ya no pido yo para mi casa o para mí, sino que para los niños es lo que los necesitan.	Pues yo creo que ayudar a las personas que no tienen, pienso tener porque hay personas que no lo tienen ¿verdad? y ¡pues ayudarles!. Darles así a veces de lo poco que tengo pos le doy así a las personas lo que tengo y pos tienen más niños que yo pos ahí te va esto. Comida o lo que tenga, maíz o así, le da uno diario de lo poco que tengo, si tuviera uno mucho pos yo creo que yo ayudaría a las personas.
25	Pos cosas para mí, pos para comer que nunca he tenido: pasadores o perfumes y cosas para comer	Ropa, zapatos esas cosas	Pos algo así para la casa, como una lavadora para la casa. ¿qué más? Pintarla.
25	Gelatinas	Lo guardaría.	Lo guardaría y cuando lo usaba para comprarle algo a mi mamá.
26	Bueno cuando tenemos dinero compramos pollo, porque la carne de puerco yo pienso que la carne de puerco si la compraría no la compraría porque esta la carne a \$50 pesos. No compro cuando sobran alimentos trato de ahorrar un poquito para abonar un poquito del credito, si nos sobran \$100 pesos a la semana, no los uso para volver a comprar y ya esos los abono, y como tengo que dar intereses entonces los doy de interes, \$200 de intereses cuando estamos al 10% y ya son menos.	No yo no compraría porque fijate que teniamos una vaca y el mes pasado a una de las que viene a la casa le dolían los dientes y entonces vendimos la vaca para arreglarle los dientes.	Ni idea tendría.
26	Cualquier cosa como unos zapatos, camiseta así.	Nunca he pensado eso y pos quién sabe...	Nunca he pensado en eso.
27	Pues principalmente zapatos, es lo que más pronto se le acaba a uno. Principalmente que es la comida, que es lo que va a todos por delante, de vez en	Cosas que me hacen falta aquí, como por decir así, aquí como la casa que no tenemos piso, nos gustaría acomodarla, comprar unas telas, una	Yo si tuviera mucho más dinero le haría el porvenir a mis hijos, o sea el futuro, porque como mi señor y yo mañana o pasado llego a estar más grande y no tenemos de dónde, o sea como pensar en el mañana, me gustaría

¹⁴ Antojos

	<i>cuando ropa.</i>	<i>lavadora, lo que le hace falta a uno - ¿Y así en ese orden?: la casa, televisión y la lavadora - Pues sí así, digo primero arreglo la casa por decirlo así si caen goteras o algo principalmente la casa, un baño, no tenemos ahorita baño y nos hace ahorita falta.</i>	<i>tener un montoncito bien formado, mi ilusión de que si tuviera mucho más dinero es como asegurar pues eso sería para mí, pensando en mis hijos en el mañana.</i>
28	<i>Medicina, ayudar a lo que se necesita para la casa, ropa o calzado.</i>	<i>Tienda surtida, ganado (inversión), dar un paseo al mar.</i>	<i>Terrenos, casas, camioneta o carro.</i>
28	<i>Ropa, zapatos, algo que haga falta en la casa.</i>	<i>Invertir para producir, emplearlo. Hice una barda, descremadora¹⁵, refresco.</i>	<i>Surtiría su tienda, un refrigerador para vender carnes frías y lácteos.</i>
29	<i>Gusgueras (dulces), aretes, pulseras.</i>	<i>Ropa, zapatos, chamarras.</i>	<i>Cosas que ocupa en la escuela, mochila, algo que falte en la casa.</i>
29	<i>Adornos para la casa, ropa para los niñas y zapatos, carne (comida).</i>	<i>Ahorro para el doctor, le doy dinero a unas viejitas.</i>	<i>No compraría nada. Lo ahorraría para una gravedad, para ayudar a alguien.</i>
30	<i>Lo que le haga falta a ella y sus hijas, zapatos, vestir a sus hijas y esposo.</i>	<i>Carro, arreglaría su casa, lo necesario para vivir bien.</i>	<i>Ayudaría a las personas que lo necesitan. Haría una obra o beneficio para la comunidad. Ayudaría a sus papás.</i>
31	<i>Pantalón, camisa, zapatos.</i>	<i>Suéter, sombrero, calcetines.</i>	<i>Carnita.</i>
33	<i>Sábana, cortinas, medias, ropa interior calcetas.</i>	<i>Cajón¹⁶ para cuando me muera Medicina para curas. Comida.</i>	<i>Carro para irse a pasear al norte¹⁷, para ver a la familia. Lo guardaba para mis hijos.</i>
34	<i>Lo que haga falta, algo de comer, ropa.</i>	<i>Se lo da a su mamá, de viaje a la playa con su familia, lo que hiciera falta en la casa.</i>	<i>Carro color negro.</i>
35	<i>Pura gusguería.</i>	<i>Lo que hiciera falta: zapatos y ropa.</i>	<i>Una casa, un estéreo y una tele.</i>
36	<i>Un reloj bonito, ropa, cosas para su sobrino.</i>	<i>No lo he pensado.</i>	
37	<i>Pues lo que me hace falta en la casa. frijoles manteca, aceite, café, cereal o que algo de la casa que haga falta, o según la ropa pos a mí o a mis hijos.</i>	<i>Pues trataría de mejorar mi casa, ¿verdad?, pos si yo tuviera pos le pondría piso porque está bien fría o le falta ventanas yo se las pondría.</i>	<i>Yo compraría algo para trabajarlo, un changarrito o algo más.</i>
38	<i>Lo que más me hace falta, siempre voy viendo, pues pa' no gastar el dinero no mas así. Que me surto de despensa que es lo que mas me hace falta o que es necesario en la casa.</i>	<i>Pues lo que mas me hace falta como le digo, ahora en esta temporada tuve un dinerito, no tenía donde tener agua compré un tinaco, saque la lavadora a credito y pues en lo que más me sepa.</i>	<i>Gran cosa no, nomás quiero reconstruir mi casa, pues a techarla bien porque me hace falta.</i>

¹⁵ Maquinaria para la industria lechera que sirve para quitar la grasa a la leche.

¹⁶ Féretro.

¹⁷ Se refiere a los Estados Unidos.

39	<i>Casi nunca, yo utilizo mucho, pues utilizo lentes de contacto y utilizo una solución para los lentes y casi es lo que mas compro de qué me hace falta, pos ropa no cada quincena pero también algo de cosméticos también.</i>	<i>mm, pos yo creo que alguna parte la pondría en mi casa, osea para arreglar mi casa, aqui con mi mamá yo creo algo que me hiciera falta algo para mis hermanos sería ropa.</i>	<i>Ah!, pos yo me compraría un carro. También me gustaría aportar un beneficio a la comunidad y pues lo que hiciera falta a la iglesia, hace falta mucho allí. Arreglar algunas calles o algo que sea en beneficio de la misma comunidad o incluso también poner algún negocio de ropa o de otra cosa.</i>
40	<i>Medicina, cosas que necesitan aquí para la casa y tal vez alimentos</i>	<i>Pintura para el pelo, maquillajes, ropa. ¡más vale que sobre!</i>	<i>Lo usaría para los antojos que se me vayan presentando. ¡No, un carrito, na'mas!</i>
41	<i>Por lo regular aquí, lo que hace falta aquí que es la salchicha, el jamón, pierna para los lonches¹⁸ y jugos. Zapatos para mis hijos, ropa, mediana para ellos, que el Tylenol¹⁹</i>	<i>Algo para asi... como para dentro, pa' la casa. Necesitaría ver lo que nos hace falta para a ver que le hace falta a la casa, porque la casa esta muy deteriorada.</i>	<i>Un seguro para mis hijos por si yo no llego a estar. Plata en el banco, yo pienso que si ya no... ¡éste... bueno! si tuviera mucho dinero, compraría un auto para poderme mover con mis hijos y mi madre y lo demás lo pondría en el banco.</i>

¹⁸ Del inglés "lunch", refrigerios para los hijos que van a la escuela.

¹⁹ Marca popular de Acetaminofén

Tabla 24. Sobre la construcción de imaginarios en relación con la posibilidad de contar con recursos económicos para obtener, de modo jerarquizado, bienes de consumo (priorizando los productos para la alimentación) y la alusión a aspectos de la tradición y la norma social local en relación con algunos recursos para la alimentación (FT)

CUEST NO.	CUANDO TIENE DINERO ¿QUÉ COMPRA?	SI TUVIERA MÁS DINERO ¿QUÉ COMPRARÍA?	SI TUVIERA MUCHO MÁS DINERO ¿QUÉ COMPRARÍA?	¿QUÉ LE OFRECE A SUS INVITADOS EN CASA?	ALIMENTOS Y COMIDAS QUE CONSUME CUANDO NO HAY MUCHO DINERO	CHISTES SOBRE COMIDAS Y ALIMENTOS DE PUEBLOS VECINOS
1	<i>Frijol, masa, azúcar.</i>	<i>Carne (borrego), pollo.</i>	<i>Borrego vivo para destasarlo e ir comiendo. De tanto dinero no sabría qué hacer.</i>	<i>Frijol, chile de molcajete, canela, leche o refresco (cuando hay para comprar)</i>	<i>Frijol o sopa, café.</i>	<i>No.</i>
19	<i>Nopal para hijos, antojitos (KFC)²⁰</i>	<i>Material para construir techo de losa, un minisúper, un cuarto a su mamá acondicionado.</i>	<i>Hacer un asilo de ancianos con enfermeras bien capacitadas. Salud y bienestar.</i>	<i>Pozole, tostadas, Sopas.</i>	<i>Pollo, lenteja, habas.</i>	
22	<i>Jabón, mandado.</i>	<i>Lo invertiría en su casa, comprar ropa a sus hijas.</i>	<i>Camioneta.</i>	<i>Un taquito de la comida, fruta.</i>	<i>Frijol, en donde quiera le dan a uno.</i>	
23	<i>Material para trabajar, divertirme (bailes y toreadas), vestirme.</i>	<i>Una buena casa, abriría fuentes de trabajo, algo para beneficiar a los niños.</i>	<i>Me divertiría ¿para qué más?. Ayudaría a niños y ancianos con trabajo. Abriría empleos.</i>	<i>Refresco</i>	<i>Frijol con tortillas.</i>	<i>No recuerda.</i>
24	<i>Compran ropa, guzgueras, Sabritas.</i>			<i>Lo que tienen en casa, sopa, carne asada.</i>	<i>Frijoles</i>	
25	<i>Pos lo que dije, eso es lo más importante, ya como con ya ahorita ya salieron de vacaciones estan haciendo</i>	<i>Un borrego, pos ¿qué más?. Pos no lo he pensado porque no soy muy ambiciosa. pos comida para los niños pos si ¿qué más? que</i>		<i>Pos mire cuando los invito así que tengo algun pollito o algo, cuando me llegan así, lo que tengo frijolitos un vaso de leche lo que tenga, que un</i>	<i>Pos mire, cuando no tengo dinero pos lo regular el frijol no nos falta manteca o que tengo una botella de aceite entonces frijoles guisados.</i>	<i>No</i>

²⁰ Kentucky Fried Chicken

	<i>un cuaderno un lapiz. De alimentos pos eso es lo que mas la comida el frijol, la verdura, que uno tiene que un jitomate una cebolla, calabaza, zanahorias</i>	<i>un pollo es lo que aqui casi a veces hay, carne de puerco y eso pero pos también dicen que hace mucho daño esa carne la consumimos poco. Es mejor el pollo es lo que compramos</i>		<i>huevo...</i>		
25	<i>Pues ya no hay otra cosa que comprar compraría algunos alimentos para tener aquí pa la casa.</i>	<i>Pos compraría de todo, verdura, comida pa' la casa.</i>				<i>No</i>
25						<i>No</i>
26	<i>Pollo, yo creo que ya porque no se me viene a la mente nada mas de eso.</i>	<i>Pues no me he puesto a pensar que haría yo con mas dinero, si me sobrara, no.</i>		<i>De momento quesadillas y ya después estoy preparando para cuando llega alguien y no dejan de venir, ya saben que esta es su casa, frijoles y tortillas siembre hay.</i>		<i>No</i>
26	<i>Hamburguesas, hot dog y refresco.</i>	<i>Cualquier cosa que se me antojaría.</i>	<i>No tengo idea.</i>	<i>Refresco o jugo.</i>	<i>Frijoles, huevo, leche.</i>	<i>No.</i>
27	<i>De que tenemos de todo no, pues siempre lo que me hace falta. que no tengo azúcar o algo así, pues</i>		<i>Pues yo digo una casa si yo tuviera todo lo necesario, cosas así que ya que ya tuviera dinero, yo le ayudaría al vecino así con lo que necesitara y todo eso ya que</i>	<i>Pues lo que tenga, así normal, si estamos a la hora de comer lo que tenga, como aquí el dinero no es mucho, tenía eso</i>	<i>Lo que tenemos aquí, por decir pus ya tengo mis gallinas, que son los blanquillos y salen los blanquillos y cosas así.</i>	<i>No</i>

	<i>sobre aquí, que jabón para lavar, que pues cosas que tiene uno que comer.</i>		<i>estuviera según esto completo.</i>	<i>pos eso le ofrecí.</i>		
28	<i>Birria, camarones.</i>	<i>Borrego, pavo.</i>	<i>Un restaurante para comer lo que quisiera, sopas de tortuga (en el mar), ostiones.</i>	<i>Carne, pozole.</i>	<i>Huevo, frijoles, calabacitas (guisadas).</i>	<i>A los de Juanacatlán, les decían y dicen, "cuareros" debido que en la guerra cristera sólo comían cuar</i>
28	<i>Chicharrones cena: sopas pozole, pollo, carne, coliflor, tortillas, chile de rellenar, salchicha, jamón.</i>	<i>Cereales, pescado, verdura cositas que aquí no hay.</i>	<i>Cereales, pescado, verdura, cositas que aquí no hay.</i>	<i>comida típica de aquí, chilaquiles pipián, atole de Maíz, champurrado.</i>	<i>frijoles</i>	
29	<i>Pozole, tacos, enchiladas.</i>	<i>Comida para familia algo a sus hermanas para comer a sus papás algo que quisieran siempre comer.</i>	<i>Carne, pollo, verduras.</i>	<i>Refresco, tacos.</i>	<i>Sopas, frijoles.</i>	
29	<i>Carne para hacer más comida.</i>	<i>No sé.</i>	<i>No sé.</i>	<i>A veces, lo que hay.</i>	<i>Frijoles, sopas.</i>	
30	<i>Carne, cereales, danoninos, refresco, agua de frutas.</i>	<i>Llenaría su refrigerador para toda la semana. Aparatos para preparar más rápido los alimentos. Compraría alimentos para regalar a la gente necesitada</i>	<i>Compraría alimentos para distribuirlos en la escuela.</i>	<i>Lo que tenga, tener una comida de carne, pollo, res frijoles y queso.</i>	<i>Frijol, queso, pastas.</i>	<i>No se acuerda.</i>
31	<i>Jamón, maíz, lápices.</i>	<i>Pila, baño. Acomodar manguera para acarrear el agua.</i>	<i>Piso para la casa. Drenaje (arreglarlo).</i>	<i>Lo que tenga, lo que vaya a comer. Frijol.</i>	<i>Frijol, sopita, tortilla.</i>	<i>No.</i>

33	Frijoles, arroz, sopa, cocido pa' caldo, pan azúcar, manteca para freír.	3 borregos pa' tatamarlos al pastor, medicina, dinero para ir al médico.		Frijol, queso, molcajete de chile y vaso de leche.	Frijol, leche, chile, maíz.	No.
34	Lo que hace falta para la comida. Ropa para las hijas. Ropa para ella o el esposo.	Salir de viaje la familia a la playa a Manzanillo (Colima). Amueblaría la casa. Ayudar a necesitados	Comprarle una casa a alguien que no tuviera. Más grande la fonda. Ahorraría en el banco para un futuro.	Carne asada Cazuela de nopales.	Frijoles, lentejas, huevo, pastas	
35	Lo que le hace falta para comer. El mandado. Si acaso unos zapatos sólo si los necesita: "si me quedo a raíz".	Ya no compraría nada. Meter el dinero al banco.	Nada, No porque no quiero que mis hijos se peleen por el dinero. (no es ambicioso, le gusta tener dinero y repartirlo).	Comida que a los invitados les gusta.	Comen lo mismo.	No.
36	Come en restaurante.	Alimento para su puerco.	Juntaría mucha gente pobre y compraría alimento para todos ellos.		Hace como 20 años que no tenía dinero Comida barata: frijoles y sopa.	El hambre los tumba y el orgullo los levanta.
37				Pos comida verdad, cualquier cosa, todos los invitados saben como vivimos y como estamos, es antojo de ellos a veces visitarnos y les ofrecemos pos lo que tengamos y ellos saben que no hay nada especial.		
38	A pues lo más bueno como carne, leche, huevo, queso.	Pues yo pienso que lo mismo.	No pues entonces a ver ¿en que lo haría?, como en un negocio, que ahí me sirviera para seguir	Pues lo que puedo, lo que alcance.	Frijoles de preferencia.	No.

			<i>adelante.</i>			
39	<i>Pues aqui casi no. Es mi mamá quien me compra, pero yo por lo regular traigo lo que es café, jamón, o salchicha, crema.</i>	<i>Pues yo creo todo lo que hiciera falta en la casa. Todo lo de alimentación la menos para que pudiéramos cambiar de comida.</i>	<i>Mmhh, pues yo creo que compraría lo que más en general comiéramos, que nos abasteciera, ya sea la crema o leche.</i>	<i>Pos casi por lo regular lo que haya o sea lo que tenemos. Por ejemplo, si tenemos algo que a ellos no les agrade, este ofrecemos alguna otra cosa que les preparamos.</i>	<i>Frijol yo creo, que eso lo más. o alguna pasta.</i>	<i>No.</i>
40	<i>Carne, pan. Bueno algo le compraría a mi hija, lo que pida.</i>	<i>Bueno yo me siento mal cuando no como, me mareao y eso, pero algo así de antojo no. no nada.</i>		<i>Pues ahí lo que haya, pero así en particular no.</i>	<i>Tortilla y queso, pues eso como.</i>	
41	<i>Pues me encanta el pollo rostizado, ir a comprar un pollo rostizado, porque a ellos les gusta y... este... compramos pues carne para tener cuando matan²¹. Aquí por lo regular hay dinero, compramos para tener toda la semana: que bistec, que a veces la carne seca,[...] pollo, frijol y aunque las lentejas no</i>	<i>pues mientras que no hiciera falta nada yo pienso que no [nada]. Sí, porque si compro mucha hasta se me puede echar a perder.</i>	<i>Yo lo pondría en le banco.</i>	<i>Pues lo que tenemos si yo voy a tener una visita hacemos y a veces tengo dinero pues le hago alguna comida especial, pero cuando no lo hay pues lo que tenemos. Por ejemplo hacemos birria o un pozole o algo, algo asi unas papitas al horno, algo que no lo hace uno muy frecuentemente. Comida normal sería una carnita con chile y una olla de frijoles y arroz cocido.</i>		

²¹ Sacrificar ganado para la venta o distribución de su carne

*me gustan, pero
a mi mamá si le
gustan y
variarnos, o sea
abastecernos
de los alimentos
más
importantes.*

Tabla 25. Acerca de las concepciones positivas de los alimentos en relación con la salud y el crecimiento de los niños (FT)

CUEST NO.	¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS BUENOS PARA LA SALUD?	¿POR QUÉ?	¿CUÁLES SIRVEN PARA QUE LOS NIÑOS CREZCAN MÁS RÁPIDO?	¿POR QUÉ?
1	<i>Frijol y maíz.</i>	<i>Tiene mucho hierro y del maíz no sabe.</i>	<i>Frijol y leche.</i>	
19	<i>Lenteja, trigo, haba.</i>	<i>Dan más fuerza.</i>	<i>Leche, lenteja, frijol, carne (pescado, camarón)</i>	
22	<i>Verduras y sopita.</i>	<i>Tienen muchas vitaminas.</i>	<i>Leche, verduras, fruta.</i>	
23	<i>Verdura, fruta, leche, pescado, pollo.</i>	<i>Traen la vitamina, fortalece el organismo y son menos dañinas.</i>	<i>Leche (Nido), verdura.</i>	<i>Aquí se acostumbra leche materna.</i>
24	<i>La avena, maicena, arroz con agua y con leche.</i>	<i>Porque es natural.</i>	<i>Usan puros alimentos nutritivos, hay mucha gente que utiliza tortilla de Maicena.</i>	
25	<i>Bueno pos dicen que las lentejas tienen mucha vitamina, el arroz y también el frijol, tienen vitaminas, la zanahoria, la papa, las calabacitas, todo eso.</i>	<i>Que tiene mucha vitamina todo eso que por lo regular cuando va uno aquí que con el doctor es lo que nos dice "pos dele esto", porque una de las niñas que está todavía muy desnutrida, así pos la he llevado y le dice "pos dele verdura, lentejas, arroz, de todo".</i>	<i>Pos que dicen que la leche, que los ayuda a crecer todo eso, las verduras que crezcan más rápido sólo sabría eso.</i>	
26	<i>Ya últimamente, ninguno es bueno por medio de la iglesia porque ahora nos hablan mucho de los nopales, calabazas, cosas que produce aquí la tierra nos hablan mucho de la calabazas, como los frijoles contra el estreñimiento y esas cosas. ahorita mucha gente ya consume los nopales, calabazas y se dan en temporal porque si no hay temporal nada se puede dar.</i>		<i>Le puedo decir desde que tengo uso de razón, mi mamá siempre nos decía, a mí me decía siempre mi mamá: "leche y huevo a los niños para que no les hagan falta vitaminas para el cuerpo y naranja". Eso decía mi mamá y ahora siguieron creciendo los niños y si no tenemos pos compramos leche y huevo.</i>	<i>Porque siempre hacen falta.</i>
27	<i>Los alimentos buenos para la salud, pos toda la verdura, como el frijol, la lenteja, son alimentos que nutren, derivados de la leche.</i>	<i>Pos porque son este, la leche de aquí, pus la que sale de aquí que no</i>	<i>Pues es la leche, el huevo y lo que son las verduras.</i>	

		<i>la compra uno que es así como descremada tiene todas sus sustancias y sus vitaminas.</i>	
28	<i>Verdura, lenteja, habas, soya.</i>	<i>Pláticas del DIF²², en ellas les dicen que es bueno para comer y que no.</i>	<i>Pescado, pollo, verduras.</i>
29	<i>Arroz, pastas, leche de vaca, tortilla, agua de avena.</i>	<i>No llevan químicos, es natural.</i>	<i>Leche de vaca, tortilla.</i>
30	<i>Huevo, leche, frijol, haba, lentejas, pollo.</i>	<i>Porque los recomiendan los médicos en caso de alguna enfermedad.</i>	<i>Leche, arroz, tortillas, papa, salchicha, danonino, jamón.</i>
31	<i>Frijol, lenteja, garbanza, verdura.</i>	<i>Frijol: porque les da a los niños vitaminas lenteja: porque les da alimentos. Garbanza: verdura: porque tiene vitaminas.</i>	<i>Verduras, frijol, lentejas, soya. Soya: ya no la utilizan se las daba el DIF.</i>
33	<i>Leche, huevo de gallina.</i>	<i>Leche: tiene alimento mucho. Huevo de gallina: no sabe.</i>	
34	<i>Verduras, nopales, frutas.</i>	<i>Nopales: previene la diabetes. Frutas: zanahoria para la vista.</i>	<i>La carne, leche, huevo, verduras.</i>
35	<i>Remedios caseros Yerbabuena: un té para la digestión Estafiate Cáscara de tomate: digestión de la panza Limón partido, se cocina y lo tomo como té.</i>		<i>No.</i>
36	<i>Alimento cultivado o los que la naturaleza nos da.</i>	<i>Nos hacen más sanos.</i>	
37	<i>Pues que será, yo pienso, digo, que serán los huevos, la leche, las verduras.</i>		

²² Desarrollo integral de la Familia (DIF). Sistema gubernamental de atención a la familia: "En el DIF Nacional, nos encargamos de conducir políticas públicas en materia de asistencia social que promueven la integración de la familia. También, promovemos acciones encaminadas para mejorar la situación vulnerable de niños, adolescentes, adultos mayores y personas con discapacidad" (fuente: <http://sn.dif.gob.mx/>) fecha de consulta: 24 de marzo de 2015. En comunidades rurales y grupos vulnerables el DIF local se encarga de divulgar mediante pláticas periódicas asuntos de salubridad e higiene, así como otorgar atención médica y otros servicios gratuitos a la población abierta. En adición a ello es la institución encargada de implementar programas de apoyo a grupos vulnerables.

38	<i>Pues de todo pollo, queso, huevo, leche.</i>		<i>Creo que los cereales, frutas verduras, Porque les alimentan.</i>
39	<i>Bueno, para mí sería... yo creo que comer... este, o sea... consumir alimentos que no tengan mucha grasa, nomás verduras, frutas, por lo regular alimentos que vayan más bien cocidos que guisados.</i>		<i>Pues yo creo que ayuda mucho las verduras, la leche yo creo que también.</i>
40	<i>Pues dicen que las verduras son muy sanas, que más los cereales, yo los acostumbro.</i>		<i>Pos mira, que se desarrollen, mira verduras trigo y su leche que no les falte pero poder decir esas cosas de niños que no tienen sólo su leche, yo no veo que estos muchachos estén muy desarrollados, yo creo que la libertad tiene mucho que ver.</i>
41	<i>Pues yo pienso que por lo regular siempre es la verdura, los trigos, el pollo, las verduras.</i>	<i>Porque lo hacen a uno pensar mejor, no sé.</i>	<i>Yo pienso que los trigos, las frutas, pescado, camarón Yo pienso que es lo que hace crecer pues tienen más alimento.</i>

Tabla 26. Acerca de las aversiones personales a ciertos alimentos y la asociación negativa de ciertos alimentos durante el embarazo (FT)

CUEST NO.	¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS QUE NUNCA QUIERE COMER?	¿POR QUÉ?	¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS DAÑINOS PARA LA SEÑORA EMBARAZADA?	¿POR QUÉ?
19	<i>Carne de puerco, habas.</i>	<i>Habas: saben feo.</i>	<i>Harina.</i>	<i>Se pega al bebé.</i>
22	<i>Nopales.</i>	<i>Porque no le gustan.</i>		
23	<i>Menudo, birria.</i>	<i>Por pesadas la repito mucho, será por la especie</i>		
24	<i>La sardina.</i>	<i>El olor</i>	<i>La sardina, el pan por la harina, la sal, el pescado.</i>	<i>Pescado: lo que contiene hace daño a los niños.</i>
25	<i>Yo creo que ninguno. Ay! pos yo no quiero esto porque a veces no lo podemos tener, pos tampoco vamos a decir no queremos porque no podemos. Pero así decir no quiero esto, pos no.</i>		<i>Pues a mí nunca me quitaron ningún alimento gracias a Dios. Que comiera de todo pero no comiera mucho.</i>	
26	<i>No todo me como, bueno todo.</i>	<i>Porque sabemos que son leche, carne, huevos, frijoles y ya.</i>	<i>Pues no sabría dicen que el pescado.</i>	<i>Que porque le salen al niño ronchitas, pero no se de eso.</i>
27	<i>Pues ya casi todos los alimentos todos.</i>	<i>Pues no sé, ah, por decir, un alimento como la cocida a mi si me gusta nada más a mis niños no, solamente con limón sí.</i>	<i>El café pos así nada más que no tome café.</i>	<i>Pos no sé, digo yo que porque trae alguna droga, o no sé.</i>
28	<i>Comen de todo.</i>		<i>Café, coca cola.</i>	<i>El refresco hace mal.</i>
29	<i>Enchiladas, picadillos dulces.</i>	<i>Dulce y salado no van.</i>	<i>Salsa, café, irritante.</i>	<i>El chile les hace daño.</i>
30	<i>La verdura.</i>	<i>Por aburrimiento.</i>	<i>Sardina, pescado, chile, carne de puerco.</i>	<i>Porque hace daño.</i>
31	<i>Todo me gusta a mí.</i>		<i>El pan.</i>	<i>Porque los niños nacen, como que se les pega dentro.</i>
34	<i>Chorizo.</i>	<i>Por el olor y sabor le cae pesado.</i>	<i>Es cuando uno come más por el antojo.</i>	
35	<i>Sardina, pescado, la leche de paquete.</i>		<i>Pescado (huele a perro muerto).</i>	
36	<i>De tipo animal y refresco.</i>	<i>No se acostumbró a muchos de ellos.</i>		
37	<i>Pues yo siempre como de todo ¿verdad?, pero sí sé que luego hay alimentos que dañan.</i>		<i>Pues que no sé</i>	

38	<i>No creo, ninguno.</i>	<i>Porque creo que no estén tan mal para no gustarme.</i>	<i>Ahí esos no lo sé.</i>	
39	<i>No tengo especial que yo diga que no quiero algo.</i>	<i>A lo mejor porque no tenga mucha hambre o aquella que no me apetecen, pero en general si, lo que haya.</i>	<i>Pos yo casi no.</i>	
40	<i>No quiero comer las lentejas frijoles, habas.</i>	<i>Las quiero pero no me atraen, comía mucho de eso</i>	<i>El camarón y pescado.</i>	<i>Le salen a los niños como una cosa, cuando una mujer está embarazada no debe comer eso.</i>
41	<i>Pues la lenteja es lo que a veces no quiero comer lenteja y quelites.</i>	<i>Esas cosas huelen mal, pero si hacen bien.</i>	<i>Yo pienso que las grasas, porque se le dificultaría el parto y se pone una gorda y el niño no vendría con fuerza.</i>	

Tabla 27. Acerca de las asociaciones positivas entre alimento y embarazo y las asociaciones negativas durante el periodo de amamantamiento

CUEST NO.	ALIMENTOS BENÉFICOS PARA LA SEÑORA EMBARAZADA	¿POR QUÉ?	ALIMENTOS DAÑINOS PARA LA SEÑORA QUE AMAMANTA A SU BEBÉ	¿POR QUÉ?	ALIMENTOS BENÉFICOS PARA LA SEÑORA QUE AMAMANTA A SU BEBÉ	¿POR QUÉ?
1	Leche y pollo.	Leche: para que de fuerza. Pollo: que dé alimentación.	Frijol y fruta y: se sofoca el niño. A la señora nada porque lo que come una, come el niño.		Todos.	
19	Ensalada verde, lenteja, leche, Corn flakes.	Dan energía a mamá y bebé (nacen más rápido).	Ninguno, lo que hace daño son los corajes y el disgusto, chile, bebidas embriagantes.	Alcohol: va directo al bebé chile: le salen ronchitas.	Pollo, verdura, atole, una ciruela en ayunas.	atole: para tenga leche.
22	Verduras.	Porque tienen vitaminas.	Frijoles (no se acuerda).	No porque se entripaban.	Caldo de pollo, sopa, leche.	Esto no hace daño.
23	Los médicos son los que saben.		Picante, carne de puerco.	Por la irritación y la carne porque es dañina para quien la consume y el bebé.	Pescado, leche, cereal, pollo	Pescado: aporta vitaminas al cuerpo. Leche: para soltar más, para aumentar su producción de leche. Pollo: trae sus vitaminas, propiedades.
24	Cereales que sean naturales.		Comer (sic) coca.	(No sabe) porque tal vez por ser fresco	Tomar mucho líquido y atole para tener mucha leche en especial el atole de maíz (champurrado).	
25	De todo, de todo.		Pos de principio, a mí me decían que el chile, que cosas así frescas, así dicen que pos de eso te tienes que cuidar. Carne de puerco.	El chile les hace daño a los niños y cosas así frescas, muy frescas, les hacen daño - - ¿cómo	Pos las lentejas, las pasitas, que el pollo, papa, la lechuga, es lo que es.	Porque tienen... es lo que más alimento es lo que uno para darle de comer a la criatura.

cuáles
alimentos
son frescos?
- Como la
fruta decían
y si porque
una vez comí
sandía y me
hizo daño a
mi y le hizo
daño a la
criatura
también y mi
suegra decía
que la carne
de puerco
también es
tan grasa
que hace
daño

26 No, pues, todos los líquidos.
Cosas muy frescas y las
verduras.

- Dicen que los de harina
no hacen nada, yo digo lo
que a mí me platican, que
las papas, todas las
cosas frescas porque los
niños se ponen
inflamados del estómago
y entonces cuando les da
de amamantar la mamá.
- ¿La papa es fresca?
- Es muy, de eso de
cuando, que se llama
eso, como que no sé.
- Como usted decía que
"alimentos frescos" y
mencionó a la papa, por
eso le pregunto si la papa
es fresca.
- No, yo me refiero a los
alimentos frescos,
alimentos del día.

Todos los dulces, atoles,
chocolate, nopales, son
muy buenos para la mujer.

No sé.

27 Pues la leche huevos, nada
con exceso pues así y ya.

Pues porque
esta uno criando

El alcohol, no sé qué más
cosas le hagan daño.

Porque es
una bebida

La leche, yo creo que debe
de echarse una cerveza en

Porque es como
dicen que el

		<i>a un niño y debe de tomar los alimentos clásicos como la leche, pues, y todo eso para crecer bien al niño.</i>		<i>que también cuando está una embarazada pos no la debe uno tomar.</i>	<i>ayunas, el pulque también.</i>	<i>pulque es como la leche... ¡es más que la leche!</i>
28	<i>Leche, huevo, granos, verduras.</i>	<i>Ya que dan vitaminas.</i>	<i>Café, frijoles.</i>		<i>Leche, avena (con leche o agua).</i>	<i>Porque los cereales nutren a los niños.</i>
29	<i>Leche, lenteja, caldo de haba pollo, verduras.</i>	<i>Para la salud.</i>	<i>Picante, refresco.</i>	<i>Tiernitos sus intestinos de los niños.</i>	<i>Atole, leche, maicena.</i>	<i>Para tener mucha leche.</i>
30	<i>Todos los alimentos son benéficos.</i>	<i>Contienen vitaminas</i>	<i>Coco, aguacate.</i>	<i>Porque los niños se empachan²³.</i>	<i>Todo es benéfico.</i>	<i>Porque la leche materna llevaría de todos los alimentos.</i>
31	<i>Comer papilla, verdura, lenteja</i>	<i>Porque nutre a lo que viene.</i>	<i>No sabe.</i>		<i>La leche.</i>	<i>Para darle mucho alimento al bebé.</i>
34	<i>Verduras, leche.</i>	<i>Leche: para que el niño tenga huesos macizos.</i>	<i>Frijoles le caen pesado al bebé.</i>		<i>Mucha leche, atole, maicena.</i>	
35	<i>La tortilla es buena.</i>	<i>Para el calcio, para los dientes.</i>	<i>Chile.</i>	<i>Se le infecta al bebé el ombligo.</i>	<i>Leche con chocolate, atole champurrado.</i>	<i>Leche con chocolate para darle fuerza al pulmón, para alimentar al niño.</i>
36					<i>La buena alimentación, de lo que se come lo mejor es para el bebé.</i>	
38	<i>Pues los que nutren, yo pienso.</i>	<i>Porque le hace falta nutrición tanto a la mamá como al bebé.</i>	<i>Esos tampoco no me lo sé.</i>		<i>Pues como mucho líquido y cuestión alimentaria, como atoles leche.</i>	<i>Pues los atoles para la abundancia de la leche.</i>
39	<i>Pos también, no los sabría clasificar.</i>	<i>Porque yo escucho que</i>	<i>Yo escucho así cuando mis hermanos, mi</i>		<i>Pos yo creo que les dan mucha leche o atole o</i>	

²³ Empacho: "Enfermedad que se presenta principalmente en la población infantil, y se caracteriza por diversos trastornos digestivos, ocasionados por la ingestión de determinados alimentos y sustancias no alimenticias, que se "pegan" en el estómago o en los intestinos". (Diccionario Enciclopédico de la Medicina Tradicional Mexicana consultado en : <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/termino.php?l=1&t=empacho&letra=E&opcion=D&id=3048>. Fecha de consulta: 24 de marzo de 2015), para una completa referencia consultar edición referida.

		<i>algunos hacen daño a otros no y la verdad no sé casi.</i>	<i>hermana, tengo una hermana casada, y casi siempre se viene aquí cuando se alivió pos yo no recuerdo.</i>	<i>chocolates algo así.</i>	
40	<i>Pues sobre todo los cereales, arroz y todo eso. Leche todo lo que son vitaminas, calcio ¿de dónde sacan el calcio de los huesos? del cascarron de gallina.</i>		<i>Frijoles.</i>	<i>Se les salen los gases, les duele la panza.</i>	<i>Mucha agua fresca, atoles de todo el pulque antes hasta agua miel a mí no me gusta.</i>
41	<i>Verduras. Verduras, sobre todo el pescado, el pollo.</i>	<i>No sé siempre las recomienda el doctor.</i>	<i>Pues dicen que a veces el frijol, pero no sabría yo decirle.</i>	<i>Porque creo que le dan cólicos a los niños y se tienen que cuidar de esas cosas.</i>	<i>Los champurrados, la avena mucha leche, frutas y verduras y gelatina.</i> <i>Porque parece que tiene más leche para el bebé y este no le da tanto cólico al bebé.</i>

Tabla 28. Acerca de la introducción de alimentos durante la ablactación y los alimentos benéficos para el desarrollo y fortalecimiento de los niños

CUEST NO.	EDAD EN QUE EL NIÑO PRUEBA UN ALIMENTO DIFERENTE A LECHE MAT	¿POR QUÉ?	¿QUÉ ALIMENTOS SE LE DAN?	¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS QUE HACEN CRECER A LOS NIÑOS?	¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS QUE DAN FUERZA?	¿POR QUÉ?
1	3 meses.	Después ya no.	Sopa, Gerber ²⁴ , juguitos de lima y pollito.	Leche y pollo.	Frijol.	
19	6-8 meses.		Gerber, papillas.	Leche, cereal, habas.		
22	4 meses.	Porque lo indicaban en el centro de salud.	Caldito, fruta molida, menudencia molida.	Verduras, leche.	No sabe.	
23	En cuanto le empiecen a salir los dientes.		Fruta raspada (manzana y plátano), cucharadas de jugo de naranja.		Todos dan vitaminas. Pescado, carne, leche,	Pescado: se creé que es de los más fuertes. Leche: si consumimos uno solo [de todos los productos] no nos sirve de nada.
24			Antes: leche de chiva, leche de bote, atole de masa. Luego: sopa, caldo, lentejas, habas son buenas. Porque lo vio en una revista.	La leche, huevo, queso, frijol, tortilla.	Leche de vaca	Es el alimento que coincide con la leche materna.
25	Pos yo les empecé a dar a los 3 meses, ya les			Pos yo creo que todo lo que uno les da de comer y pos	Pos la leche lo que es la leche, los huevos, pollo y	

²⁴ Marca registrada de alimentos procesados para niños, producido por Nestlé S.A.

	<i>empezaba a dar que una manzanita, así raspadita, o un plátano también o... este... o lo que hubiera, lo que tenía.</i>		<i>poco a poco van creciendo.</i>	<i>pues ya verduras y lo que consume uno.</i>		
26	<i>Bueno aquí se les empieza a dar de comer cuando tienen los niños 8 meses, y ya se les empieza a dar comida que tortilla mojadita con agua, de la misma que come, uno y con sal. y ya después se les da sopa y si hay pollo, pos pollo y frijoles, caldito; pero ahora ya les damos porque ahora ya pueden comer una tortilla de frijoles y ya empiezan a comer los niños.</i>		<i>Yo pienso que los blancos como leche y los frijoles a todo mundo.</i>	<i>La tortilla y la leche porque contienen calcio y la leche porque tiene hierro.</i>	<i>Los nopales. Toman licuados de nopal y también eso les da mucha fuerza, calabacitas tiernas en ayunas. Frotaciones con sábila. La sábila inclusive se pone sobre el fuego y eso sobre la herida y entonces un machucón o un golpe.</i>	
27	<i>Yo a los 3 meses.</i>	<i>Porque ya está más grandecito.</i>	<i>Yo a mis niños ya de los 3 meses les empecé a dar el Gerber o comida molida, como es la papa molida la calabaza, todo así cositas rayaditas que les empecé a dar a mis hijos.</i>	<i>La leche.</i>	<i>También son los que tienen calcio, el frijol, lenteja.</i>	<i>Pues no se lo puedo explicar.</i>
28	<i>A los 3 meses.</i>		<i>Probaditas de galletas, Gerber, jugo de arroz con leche.</i>	<i>Leche, verdura, fruta.</i>	<i>Fibra (toda clase), cascara de todo alimento es fibra.</i>	
29	<i>4 meses.</i>	<i>Por costumbre, las señoras les dicen.</i>	<i>Probaditas de caldo de frijol, sopa machucada, galletas remojadas en leche, Gerber (de vez en cuando).</i>	<i>Sopa, tortillas, leche</i>	<i>Caldo de frijol, caldo de haba, lentejas Verduras.</i>	<i>Para estar fuerte</i>
30	<i>3 meses.</i>	<i>Porque a esa edad</i>	<i>Probaditas: arroz, sopa, fruta,</i>	<i>Todos los alimentos.</i>	<i>Frijol, leche, arroz, huevo.</i>	<i>Porque son vitaminas</i>

		<i>el niño ya pide más que leche.</i>	<i>danonino.</i>			<i>naturales.</i>
31	<i>A los 6 meses</i>	<i>Porque nos dicen²⁵ que a esa edad.</i>	<i>Higaditos de pollo, verdura remolidita²⁶.</i>	<i>Verdura, leche.</i>	<i>La verdura.</i>	<i>Porque tiene vitaminas.</i>
34	<i>3 meses.</i>		<i>Le da caldo de pollo, verduras, hígado de pollo.</i>	<i>Leches, verduras, carne de pollo, cereales. Porque hacen menos daño.</i>	<i>Leches, verduras, carne de pollo, cereales.</i>	
35			<i>Les empieza a dar sopa aguada, caldudita²⁷</i>	<i>No.</i>		
37	<i>A los 3 meses.</i>	<i>Porque es cuando le cambian, pos según le cambiamos leche y pos si nosotros le damos a mamar 3 meses hasta esa y le empezamos a dar otra leche.</i>	<i>Otra leche o este ayudarlos con papillas o algún antojito para probar comida molida.</i>			
38	<i>Eso tampoco no me lo sé. Al año o 6 meses.</i>		<i>Pues yo pienso, lo que pueda la gente, porque ya ves que a puros niños los alimentan con</i>		<i>Pos los que nutren como la leche el huevo y todo eso, el pescado.</i>	

²⁵ Se refiere a los médicos y enfermeras de los servicios de salud.

²⁶ Cocida y bien molida.

²⁷ Predominantemente líquida.

			<p>leche enlatada y hay otros que con leche de vaca. Los niños desde que estaban chiquitos les daba pura leche de vaca y materna les he dado hasta un año a los otros sólo les daba a los 6 meses, al otro 4 meses y el otro 8 meses.</p>		
39	<p>Pos no sé, no recuerdo pero casi a los 3 meses o algo así.</p>		<p>Pos aquí por lo regular les cambian de leche, o sea por ejemplo les dan leche o siempre acostumbran que a darles jugos de arroz. Este... no sé a qué tiempo les empiezan a dar ya que Gerber o eso.</p>	<p>Yo creo que más que nada la leche.</p>	<p>Pues yo creo que los que contengan vitaminas, pero en realidad así de especial todavía no.</p>
40	<p>Se les puede dar a los 3 meses.</p>		<p>Yo les doy porque no los llenaba, algún machucadito, una manzana</p>	<p>No sé.</p>	<p>A mí ya no me da fuerza con nada, con la coca sí, pero ya me dijo que eso es droga, yo soy sana nomás que padezco de anemia.</p>
41	<p>A los 8 meses.</p>	<p>Dice el doctor que es recomendable, ya puede digerir su estómago mejor el alimento.</p>	<p>Empezamos con Gerber con el 1 y el 2 y el 3 etapas uno viene molido y hasta el 3 que viene un poco menos. Después pollo, pescado, y ya lo irán pasando mejor.</p>	<p>Los que contiene hierro, que viene siendo el frijol, el haba, las lentejas, las verduras, pescado. Yo pienso que pues son varios los alimentos pero que de acuerdo cómo se los de o se los den.</p>	<p>¿Los que le dan fuerza? yo pienso es el marisco, siempre recomiendan cosas así que tengan mucha vitamina.</p> <p>Yo pienso que por eso es que le da más fuerza.</p>

Tabla 29. Alimentos asociados al estado de salud en términos positivos y negativos

CUEST NO.	¿QUÉ ALIMENTOS SON BUENOS PARA QUÉ ENFERMEDAD?	¿POR QUÉ?	¿CUÁLES NO SE DEBEN COMER?	¿POR QUÉ?
1	Para el estómago: te de yerbabuena . Dolor de cabeza: hoja de higo. Alta presión: hijo de higo y unos granitos de alpiste.		Chile y grasa: hace daño le duele más sal y azúcar: dicen que hace daño, le pega fuerte.	
19	Brócoli, zanahoria, verduras. Brócoli: cáncer zanahoria: vista			
22	Nada en especial Diarrea: pues líquido, maicena y jugo de arroz.			
23	Depende de la enfermedad Diabetes: nopal, evitar las sales y dulces. Piña: reducir lo de la azúcar del cuerpo. Gripa: no consumir alimentos fríos, té de cedrón, eucalipto, yerbabuena. Estomago: manrubio, estafiate.		Diabetes: debe quitar tortillas y las carnes.	
24	Yerbabuena en té Estafiate en té	Porque se lo daban de chiquita.	Solamente sí se lleva al enfermo al doctor.	
25	- Pos pa la diarrea, cuando están, los que son buenos, pos como ayer lo que decía de mi esposo, que también una pastita, ¿me han hablado de un remedio para la diarrea y este remedio de las hojas de tomate, - ¿La yerbabuena, es buena para la diarrea? - si pos, sí yo a mi esposo sí le di y ese remedio. - ¿tiene usted hoja de tomate? - No, no. Me dieron un pedacito una señora y ahora sí y la yerbabuena la tengo aquí.		La leche es lo principal que no se debe, no.	Pues es que con la leche dicen que y pos si con la leche si da diarrea y con la leche, luego la carne grasosa y pos si he oído que eso causa más diarrea. Pos yo padezco de la garganta y me quitaron todo eso que tenía allí.
26	Para la diarrea usamos unas hierbitas, apio. Otras hierbitas que usamos por ahí, yerbabuena que casi todas las personas tienen.		Para la diarrea, cuando una persona tiene diarrea pos suspendemos la leche y no se les dan frijoles ni queso, se les da una poquito de arroz o gelatina y se les empieza a dar caldo de pollo y esas cosas.	Porque el estómago está muy vacío y se les empieza a dar algo picado.
27	Pues hay muchos.. este... de alimentos: el pulque, la aguamiel, dicen y si es cierto, yo de chica padecía el		Pues a mí todo me hace casi mal, toda cosa fresca por decir así, una vez una	

	<i>bronquitis y ya desde que me casé y estaba así y me lo quitaron con aguamiel en luna llena. El pulque ese es del mismo mezcal pero el pulque es como leche para tener más leche y no mala sangre, o sea más bien y no le llega a uno tanto la enfermedad.</i>		<i>guayaba la comí y con eso tuve, para luego sentía que se me tapaba aquí, con cada cosa fresca a mí me hacía mal.</i>
28	<i>Gripa: limón, naranja y manzana Diabetes: nopal y tés Diarrea: te de hierbabuena.</i>		<i>Diabetes, no se puede comer casi nada, solamente poquito de todo leche, cosas grasosas, carne.</i>
29	<i>Gripa: rama (orégano del cerro), se les hace un té endulzado con miel</i>	<i>Porque es muy caliente, le saca todo lo frío.</i>	<i>Cosas frías. Porque se les tapa la garganta.</i>
29			
30	<i>Leche, orégano, hierbabuena.</i>	<i>Leche: mejorar la úlcera (gastritis) orégano: en té para la tos. Hierbabuena: para el estómago.</i>	<i>Úlcera, gripa, estómago. Úlcera: condimentos, chile, refresco Gripa: alimentos fríos Estómago: leche, grasa, carne de puerco.</i>
31	<i>No sabe.</i>		<i>Gripa: naranja, nada fresco.</i>
34	<i>Nopales para diabetes. zanahoria para la vista.</i>		<i>Para el estómago: té de hierbabuena o sino una pastilla.</i>
35	<i>Aguacate, estafiate y hierbabuena.</i>	<i>Aguacate: el hueso lo quema lo muele y lo junta con estafiate y yerbabuena y lo toman como té (para el empacho) lo que tienen se lo comen, no acostumbran dieta sólo que estén muy graves van al médico.</i>	
36	<i>Diabetes: nopal.</i>	<i>Científicamente comprobado</i>	<i>Diabetes: azúcar, leche, queso y carne roja.</i>
39	<i>O sea por ejemplo que si alguien está enfermo que alimento comer para que se alivie? mmm, ay pos la verdad ni sé.</i>		
41	<i>La leche de chiu, es muy buena que para la tosferina o algo así, es lo que escucho. Aquí otro es el brócoli: es muy bueno para prevenir el</i>		<i>Pa' la tosferina, y algo así de los bronquios, todas las cosas que sean heladas yo pienso que le afectarían.</i>

cáncer.

Tabla 30. Gustos y usos de estrategias y aprendizajes para cocinar

CUEST NO.	¿LE GUSTA COCINAR?	¿POR QUÉ?	¿CUÁNTO TIEMPO UTILIZA AL DÍA PARA COCINAR EN CADA COMIDA?	¿TIENE RECETARIO?	¿UTILIZA RECETARIOS DE PERIODICOS-RREVISTAS-RADIO-TV?	¿UTILIZA RECETAS FAMILIARES?	¿POR QUÉ?	REFRANES, CANCIONES O CUENTOS QUE HABLEN DE COMER O COMIDA	¿CUÁLES SON?
1	Si	Tiene que hacer de comer.	Desayuno: 10 min. Comida: 15 min. Cena: 5 min.		Si	Si	Mamá dice como hacerle.	No	
7	Si	Me gusta cocinar.	¡Uy!, soy rete lenta, el otro día hice de comer y de desayunar como una hora.	No	No	No		No	
10	Si	A veces por sorprender a su señora para que cuando llegue del trabajo encuentre la comida preparada.	1 hora.	No	Si	Si	Revistas: de la leche clavel de la lata familiar: porque su suegra hace buenos moles.	Si	Refrán: del plato a la boca se cae la sopa.
19	Si	Por la nutrición para sus hijos, si no cocino, no los quiero.	Desayuno: 30 minutos Comida: 1 hora Cena: 10-15 minutos	Si	Si	Si	De la maisena tengo recetas y mamá lo que nos enseñó.		Más vale morir lleno que vacío. Quien madruga Dios da ayuda
22	Si	Me gusta preparar los alimentos.	Desayuno: 30 minutos Comida: 1 hora Cena: 30 minutos	No	No	Si	Ya se conocen los ingredientes.		Primero comer y luego ser cristiano.
23	Si	Me gusta la cocina de corazón, porque así me como lo que a mí me gusta.	Como una hora y media.	No	Si		De las revistas sí, casi no familiares las que me da la vida el hambre.		Con hambre No hay pan malo
24	Si	Si tengo dinero, porque tengo todo.	Desde 15 minutos hasta 1 hora.	Si	Si	Si	Le gusta la comida y pide la receta.	No	Libro cocina doña

25	Si	Para que esté mi familia contenta.	Dependiendo de lo que vaya a preparar, pos te digo algunos 15 ó 20 minutos y la comida, pos si tengo pollo o algo así, pos preparo uno en unos 20 minutos y ya lo que dura cociéndose y de la cena, pos es ya lo que queda de la comida y pos rápido calentar la comida y ya.	No	No	Si	Pos hay que a veces una comida que mi mamá me dice pos haz esto, pero pos sí, pos sí, porque hay veces que yo no me acuerdo o que no sé qué se le pone aquella cosita y pos así.	No
25	Si		Pos como media hora.	No	No	Si	Pos sí porque me enseñó mí mamá.	No
26	Si	Encontré una manera de rendir la economía en casa, además me encanta.	Pues depende de la comida. Fíjate si es comida se prepara una birria, son tres horas de tiempo, para cocción: borrego son 3 ó 4 horas, y las preparaciones si es de pasta 1 hora y si es arroz 1/2 hora.	No	No	Si	Mi mamá me lo pasó a mí.	No
27	Si	Porque sí, porque ya seguramente, como ya se casó uno pos ya, ya hace uno todo, todo su quehacer.	Pues depende de lo que vaya uno a hacer, Si hace uno por decir así, chilaquiles, te lleva a uno un rato una hora y media, según el tiempo que agarre usted. En la comida también si va hacer unos chiles de rellenar, son entretenidos, unas dos horas, porque los golpea uno hasta que	No	No	No	O sea como te enseñaron a uno en su casa, pos uno ve a su mamá y así aprende uno.	No

			<i>estén bien y preparar el huevo y todo eso. En la cena pues es más sencillo, unos frijoles o según pos ya no cena uno; así tanto sólo que un vaso de leche entonces como media hora según lo que vaya a cenar.</i>					
28	Si	<i>Porque debo cocinar.</i>	<i>Dos y media horas (dependiendo de lo que se cocine).</i>	No	No	Si	<i>Familiar: por costumbre.</i>	No
29	Si	<i>Le gusta que le den tips y después hacerlo.</i>	<i>2 horas al día.</i>	Si	No	Si	<i>Aprendí y vez.</i>	No
30	Si	<i>Porque ese fue su destino, es lo que aprendió y porque no tuvo escuela para hacer otra cosa.</i>	<i>1 hora u 1 1/2 hora.</i>	No	No	Si	<i>Porque se las enseñaron su abuelita y su mamá.</i>	No sabe.
31	Si	<i>Porque ya me gusta, todo el tiempo he cocinado.</i>	<i>Almuerzo: 3 horas. Comida: 3 horas. Cena: 3 horas.</i>	No	No	Si	<i>Porque ella me enseñó a hacerlas.</i>	
33	Si	<i>Por sus hijos chiquitos, era su trabajo criarlos.</i>	<i>Desayuno: 2 horas. Comida: 30 minutos. Cena: 30 minutos.</i>	No	No	No	<i>Se crió huérfana comiendo tortilla y frijol.</i>	No
34	Si	<i>Porque su mamá le enseñó a cocinar.</i>	<i>1 hora o 2 horas depende de la comida, los chiles rellenos son tardados.</i>	No	No	Si	<i>Todo se inventa, de lo que la mamá sabe hacer.</i>	
35	Si	<i>Todo el tiempo cocino ¡que más!</i>	<i>10 minutos.</i>	No		Si	<i>Lo hace al aventón lo que ella sabe, la mamá le enseñó a preparar.</i>	<i>Todo se le olvida.</i>
36	Si	<i>Le gusta comer lo que hace</i>	<i>desayuno: .15 minutos comida: 30 minutos</i>	No	No	No		No

37	Si	pues todo el tiempo ha sido mi trabajo, pero pos no sé si me gusta, no me enfada ni digo que ya no.	Pos poco, casi todo el día me llevo preparando que una cosa y luego ya voy preparando la otra porque ya va a ser tiempo de la hora de comer y ya pienso que voy a poner por ejemplo para la noche. pos que sería desde la mañana a las 7 de la mañana hasta uuhh en total si yo me apuro a trabajar y tengo todo a la mano, me llevaría lo las 7 de la mañana a las 2 de la tarde.	No	No	No	Todo es sencillo	Si	Pos un refrán que dice que del plato a la boca se cae la sopa ¿qué quiere decir? pos que por ejemplo, ya algo esta seguro, pero decimos si ahorita lo voy a comer pero en ese trayecto de comerse la sopa, se le va a caer, y pos No hay seguridad, está en duda todavía
38	Si	Porque yo pienso que todo el tiempo me he dedicado al hogar.	Pues depende de lo que uno vaya a cocinar.	No	No	No		No	
39	Si	Pues no sé a veces pos me llama mucho la atención No sé las comidas, me gusta, o sea asistir a cursos de cocina.							Deja me acuerdo, unas canciones, si me sé pero ahorita la verdad de

momento no me acuerdo es un corrido y otra para los niños, no pues la verdad no me acuerdo.

40	Si	<i>Sí mucho, es que a mí no me gusta que otra gente haga, le gusta cocinar porque uno hace a su gusto.</i>	<i>No puedo llevar todo el día, pues hacer la comida me canso en la mañana es muy fácil como media hora comida: media hora, sí se puede tardar uno todo el día haciendo la comida.</i>	No	No	Si	<i>Yo de mi mamá aprendí.</i>	No
41	No	<i>Pero lo hago por mis hijos, porque si yo les hago de comer ellos van a estar mejor porque si les empieza a dar cosillas así, pues no mis hijos no</i>	<i>¡uy!, soy bien rápida en la mañana: pues su licuado o su cereal, nada más les sirvo un poquito de leche y rapido cuando les voy a hacer frijoles guisados Siempre tenemos nomás es calentarlos, hacerles un huevo revuelto con salchicha y ya están listos, pues yo creo que unos 5 o 10 minutos para la comida que es un poquito mas tardado cuando se van a hacer verduras, pues se tienen que picar las verduras, lavarse, esperar cuando esté el caldo. yo pienso que para la comida, para</i>	No	No	Si	<i>Empanadas, bolitas de nuez. Porque me gustan.</i>	

*preparar yo pienso
que una hora, 30
minutos para
prepararla pero yo con
el trascurso para que
se cocine. En la cena
también es rápido 5 ó
10 minutos.*

CAPÍTULO 7

CONSIDERACIONES Y CONCLUSIONES FINALES.

7.1. ACERCA DE LA PERSPECTIVA ETNOGRÁFICA EN LOS ESTUDIOS ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

La exposición desarrollada en el capítulo primero de esta investigación sostenía la hipótesis general de que para comprender los distintos problemas que determinan e interactúan en la construcción de los sistemas y procesos de alimentación a escala de comunidades concretas, era necesario generar perspectivas que involucraran nuevas formas de crear conocimiento acerca de los *haceres* y saberes vinculados con el fenómeno de la relación alimentación y cultura.

En el proceso de esta investigación nos hemos percatado de la importancia de reconocer en detalle las formas, funciones, estructuras, mecanismos y maneras de operación que sustentan y conducen las prácticas, creencias y actos vinculados con (y derivados) de dicha relación en ámbitos locales.

En contextos de comunidades concretas explorar la dimensión local con el detalle que sólo la observación etnográfica puede ofrecer, constituye una de las más sustanciales y enriquecedoras aportaciones de la investigación antropológica en contextos de la compleja relación entre alimentación y cultura ya que nos permite distinguir que la actividad social relacionada con la cultura no se limita a la práctica y la estética del consumo (comida); sino que se nos presenta como un universo observable y relacionable en sí mismo, como una red de relaciones económicas, sociales, históricas, emocionales y en general de producción cultural individual y colectiva que da forma o, por lo menos, aporta fundamentos sustanciales a la

construcción de una *matriz cultural* determinada siempre y siempre adaptable.

La antropología y la historia tradicionales cuando intentaban describir y comprender las distintas determinaciones de los sistemas y procesos de alimentación habían estado, hasta ahora, presas de los límites de observación y comprensión a los que hemos hecho referencia en el capítulo inicial. Límites que además se habían venido reproduciendo de manera constante en la investigación contemporánea. La descripción etnográfica y la consecuente comprensión antropológica de esta dimensión local permite acercarnos a formas concretas de concepción, desarrollo y práctica de las estrategias particulares de la alimentación en comunidad y por esta vía reconocer las múltiples y diversas dimensiones con las cuales dichas prácticas se vinculan.

La perspectiva etnográfica, normalmente, no se desarrollaba de manera plena en los estudios de antropología de la alimentación en nuestro país; sin embargo es claro que tiene un amplio potencial descriptivo, explicativo, interpretativo, comprensivo, útil y necesario para el desarrollo de un nuevo conocimiento de las prácticas y referentes locales así como de los procesos de cambio o continuidad a fin de sobrepasar el estigma, normalmente perjudicial, de una visión de dimensión general que, como referente de conocimiento, pretende ser abarcadora. Referente cognitivo que, en sí mismo, no ha permitido comprender la complejidad intrínseca de los fenómenos específicos culturales, sociales, económicos e históricos involucrados en los procesos comunitarios vinculados a las prácticas de y para la alimentación. La ubicuidad espaciotemporal inherente al ejercicio etnográfico le permite disponer al análisis histórico antropológico de elementos que desde otra

perspectiva y dimensión no es posible capturar y por lo tanto explicar en sus condiciones singulares y específicas.

Las prácticas de la alimentación, como hemos visto, se vinculan con infinidad de condiciones, problemáticas y determinantes que resulta confuso comprender en el escenario de la cultura sin las herramientas de la antropología y la etnografía. La historiografía y la etnografía tradicionales se han limitado a documentar la comida y su consumo (comensalidad) como la totalidad del fenómeno y como datos culturales caracterizados por su inmovilidad y como pruebas irrefutables de una *riqueza cultural gastronómica y amplia tradición histórica* de una cultura determinada en mayor o menor medida matizada con aspiraciones de problematizar en torno a otros fenómenos de carácter *macrosocial* tales como la modernidad vs la tradición o la necesidad *natural* de reevaluar las tradiciones gastronómicas ancestrales (Mintz 2003, Good 2011, Rojas 1993 y 1994, Iturriaga 1993, 2011, Pérez San Vicente 1996, Pilcher 2001, entre otros). Esta tradición académica, que se convirtió pronto en tradición popular, dio por sentado que no era necesario conocer de modo directo la complejidad de los sistemas y procesos involucrados en las prácticas cotidianas de la alimentación en ámbitos distintos de lo visiblemente superficial y estableció una preponderancia de los contextos urbanos o semiurbanos. Los ejemplos que pueden servir como referencia (bibliográfica, digital, y de todo medio de divulgación) abundan en el mercado de la gastronomía y de alguna manera se ha convertido en referencia popular, no considero pertinente abordar una discusión puntual dada su natural dispersión la sobre determinación de la subjetividad.

Reconocer las específicas condiciones de existencia y desarrollo de las comunidades rurales campesina o indígenas en condición o no de pobreza, pronto

nos confronta con realidades no deseadas de analizar y comprender como la comprobación de lo que normalmente nos hemos imaginado como espacios de gran riqueza, herederos de una vastísima tradición histórica, no lo sean necesariamente. De modo paralelo a la pobreza económica y material, nos encontramos con pobreza cultural, de imaginación, de símbolos, de producción de representaciones que la historia y la antropología tradicional muy pocas veces nos habían mostrado.

7.1.1. EL NO SABER AMBIENTAL

Las perspectivas del desarrollo sustentable, también referidas en el capítulo inicial, carecen por naturaleza del detalle de la comprensión del papel específico de la cultura en los contextos de la alimentación y su relación con el aprovechamiento de los recursos del entorno. En el interés (legítimo de por sí) por generar propuestas de desarrollo que permitan el crecimiento económico y el sostenimiento de la cultura de las culturas nativas, pierden de vista la dimensión comprensiva del papel concreto que juega la interacción cultural, sus procesos y resultados en la definición y determinación de las decisiones que en materia de alimentación, toman y ejecutan los actores sociales en sus contextos concretos, por cierto, estos últimos, variables, cambiantes, *multi* determinados y *multi* determinantes.

Esta especie de extravío epistemológico, metodológico, conceptual e incluso de la comprensión sobre cómo se establece empíricamente esta relación, puede encontrar una solución en el desarrollo de estrategias de observación que *abran las puertas* a nuevas formas de percepción, representación, activación y de comprensión de los respectivos procesos de cambio y continuidad que se llevan

acabo al rededor de las prácticas cotidianas de la alimentación en contextos culturales.

La perspectiva etnográfica nos permite, mediante el testimonio directo, establecer los matices de principios teóricos y conceptuales diversos. La hipótesis de que en el marco de

...los saberes tradicionales el medio ambiente establece límites para las formas y ritmos de explotación de los recursos, condicionando el proceso de valorización, acumulación y reproducción de capital. A esta compleja relación la denomina saber ambiental, mismo que convive [conceptual y empíricamente] con la incertidumbre, e incorpora la pluralidad axiológica y la diversidad cultural en la formación del conocimiento y la transformación práctica de la realidad...” (Leff 2013)

requiere de una relativización de sus principios debido a que se antepone el fenómeno de las formas específicas de apropiación e integración de las comunidades con sus respectivos entornos.

Lo que esta investigación nos permitió observar es que las distintas condiciones de desarrollo histórico, económico y social de las culturas locales determinan de manera fundamental esta relación entre la población y sus entornos. En materia de condiciones y desarrollo de las prácticas y referentes para la alimentación, nunca existe ningún principio dado ni supuesto, ésta es una concepción que de manera procesual se va construyendo e influye de manera central en la caracterización de los modos concretos en que se constituye y regula la percepción y manejo del ambiente y sus recursos en las comunidades rurales, pero es un referente construido por los miembros mismos del grupo.

Encontramos poblaciones que por sus condiciones generales de existencia no han estado en posibilidades de establecer vinculación con el entorno ambiental o bien que de manera concreta no construyen de modo cotidiano una relación de

aprovechamiento sustentable ni sostenible con el entorno vinculado a su cosmovisión; sino que son reproductores de las formas económicas tradicionales de explotación y depredación ambiental desarrolladas en la modernidad. Villa del Mar y Ferrería de Tula son dos casos que ilustran ésta como una condición doble, misma que nos ayuda a matizar el principio del *saber ambiental* como saberes acumulados y desarrollados para fines de un aprovechamiento circular y regenerativo no es una condición general de toda comunidad humana y menos en el mundo de modernidad. Así como pueden existir, de manera ideal, entornos comunitarios donde predomine el *saber ambiental* para el desarrollo de estrategias de reproducción social productiva y respetuosa de su entorno; las hay en donde un *no saber* ambiental es predominante y es un coadyuvante de la desigualdad y la pobreza generalizada.

7.2. ACERCA DE LA COMPROBACIÓN Y USO DEL MODELO TEÓRICO Y DE MÉTODO

El siguiente nivel argumental desarrolla la hipótesis de que es necesario proponer y elaborar modelos teóricos y de método desde los marcos de referencia y la tradición antropológica, a fin de trabajar con herramientas epistemológicas surgidas desde el mismo corpus epistemológico, en este caso desde la etnología. Más allá del sentido común o de propiciar un entorno *multi, inter* o *trans* disciplinar, es necesario construir marcos de referencia originales que posibiliten la reflexión en los propios términos a fin de contribuir a la generación de nuevo conocimiento desde formas disciplinarias definidas. Habíamos comentado que la antropología, la historia y la etnografía habían dejado en un plano secundario a las investigaciones específicas sobre la relación cultura y alimentación. Esto trajo como consecuencia un *alejamiento* del tema y por consiguiente es escasez de propuestas que busquen enmarcar el análisis cultural de la alimentación en

referentes de historia de la cultura o investigación etnográfica es especializada. El tema se ha venido abordando de modo circunstancial, si no es que accidental. Otra vertiente, de cuño más actual, ha “descubierto” el tema a partir de la incorporación del “paradigma michoacano” al acervo mundial de patrimonio intangible de la humanidad de la UNESCO¹. Este acontecimiento ha despertado el interés de campos tan distintos como el turismo, la hotelería o los negocios restauranteros. No hay duda de que iniciativas como estas benefician a al quien, pero desde mi punto de vista el desarrollo de estas vertientes ha reincidento en resaltar la perspectiva formalista y “folk” del fenómeno, insistiendo en que la “cultura de la comida” o la relación “cultura y comida” es una especie de eterno reservorio (en sí y para sí) de saberes tradicionales ocultos y no conocidos en donde la *comensalidad* - forma enajenada y sobredeterminada del consumo de alimentos - es el único momento en el que la cultura tiene una expresión (cfr. apartado 1.3.1. *Enajenación ambiental y enajenación alimentaria*). El papel de la antropología, se reduce entonces, a *descubrir* la riqueza inherente e implícita en las llamadas *tradiciones gastronómicas de nuestros campesinos e indígenas* y ¿por qué no? también de *nuestras abuelitas*, quienes, aunque hijas del mestizaje y la modernidad liberal o neoliberal, también guardan en sus corazones y almas, sabiduría que es necesario *extraer* (como si del corazón se tratara, aprovechando la visión patrimonialista) para abonar a la *riqueza patrimonial intangible* contenida en la comida.

¹ ***Traditional Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm.*** Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. Fifth sesión, Nairobi, Kenya. November 2010. Nomination file no. 004 00 for inscription on the representative list of the intangible cultural heritage in 2010. (En : <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>. Consultado el 4 de ene. de 2016)

7.2.1. UNA PROPUESTA SISTÉMICO-PROCESUAL PARA DESCRIBIR Y COMPRENDER PROBLEMA DE LA RELACIÓN ALIMENTACIÓN Y CULTURA

La opción que elegimos para plantear y desarrollar esta investigación se organizó como un planteamiento *sistémico procesual*, elaborado como propuesta formal, primero como tesis para obtener el grado de Maestro en Antropología dentro del Programa de Posgrado de la Universidad Nacional Autónoma de México (Aguilar 2002) y posteriormente con algunas correcciones y agregados breves en obra publicada (Aguilar 2012). En dicho modelo se argumenta y se sostiene la hipótesis de que, dada la complejidad natural de relaciones que determinan y son determinadas por el binomio alimentación y cultura, en la escuela antropológica en México es necesario desarrollar y consolidar propuestas para la investigación del fenómeno cultural de la alimentación que busquen innovar en la reflexión teórica y la construcción de marcos conceptuales de referencia; así como la necesidad de elaborar propuestas que permitan construir caminos (métodos) que permitan la descripción que posibilite la investigación organizada y sistemática en la materia referida. El modelo de investigación mencionado se resume, en un primer momento, a partir de la distinción teórico conceptual y empírica de los elementos que componen el *sistema* de alimentación (en la lógica de la relación sujeto-objeto) entendidos como los componentes elementales que posibilitan las prácticas respectivas, expresados los primeros en el conjunto de saberes, creencias, hábitos, tradiciones, ideas, disposiciones, tecnologías e imaginarios construidos en relación con la alimentación en tanto acto social; los segundos como los elementos objetivos cristalizados culturalmente en instrumentos, elementos, alimentos, técnicas, dispositivos... que son utilizados por la comunidad como factores o recursos generales para la alimentación, también en el contexto

de la acción social organizada. En un segundo momento el referente principal es el de la descripción y análisis del hecho como conjunto de acciones culturales, es decir las prácticas relativas a la alimentación centradas en el concepto de *proceso* entendido como los elementos puestos en la relación social y cultural *operativizada* e instrumentalizada, traducida en las fases o *momentos* que componen el proceso y expresadas en la secuencia recursiva² "...**(n)**→**(o)**→**(p)**→**(c)**→**(n')**..." que designa los distintos etapas y espacios en los que técnicamente transcurren las prácticas de la alimentación como actividades sociales y culturales en los distintos momentos de la vida cotidiana de la comunidad. La posibilidad de organizar y sistematizar el ejercicio descriptivo y analítico como momentos interpretables y comprensibles más allá del arbitrario de la vida social, constituye el principal aporte en esta investigación. Este transcurrir de la experiencia cotidiana es lo que la antropología, la historia y el sentido común tradicionalmente han considerado un supuesto cultural (como contexto y fundamento). Mediante esta investigación podemos replantear éste como un prejuicio y por tanto un error de concepto y de método, al asumir que independientemente del *modo* y *momento*, lo importante de la alimentación es *la comida, sus sabores, sus texturas y su riqueza cultural inherente transmitida* en todas las comunidades "tradicionales". Sin embargo son los detalles de esa misma progresión los que permiten comprender la práctica diaria de la alimentación como un problema o conjunto de problemas que la cultura afronta y resuelve, como una forma activa de construcción de la vida cotidiana, donde las coyunturas ocasionales, permanentes o sistémicas se observan y comprenden como codeterminantes del transcurrir cotidiano de la vida en la comunidad y por lo tanto

² Esquema explicado ampliamente en el capítulo 4

como un asunto en la reproducción social misma. De ahí la importancia de la colección abundante, sistemática y organizada de datos acerca de las formas y estrategias distintas para resolver los “pormenores” de la alimentación en la vida diaria. Detrás de los discursos y las referencias generalizadoras nos encontramos necesariamente un cúmulo de información que si no se colecta y sistematiza, deja pasar desapercibidas características fundamentales que motivan la toma de decisiones y las prácticas diarias de los sujetos en materia de su alimentación. Esto permite reconocer el carácter procesual y sistémico del fenómeno. No como una serie de procesos fisiológicos (de por sí importantes) orientados al sostenimiento de los individuos y la comunidad a partir de un cierto estado de nutrición; sino como un conjunto de acciones repetitivas u originales, conscientes o inconscientes, razonadas o intuitivas que en determinan, en tanto prácticas, los destinos de los individuos, la familia y su comunidad. En la perspectiva etnográfica de la alimentación puede reconocerse, mediante este método de análisis, su naturaleza como mecanismo central de reproducción de la vida social.

7.3. ACERCA DE LO ENCONTRADO EN LAS DOS COMUNIDADES: COMPRENSIÓN ANTROPOLÓGICA DEL SISTEMA Y PROCESO DE ALIMENTACIÓN EN VILLA DEL MAR Y FERRERÍA DE TULA, JALISCO

El tercer aspecto hipotético hace referencia al estudio en las comunidades. Afirma que la configuración del *sistema* y *proceso* de la alimentación es diferenciada y se organiza y opera de acuerdo con las específicas condiciones de existencia y reproducción social de cada una.

Este apartado es una síntesis general de lo presentado en el capítulo de la presentación y análisis de resultados, por lo tanto no se trata de regresar a describir lo dicho, sino de exponer algunos aspectos relevantes que destacan de la etnografía comparada.

7.3.1. EL PROBLEMA DEL ORIGEN Y LAS CONDICIONES DE DESARROLLO

El trabajo de campo y la investigación consecuente permitieron apreciar los aspectos comunes y de modo alterno las diferencias sustanciales en términos de la alimentación como hecho cultural entre ambas comunidades. En efecto las condiciones históricas y en general de vida cotidiana, aunque establecen ciertas similitudes, también permiten resaltar las diferencias, que en principio podemos definir como originadas en las condiciones histórico sociales que le dieron origen a cada una. También podemos encontrar que estas diferencias determinaron, de algún modo, la manera en que se fueron resolviendo en cada caso, los problemas y situaciones críticas relacionadas con la alimentación como estrategia individual y colectiva de reproducción social.

La perspectiva sistémica procesual permitió desarrollar trabajo de campo organizado y sistemático para ubicar de manera directa los espacios, tiempos y referentes y representaciones generales y particulares que los habitantes de las dos comunidades nos permitieron identificar como los propiamente vinculados con las actividades cotidianas para la alimentación. El conocimiento de los contextos históricos, sociales, culturales y económicos jugaron un papel básico para conocer y comprender las condiciones específicas en que se ha desarrollado la vida cotidiana en ambos espacios.

7.3.2. REFERENTES Y REPRESENTACIONES COMUNES

El conjunto del trabajo, tanto en observación de campo, como en archivo, en entrevistas abiertas, conversaciones y las desarrolladas en los cuestionarios generales, permitió obtener información para conocer y analizar la manera en que construyen los referentes y representaciones de la cultura relacionados con aspectos de la alimentación. Una característica interesante es que en ambas

comunidades, como producto de la atención institucional (estatal y federal) en materia de pobreza, marginalidad y salud, los habitantes han ido construyendo un discurso que podemos definir como el *alimento – nutriente*. Según este sistema de representación, los alimentos deben agruparse en dos tipos fundamentales, esta clasificación por un lado puede verse como la expresión de una cierta capacidad del manejo de saberes académicos y formales, pero por otro lado y desde una visión más ponderada, puede considerarse como la manifiesta repetición de un discurso que les es transmitido como *saber válido* desde el discurso de la atención médica y de salud institucional. Esta transmisión de saberes es *traducida* como una dicotomía que clasifica los alimentos partiendo de la diferencia de los alimentos *buenos* como aquellos que contienen proteínas, vitaminas y minerales y que existen en contraposición con aquellos que son considerados *malos* porque contienen grasas y azúcares. Estos últimos son proscritos e identificados como *dañinos*, sobre todo en y para personas con enfermedades crónico degenerativas, pero en adición, dañinos también para el crecimiento de los niños. El desarrollo de esta concepción puede entenderse como una forma de continuidad cultural o tal vez equivalente a la construcción del sistema frío-caliente, aunque tampoco hay elementos suficientes para asegurarlo, sí existe una noción relativamente vaga de su concepción y manejo en los testimonios presentados y analizados.

7.3.3. LA POBREZA DIFERENCIADA (RESPUESTA DE LA UNIDAD Y GRUPO DOMÉSTICOS)

Existen muchas formas en la que se manifiesta la pobreza. Afirmar que es producto de una desigualdad dominante, que la falta de opciones para salir de ella es una forma propia del *status quo* para mantenerse y que *lacera* la vida de millones de mexicanos es correcto, pero no es suficiente. En el ejercicio descriptivo y analítico de lo encontrado en ambas comunidades se pueden

distinguir elementos que testimonian y subrayan la condición de la pobreza en la vida material, sus condicionantes y determinantes, pero también es posible distinguir procesos de construcción individual y social encaminados a superar o no esta situación, misma que de manera natural las condiciones generales en que se desarrolla el sistema de alimentación. Por ejemplo, si intentáramos aplicar el razonamiento de Meillassoux (1987:78) acerca de las características fundamentales de la comunidad y grupo domésticos en relación con la producción de alimentos, encontramos que hay una diferencia sustancial en ambas comunidades. En Villa del Mar no encontramos un sistema de adelantos y restituciones del recurso para la alimentación lo que es un claro síntoma de que no hay una vinculación de la estructura del grupo con su sistema de reproducción. Éste lugar lo ocupan los programas de asistencia gubernamental y privados de los que es beneficiaria la población. El proceso mismo de la producción de alimentos, al estar ausente como columna vertebral de la producción y reproducción de la comunidad doméstica, está desligado de la familia (entendida como el elemento fundamental de la estructura social) en resumen, no encontramos prácticas, ni hábitos que procuren el aseguramiento de la perpetuación y la reconstitución de la comunidad misma por vía de los vínculos parentales.

En Ferrería de Tula, por el contrario, los mismos mecanismos funcionan y están presentes en la actualidad vivida por la población, Aunque existen también los programas de apoyo a grupos vulnerables, la unidad doméstica si mantiene un vínculo actualizado con el esquema de producción y provisión de alimentos *pasados, presentes y futuros* (Meillassoux 1987:78ss). Siendo dos contextos en apariencia similares, las respuestas culturales han sido sustancialmente distintas.

7.3.4. EL SOLAR EN EL ESPACIO DOMÉSTICO: UN EJEMPLO DE MANEJO DE ESTRATEGIAS PARA LA OBTENCIÓN DE RECURSOS PARA LA ALIMENTACIÓN

De modo diferenciado por sus circunstancias específicas de origen y desarrollo hay un reconocimiento de las necesidades relacionadas con la obtención de recursos para la alimentación en cada comunidad. Por ejemplo, en Villa del Mar encontramos una tendencia dominante a depender de fuentes ajenas para la provisión de alimentos, principalmente el mercado externo e industrial y por otro lado el aprovisionamiento que las dependencias de apoyo gubernamental y privado realizan con la entrega periódica de orientación médica, recursos financieros y despensas. Por supuesto que ambas situaciones, en sí mismas, no son un problema; pero si se observa en relación con otras conductas individuales y colectivas que no promueven ningún nivel de autonomía en la materia, entonces este aprovisionamiento se convierte en un limitante serio, dado que no ayuda a resolver uno de los principales problemas de la localidad que radica en la nula promoción de actividades que propicien el aprovechamiento de los recursos locales como fuente segura de recursos para la alimentación, en estas condiciones la pobreza se profundiza. Al contrario en Ferrería de Tula, en donde también existen estas fuentes de aprovisionamiento, existen comportamientos (convertidos en costumbre) que han permitido a sus habitantes diversificar sus prácticas y estrategias y aunque no son completamente abiertos (como lo vimos en el caso de la introducción del cultivo de peces) si cuentan con varias opciones que incluyen la producción en pequeña escala para el autoconsumo, las prácticas de agricultura y ganadería de pequeña y mediana escala, el comercio de la resina con la industria química y más recientemente la apertura, de cierto modo forzada, a una industria turística de pequeña escala que abona a la diversificación. De

modo coloquial podemos afirmar que si bien esta condición no los saca de la pobreza, si marca una diferencia cualitativa y cuantitativa con la situación en Villa del Mar. En este contexto, por ejemplo, la ausencia o presencia, en las respectivas comunidades, de la práctica del cultivo del solar en el espacio doméstico marca una diferencia sustancial en las condiciones y perspectivas de ambas comunidades.

7.3.5. LOS SISTEMAS Y REFERENTES PARA EL APROVISIONAMIENTO

Hemos expuesto, párrafos arriba, que una premisa de esta investigación es que en condiciones diferentes se crean y reproducen sistemas y procesos de alimentación diferentes condicionados a condiciones de desarrollo e específicos, pero configurados dentro de un marco histórico-cultural propio o en proceso de apropiación. Los sistemas de aprovisionamiento en ambas comunidades permiten ilustrar esta condición.

Gran parte de las características del sistema de alimentación en Villa del Mar están sustentadas por los elementos, prácticas, hábitos y costumbres de contextos urbanos, hemos explicado la razón en los capítulos antecedentes de que al ser una comunidad fundada como resultado del reparto de tierras, albergó a población proletarizada y marginada de centros urbanos de diversas regiones del país, por ello existe un abundante consumo de alimentos y bebidas procesados y semi procesados industrialmente y envasados en distintas presentaciones. De manera paradójica, como lo explicamos en el apartado inmediato anterior, es prácticamente inexistente la percepción de los elementos que se pueden obtener como estrategias de auto producción y consumo doméstico de las condiciones del entorno.

Otra característica expresada en el nivel de la convivencia social es que el diverso origen regional genera tensión entre los diferentes usos y costumbres de diversos lugares y las condiciones en que se pudieran generar saberes locales comunes acerca de lo que el entorno está en posibilidades de proveer. La imposibilidad objetiva para consolidar a nivel local una cultura de los alimentos del mar³, por ejemplo, plantea una contradicción entre la necesidad de desarrollar estrategias para la obtención autónoma de productos para la alimentación y la dependencia obligada al mercado de alimentos conductas que además ya venían reproduciendo desde su lugar de origen y antes de su arribo a los entonces nuevos terrenos de Villa del Mar.

En Ferrería de Tula el sistema de alimentación está compuesto también por elementos muy utilizados en contextos urbanos, aunque complementado con una variedad de recursos más amplia. Gracias a la fertilidad del suelo, las condiciones del clima y la contrastante viabilidad de los caminos es favorecida la producción y aprovechamiento de alimentos de origen animal como la carne, la leche y sus derivados, principalmente de algunas especies de ganado menor y la recolección de una variedad amplia de frutos y vegetales silvestres. Esta serie de condiciones favorables permite también a la comunidad establecer una mejor vinculación con su propio aparato productivo, aquí sí, con una perspectiva de perpetuidad. En los referentes de la tradición alimentaria local es posible, por ejemplo, encontrar prácticas de recolección de una variedad amplia de hongos comestibles y plantas cuyo aprovechamiento para la alimentación es combinado con el uso terapéutico.

³ El único indicador que podría expresar una cierta intencionalidad por reproducir un sistema de representaciones basado en estos referentes es que a inicios de la década del 2000 decidieron de modo oficial, en junta de la comunidad y ante autoridades ejidales nombrar los senderos, calles y avenidas de la comunidad con nomenclatura de especies marítimas. El otro referente es que en el proyecto de las cabañas, se ofrece un menú con mariscos y pescados, pero esto, como es natural, es solo para consumo externo.

Esta práctica parece que cada vez más entorpece el uso cotidiano reciente apertura del Centro de Salud Comunitario; sin embargo estas prácticas existen aún en la memoria social. La principal actividad en cuanto a la producción de alimentos es la agricultura, la siembra del maíz constituye el principal producto, seguido del aprovechamiento a nivel familiar del agave azul del que se obtiene aguamiel y pulque. De acuerdo con algunos testimonios, no recurrentes en pocas ocasiones se procesan cantidades muy modestas de aguardiente.

Los procesos de alimentación aquí se ven constantemente reformulados por la integración o combinación de productos más o menos novedosos como enlatados, golosinas, frituras, refrescos embotellados, hot dogs, hamburguesas, entre otros con recursos de raigambre local, actividad aprendida que no tiende desaparecer de los imaginarios alimentarios construidos en esta sociedad.

7.3.6. LÍMITES GENERALES DE LA INVESTIGACIÓN (UNA REFLEXIÓN FINAL)

El plan inicial de la presente investigación pretendía establecer un diálogo disciplinar con áreas del conocimiento relacionadas con la misma antropología y las ciencias de la salud de modo principal. La naturaleza de los datos aportados por las comunidades, de una riqueza y variedad muy amplia, obligaron a centrar el análisis final en los rasgos que se producían en los diversos contextos de la cultura local. Extender el mismo hacia su relación con el problema del crecimiento y desarrollo y el proceso salud-enfermedad hubiese supuesto una logística para la que el desarrollo de la investigación no tenía condiciones. Queda esto como una deuda sobre la que es necesario generar propuestas futuras en las que el diálogo con múltiples disciplinas tenga un espacio adecuado y sea logísticamente posible. Los resultados reportados, de cualquier modo, pueden servir de insumo para discusiones e intercambios disciplinarios futuros. Una gran cantidad de datos se

ha quedado en espera de ser debidamente procesados por los especialistas de los respectivos campos de conocimiento. Queda esta experiencia para replantear en otro momento y circunstancia esta posibilidad.

La vida social es profundamente cambiante y con ella los sistemas de representación que la cultura elabora. Por su parte la etnografía como instrumento de la antropología, no siempre puede dar cuenta de esos cambios, eventualmente de las permanencias, pero no puede estar siempre en todos lados, todo el tiempo. Esa labor pertenece a la sociedad y a la cultura mismas. El resultado de esta investigación no ha pretendido nunca decir la última palabra sobre el problema planteado, en realidad existe la claridad para subrayar que solo dibuja condiciones específicas en momentos concretos, pero que en ese momento y bajo esas circunstancias la vida social de ambas comunidades se configuraba bajo esas condiciones generales y particulares. Por supuesto esto es una interpretación que se deriva del sentido mismo que motivó el proceso de investigación. En ese sentido esta investigación se enmarca en la modalidad de lo experimental. Un objetivo central era constatar que el modelo propuesto para la investigación etnográfica en materia de cultura de la alimentación, es operativo, funcional y necesario para el desarrollo de los estudios sobre antropología de la alimentación. Esto constituyó el principal alcance de la investigación y al mismo tiempo su limitación más importante. Como todo modelo experimental los problemas aparecen conforme se avanza. Un punto importante fue que la cantidad de información obtenida puede resultar intimidante y su análisis una pesadilla. Es necesario, partiendo de esta experiencia, trabajar sobre los límites en la proyección inicial, de manera que estos queden muy claramente establecidos como condición de la investigación. A favor del proceso exploratorio es importante

mencionar que el uso de esta propuesta facilita la ubicación y determinación del objeto de investigación y esto resuelve una pregunta recurrente en materia de estudios sobre la relación cultura y alimentación: *¿por dónde empezar?*

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

Aguilar Piña, Paris

1995 *Etnografía y alimentación en el noroeste de Chiapas. El caso de Carmen Tonapac*. Tesis de licenciatura ENAH, México 170 pp. Incluye fotografías e ilustraciones.

2000 *La antropología en el estudio y solución de los problemas de alimentación y nutrición*. En: "Olores y sabores de la comida mexicana. La cultura alimentaria". Suplemento 9 de Diario de campo. Publicación interna de la Coordinación Nacional de Antropología del INAH. México D.F. Junio pp. 15-18.

Aguilar Piña, Paris

2002 *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria*. Tesis de Maestría. Facultad de Filosofía y Letras/Instituto de Investigaciones antropológicas. UNAM.

2001-2005 Diarios de campo. Temporadas de campo. Ferrería de Tula y Villa del Mar, Jalisco México. Contienen entrevistas, registro de observaciones, material gráfico y audiográfico.

2005. "Etnografía de la alimentación". En: Revista de Salud Pública y Nutrición RESPYN. Revista de la facultad de Salud Pública y Nutrición Universidad Autónoma de Nuevo León. Edición especial No.2-2005. 5° Congreso Mexicano de Nutriología y 19° Congreso Nacional de AMMFEN. Revista electrónica: <http://www.uanl.mx/publicaciones/respyn/especiales/2005/ee-02-2005/index.html>

2007 "La incorporación de lo cotidiano a los estudios al estudio de la alimentación" En:Regiones. Suplemento de Antropología. Antropología de la alimentación 1, No. 27 (martes 13 de febrero de 2007) pp 2-3. Cuernavaca, Morelos.
<http://www.suplementoregiones.com/pdf/Regiones27.pdf>

2012 El sistema cultural de la alimentación. Una aproximación de teoría y método para los estudios de antropología de la alimentación. Editorial Académica Española. Isbn 978-3-8473-6932-5.

2013 *Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana*. En: Anales de Antropología (Artículo en Proceso de publicación).

Aguilar Piña, Paris / Luis Alberto Vargas

2002 *Una visión integral de la alimentación: cuerpo, mente y sociedad*. En: "Cuadernos de Nutrición". Ed. Fomento de Nutrición y Salud A.C. México D.F. Vol. 27, No.2 (marzo-abril).

Aguirre Beltrán, Gonzalo

1955 *Programas de Salud en situación intercultural*. México. Ediciones especiales del Instituto indigenista interamericano. 191 pp.

1956 *Cultura y nutrición*. En: *Estudios antropológicos. Publicados en homenaje al Doctor Manuel Gamio*. México. Universidad Nacional Autónoma de México / Sociedad Mexicana de Antropología. pp 226-249.

Albala, Ken (ed)

2013 *Routledge International Handbook of food studies*. Great Britain. Routledge. Taylor & Francis Group. Routledge International Handbooks.

Arribas Jimeno, Alejandro

2003 *El laberinto del comensal: Los oscuros símbolos de la comensalidad*. Ed. Alianza. España. ISBN 84-206-2056-4

Ashton, Thomas Southcliffe

2006 *La revolución industrial*. Ed. Fondo de Cultura Económica. Colección *Breviarios* No. 25. México. ISBN 968-16-0323-0

Barfield, Thomas (Editor)

2000 "Diccionario de antropología". Ed. Siglo XXI. México. ISBN 968-23-2238-3

Baudillard, Jean

1980 *El espejo de la producción o la ilusión crítica del materialismo histórico*. Ed. Gedisa. Serie CLA-DE-MA. España. ISBN 84-7432-097-6

Baudrillard, Jean

2007 *Crítica de la economía política del signo*. Ed. Siglo XXI. México. ISBN 968-23-0702-3

Berman, Morris

1992 "Cuerpo y espíritu. La historia oculta de occidente". Ed. Cuatro vientos. Santiago de Chile, Chile. ISBN 84-89333-39-4

Bertran Vilà, Miriam

2010 *Acercamiento antropológico de la alimentación y la salud en México*. *Physis*. Revista de saúde colectiva. Río de Janeiro. 20(2):387-410.

2009 *Alimentación y cultura en la ciudad de México. Análisis macro y microsocia*. Ponencia presentada en el 1º congreso español de sociología de la alimentación Gijón (La laboral) 28-29 de mayo 2009.

2005 Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos. México.
Programa Universitario Mexico Nación Multicultural.

Bookchin, Murray

1978 Por una sociedad ecológica. Ed. Gustavo Gili S.A. Colección tecnología y sociedad. Barcelona, España.

Carson, Rachel

1962 *Silent Spring*, Nueva York, Fawcett Crest.

Carrasco, Silvia

1996 "Cultura, alimentación y salud: una propuesta de análisis metodológico".
En: *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Editor Xavier Medina. Editorial. Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació. Barcelona, España. pp. 377-383.

Castoriadis, Cornelius

1988 *Los dominios del hombre: las encrucijadas del laberinto*. Ed. Gedisa. Barcelona, España. 246 pp

Clifford J. / George E. Marcus (Eds.)

1986 *Writing Culture*. University of California Press. Berkeley and Los Angeles California. 305 pp.

Consejo Nacional de Población (CONAPO)

2011 Índice de marginalidad por entidad federativa y municipio. Consejo Nacional de Población. México. ISBN en trámite. 189 pp (incluye anexos).

Coria López, Mariana

2011 *Alimentos fríos y calientes: tradición y creencia en Santa Ana Tlacotenco, Milpa Alta D.F., a principios del siglo XXI*, México, Universidad del Claustro de Sor Juana, , 140 p. (Colección Tesis, Universidad del Claustro de Sor Juana)

2015 *El Doctor Francisco Hernández (1518-1587): un camino para la construcción del alimento indígena como medio terapéutico. Proceso dialéctico entre dos formas de interpretación de la realidad natural-alimentaria*. México. Tesis de Maestría en historia. Programa de Posgrado en Historia. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad Nacional Autónoma de México. 209 pp.

Departamento de asuntos Económicos y Sociales

1992 Agenda 21. Declaración de Río (proyectos). División de Desarrollo Sostenible de la Organización de las Naciones Unidas Nueva York.

De Certeau, Michel / Luce Giard / Pierre Mayol

1999 *La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, cocinar.* Universidad Iberoamericana / Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente. Col. El oficio de la historia. México 269 pp.

De Certeau, Michel.

2000 *La invención de lo cotidiano. 1. Artes de hacer.* Universidad Iberoamericana / Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente. Col. El oficio de la historia. México 229 pp.

De Garine, Igor

1988 *Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad.* En: *América Indígena*, vol XLVIII, núm. 3, julio-septiembre de 1988. pp. 635-650.

1994 *The diet and nutrition of human populations.* En: *Companion Encyclopedia of Anthropolgy.* Tim Ingold (ed.). Routledge Ed. London pp. 226-264,

De Garine, Igor / Luis Alberto Vargas

1997 *Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición.* En: Cuadernos de Nutrición. vol. 20, núm 3, mayo-junio 1997. pp 21- 28.

De Garine Igor / Valeria de Garine

1999 *Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura.* En: Alimentación y cultura. Actas del Congreso Iternacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. España. Ed La Val de Onsera. España. pp. 13-33.

Devillard, Marie José

1990 *El grupo doméstico. Concepto y realidades.* En: *Política y sociedad.* Revista de la Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Ciencias Políticas y Sociología. No.6/7 1990. Pp 103-111.

Doode, Shoko / Emma Paulina Pérez (comp.)

1994 *Sociedad, Economía y cultura alimentaria.* CIESAS / CIADAC. México. 455 pp.

Echeverría, Bolívar

1995 *Las ilusiones de la modernidad.* Ed. Universidad Nacional Autónoma de México y El Equilibrista. México. ISBN 968-7318-16-3

Eggan, Fred

1943 "Some problems in the study of food and nutrition". *América Indígena*,V.3, p. 10 y ss

Fernández Souza, Lilia

2010 "Grupos domésticos y espacios habitacionales en las Tierras Bajas mayas durante el periodo clásico". Dissertation zur Erlangung der Würde des Doktors der Philosophie. Der Universität Hamburg. Hamburg 2010

García Canclini, Nestor

(1990) *Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad*, México, Grijalbo.

González Turmo, Isabel

1999 "La dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas". En: *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional*, 1998. Museo Nacional de Antropología. España. Ed. La Val de Onsera. España. pp. 245-255 y

González Turmo, Isabel

2001 "Antropología de la alimentación: propuestas metodológicas". En: *Comer cultura. Estudios de Cultura Alimentaria*. Compilador: Antonio Garrido. Universidad de Córdoba. España. pp. 13-25.

Good Eshelman, Catharine y Laura Elena Corona de la Peña ((Coordinadoras)

2011 *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Escuela Nacional de Antropología e Historia. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Goody, Jack

1995 *Cocina, Cuisine y clase, Estudio de sociología comparada*. Ed. Gedisa.Col. Antropología. Barcelona, España. 309 pp.

Harris, Marvin

1989 *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Ed. Consejo Nacional para la Cultura y las artes / Alianza. México. 351 pp.

Herber, Lewis

1962 *Our synthetic environment*. Ed. Knopf. Londres. (pseudónimo de Murray Bookchin)

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI)

2010 Marco geoestadístico municipal. Versión 5.0. México.

Iturriaga, José N.

1993 *La cultura del antojito*. México. Editorial Diana.

2011 *Confieso que he comido. De fondas, zaguanes, mercados y banquetas*. México. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Colección Memorias mexicanas. ISBN 9786074556063.

Jiménez Guzmán, Lucero

1999 *Desarrollo sustentable y participación comunitaria*. En: Izaosla, Haydea (Coord). *Desarrollo sustentable, medio ambiente y población a cinco años de río*. El Colegio Mexiquense/ Gobierno del Estado de México. México. ISBN 970-669-008-5

Korsmeyer, Carolyn

2002 "El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía". Ed. Paidós Ibérica. Col.

Leff, Enrique

2000 *Los problemas del conocimiento y la perspectiva ambiental del desarrollo*. Ed. Siglo XXI. 2ª edición revisada. México. ISBN 968-23-2277-4

Leff, Enrique

2013 *Saber ambiental. Sustentabilidad, racionalidad, complejidad, poder*. Ed. Siglo XXI / Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente / Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencia y Humanidades. México. ISBN 968-23-2402-5

Leroi-Gourhan, André

1971 "El gesto y la palabra". Ediciones de la Biblioteca de la Universidad Central de Venezuela, Venezuela. 395 pp.

Long, Janet

1982 *El capsicum y su influencia cultural*. (Tesis: Doctorado), Antropología Social, UIA, México,

1986 *Capsicum y cultura: La historia del chilli*. Ed. 1a. ED. ; México; Fondo de Cultura Económica; 181 pp.

1990 "Creencias acerca del capsicum". En: *Historia de la religión en mesoamérica y áreas afines. II coloquio*; México; Universidad Nacional Autónoma de México,

1992 "Herencia mexicana en el Mediterráneo". En: *DIÓGENES*; N.159; p.39,

Long, Janet (coordinadora)

1997 *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Instituto de Investigaciones Históricas / Programa Universitario de Alimentos / Universidad Nacional Autónoma de México. México. 533 pp.

Long, Janet y Luis Alberto Vargas Guadarrama

2005 *Food and Culture in Mexico*. London. Greenwood Press. Series: Food and culture around the world. Ken Abala series editor. ISSN 1545-2638

López Austin, Alfredo

1996 *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas*. Instituto de Investigaciones Antropológicas/Universidad Nacional Autónoma de México. México. 2 Volúmenes.

Macbeth, Helen (Ed.).

1997 *Food Preferences and taste. Continuity and change*. Berghahn Books, Providence Oxford. 218 pp

Meillassoux, Claude

1987 "Mujeres, graneros y capitales. Economía doméstica y capitalismo". Ed. Siglo XXI. México. ISBN 968-23-0356-7

Monzón, Susana (Trad).

1998 *Cocinas y culturas*. Museo Amparo / Laboratoire d'ethnologie, Musée de l'homme. 55 pp.

Mintz, Sidney W.

2003 *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México. Centro de investigaciones y Estudios superiores en Antropología Social, Ediciones Reina Roja y Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Morin, Edgar.

1998 "El Método. La vida de la vida". Ed. Cátedra. Col. Teorema. Madrid, España. ISBN 84-376-0576-8

Morin, Edgar

2006 "El Método 5. La humanidad de la humanidad. La identidad humana". Ed. Catédra. Col. Teorema. Madrid, España. ISBN 84-376-2334-0

Peláez Casabianca, Manuel (compilador)

1997 Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación. Instituto de Investigaciones Antropológicas / Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán. México.

Pérez San Vicente, Guadalupe (estudio preliminar)

1996 Recetario de Doña Dominga de Guzmán. Siglo XVIII. México. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Dirección General de Culturas Populares. Colección Tesoro de la cocina mexicana

Petrich, Perla

1985 *La alimentación mochó: acto y palabra (estudio etnolingüístico)*. México. Universidad Autónoma de Chiapas, Centro de estudios indígenas. Serie monografías 1,.

Pilcher, Jeffrey M.

2001 *¡Vivan los tamales!. La comida y la construcción de la identidad Mexicana*. México. Ediciones Reina roja S.A. de C.V., Consejo Nacional para la

Cultura y las artes, Centro de investigaciones y Estudios superiores en Antropología Social.

Ramos Espinoza, Alfredo

1944 "Bases para un estudio geográfico de la alimentación en México. México. *América indígena*. V. 4, pp 65-72.

Rojas de Perdomo, Lucía

1993 *Aportes alimenticios del Viejo al nuevo mundo*. Santa Fe de Bogotá, Colombia. Ed. Voluntad S.A., Serie Interés general.

1994 *Cocina prehispánica*. Santa Fe de Bogotá, Colombia. Ed. Voluntad S.A., Serie Interés general.

Routh, Shelagh /Jonathan Routh (compiladores y editores)

1996 *Notas de cocina de Leonardo D'Vinci*. Ed. Temas de hoy, Serie raros y curiosos. Madrid, España. ISBN 84-7880-705-5

Roy C., Wood

1995 *The sociology of the meal*. Edinburg University Press .139 pp.

Touraine, Alain

2000 *Crítica de la modernidad*. Ed. Fondo de Cultura Económica. México. ISBN 2-213-03005-7

Vargas, Luis Alberto

1988 "El suministro de alimentos en México". En: *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*. Serbal / Unesco. pp. 254-268,

Vargas, Luis Alberto

1993 "La antropología física y sus perspectivas. Antropología y nutrición". En: 50 años. Memoria de la ENAH. Coordinadora. Eyra Cárdenas Barahona. Editorial INAH. pp. 359-365

Vargas, Luis Alberto / Leticia Casillas

1994 *La integración de los alimentos del viejo mundo a la dieta mexicana. Trabajo preparado para la reunión de la Comisión Regional para Europa de la Comisión Internacional sobre antropología de la alimentación*. Unión Internacional de la Ciencias Antropológicas y Etnológicas. Sevilla, España. 19 pp.

Vogt, Evon Z.

1976 *Tortillas for the gods. A symbolic analysis of zinacanteco rituals*. University of Oklahoma press. Norman and London.

Varios Autores

1996 *Cuisines. Reflets des Sociétés*. Éditions Sèpia-Musée del'Homme, París. 460 pp.

Varios Autores

1988 *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*. Serbal/UNESCO. 312 pp.

Fuentes digitales

Departamento de asuntos Económicos y Sociales / División de Desarrollo Sostenible de la Naciones Unidas. Declaración de Río sobre Medio Ambiente y desarrollo. (<http://www.un.org/spanish/esa/sustdev/agenda21/riodeclaration.htm>) Consultada el 17/01/2014

Departamento de asuntos Económicos y Sociales / División de Desarrollo Sostenible de la Naciones Unidas. Programa 21. (<http://www.un.org/spanish/esa/sustdev/agenda21/agenda21spchapter2.htm>) Consultado el 17/01/2014

Departamento de asuntos Económicos y Sociales / División de Desarrollo Sostenible de la Organización de las Naciones Unidas AGENDA 21. (1992). (<http://www.un.org/spanish/esa/sustdev/agenda21/>) Consultado el 17/01/2014

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI)
2011 Censos de Población y vivienda Mexico 2010. México.
<http://www3.inegi.org.mx/sistemas/mexicocifras/default.aspx?e=14>
(Consultado el 10 de febrero de 2014).

Presidencia de la República.
1995 PLAN NACIONAL DE DESARROLLO (1995-2000). Archivo General del Sistema de Internet de la Presidencia de la República (<http://zedillo.presidencia.gob.mx/pages/prog-sec.html>) Documento obtenido del portal (12 archivos en formato Word). Consultado el 3 de enero de 2014

Presidencia de la República.
2001 PLAN NACIONAL DE DESARROLLO (2001-2006). Biblioteca Digital del Consejo Nacional de Educación para la Vida y el Trabajo (Secretaría de Educación Pública). (http://bibliotecadigital.conevyt.org.mx/colecciones/conevyt/plan_desarrollo.pdf). Documento obtenido del portal (1 archivos en formato PDF). Consultado el 3 de enero de 2014.

Traditional Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm. Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. Fifth sesión, Nairobi, Kenya. November 2010. Nomination file no. 00400 for inscription on the representative list of the intangible cultural heritage in 2010. (En: <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>)