



De la tierra al anaquel  
y a la mesa

# De la tierra al anaquel y a la mesa

*Lecturas diversas para degustar la cultura alimentaria*

Cruz Elena Corona Fernández (coordinadora)



Universidad de La Ciénega del  
Estado de Michoacán de Ocampo

**José Eduardo Sahagún Sahagún**  
Rectoría

**Luis José Yudico Anaya**  
Secretaría Académica

**Luis Felipe Herrera Arteaga**  
Secretaría de Planeación

**Fabiola Lozada Amezcua**  
Secretaría de Administración

**Consejo Editorial UCEMO**

José David Calderón García  
Agustina Ortiz Soriano  
Melitón Estrada Jaramillo  
Georgina García Ruiz  
Patricia Nayeli Alva Murillo  
Jesús Gil Méndez

Primera edición, 2016

D.R. © 2016, Universidad de la Ciénega  
del Estado de Michoacán de Ocampo  
Avenida Universidad 3000, Col. Lomas de la Universidad  
Sahuayo, Michoacán, C.P. 59103  
Teléfonos: 353-532-0762 / 353-532-0575 / 353-532-0913  
<http://www.ucienegam.edu.mx/>

ISBN: 978-607-9442-36-1

Editorial Página Seis, S.A. de C.V.  
Teotihuacan 345, Ciudad del Sol  
C.P. 45050, Zapopan, Jalisco, México  
Teléfonos: (33) 3657-3786 y 3657-5045

Impreso y hecho en México / Printed and made in Mexico

## Menú

<b>Aperitivo</b>	<b>9</b>
Cristina Barros y Marco Buenrostro	
<b>Entrada</b>	<b>13</b>
<b>Platillos del día</b>	<b>17</b>
Alimentos nativos. Cultivo, nutrición y tradición cultural	<b>19</b>
Aida I. Leal-Robles	
Crónicas de mezcaleros	<b>47</b>
Jesús Barrera Gómez	
Encaminando el patrimonio cultural gastronómico del valle de Toluca hacia una protección legal, bajo un enfoque Sial	<b>63</b>
Pedro Huitzilihuitl Ovando Flores	
Extraña y extrañable. La comida como elemento de pertenencia y distinción cultural	<b>95</b>
Ulrike Keyser Ohrt	
Las comidas que mueve la lengua	<b>117</b>
Víctor Manuel Ortiz Aguirre	
Prácticas alimentarias. De la agricultura familiar a la alimentación industrializada	<b>143</b>
Cruz Elena Corona Fernández	
<b>Postre</b>	<b>165</b>

## Aperitivo

Cristina Barros y Marco Buenrostro

Este sabroso menú preparado con amoroso esmero por un conjunto de personas —dos psicólogos, una bióloga, una antropóloga, un gastrónomo y un genómico alimentario— lleva al comensal de la mano por el amplio universo de la cocina mexicana: el cultivo y recolección de sus alimentos, los conocimientos y aspectos culturales que lo respaldan, su preparación y presencia, tanto en la mesa diaria como en las celebraciones, así como los riesgos a los que está expuesta su gran riqueza en estos tiempos.

Varios de los platillos que aquí se ofrecen corresponden a regiones de Michoacán y del Estado de México. Saborearemos plantas ya conocidas, como las verdolagas, la jícama o el guamúchil, pero también otras que son de uso local. Quienes han preparado la carta desean que apreciemos las cualidades nutricionales e incluso medicinales de muchas de ellas. Algunas están tan arraigadas en el gusto de los habitantes de la región que, como el camote de cerro, se compran en los puestos ambulantes a un precio mayor que otros alimentos, e incluso se llevan «al otro lado» para que los que han tenido que emigrar puedan recuperar por instantes la alegría de saborearlos nuevamente y viajar por un momento a la tierra de origen. Unas más van siendo relegadas por influencia de los medios de comunicación, aunque por fortuna quedan los abuelos para compartir su experiencia y sabiduría.

Acompañaremos los platillos con buen mezcal, bebida de fama internacional que se sigue preparando con el método tradicional en veintinueve municipios de Michoacán, donde a la planta de donde se obtiene el jugo que se convertirá en mezcal la llaman *siküani*. Hoy sabemos que la destilación era una técnica conocida desde antes de la invasión española, como lo muestran las bellas ollas llamadas destiladores tipo *capacha* encontradas en el occidente y que se muestran aquí. Iremos acompañados por reconocidos maestros mezcaleros de la región michoacana.

Cómo no probar también un buen chorizo de la región del valle de Toluca, del realmente tradicional preparado con recetas heredadas por gene-

raciones, que persisten aunque la industria se apropie indebidamente de ellas y se empeñe en desplazarlas. Se trata de un ejemplo de alimentos de origen extranjero que fueron apropiados por la cultura culinaria mexicana, al darles un toque especial que los volvió únicos y más cercanos a nuestros sabores. En este caso, lo peculiar se atribuye en parte al maíz cultivado bajo el sol del valle de Toluca, con tierra y agua de la zona, que sirve de alimento a los marranos; también, desde luego, a los tonos especiales del chile seco regional con que se sazona.

A través de las páginas de este grato menú, se nos invita a reflexionar sobre la necesidad de conservarlas como parte de nuestro rico patrimonio culinario. Un camino posible es la denominación de origen, aunque así tal vez podemos caer por otra ruta, en las trampas del mercado.

Hay en este recorrido un conjunto de sabores que fortalecen nuestra identidad —ésa que tal vez al ausentarnos a tierras lejanas para encontrar el trabajo que en nuestra propia patria se nos niega—; han quedado guardados en los pliegues del alma, pero surgen victoriosos cuando, al regresar, la madre nos ofrece ese sencillo atole que meneamos en la jícara como cuando éramos niños, aunque no sepamos de momento de cuál bebida se trata.

Son preparaciones valiosas en sí mismas, placer individual, pero también, y sobre todo, compartidas en un entorno colectivo —la familia, la comunidad—, ya sea en el vivir cotidiano o en las celebraciones. Ahí están presentes la colaboración y la reciprocidad como valores fundamentales. Apreciamos lo propio, lo reconocemos y, cuando rompemos con la desconfianza, nos abrimos a otros sabores, a otras culturas, a otros momentos compartidos que se vuelven parte de nosotros y de nuevos afectos.

Por ahí se cuelan también los enemigos de la tradición, de lo propio; son los negritos del arroz entre estos apreciables platillos. Se trata de las armas con que la industria busca acribillarnos al bombardearnos con anuncios en los medios masivos comerciales, mediante estrategias dignas del análisis que aquí se presenta. Indispensable reflexionar sobre ellos para defendernos mejor e impedir que nos arrebaten nuestro rico patrimonio y nos conviertan en una sociedad homogénea, ajena.

La comparación entre los sabores y prácticas de un ayer no tan lejano y el ahora se aprecia en el último plato fuerte del menú. Ingredientes que

proviene de la milpa propia, del huerto familiar, que permiten la autonomía y la certeza de saber lo que comemos, que se enfrentan a lo que se compra sin saber de dónde viene. Productos asperjados con químicos que pueden ser nocivos para la salud frente a lo criado y cultivado gracias a la colaboración familiar y preparado amorosamente en el hogar en su doble acepción. Producción colectiva que aviva los recuerdos y vivencias frente a mercancía despersonalizada y sin sustancia real. Visión de lo propio medida torpemente y devaluada a través de patrones externos, convertida en estadística sin sentido, que ve ausencias donde hay una gran riqueza.

Los cocineros y cocineras que nos han preparado estos suculentos platillos se reunieron primero en torno a la mesa académica. Ahí descubrieron sus afinidades y la necesidad de continuar sus trabajos, como lo muestra el «Postre», ese espacio en el que de manera democrática cada quien comparte la experiencia que ha significado este trabajo colectivo; una manera de hacer tequio, hasta lograr un menú de primera.

No deje el lector de probar con cuidado, saboreándolas, cada una de las preparaciones que han elaborado. Estamos seguros de que se abrirán nuestros sentidos, nuestras emociones y nuestros pensamientos a las profundas reflexiones que aquí nos ofrecen. Si bien algunos de los platillos son locales, es claro que en cada región del país se están viviendo las mismas experiencias, aunque sean distintos algunos sabores y aromas.

Agradecemos mucho la invitación a presentar este libro que en representación de sus colegas nos hizo Pedro Huitzilihuitl Ovando. Ha sido un placer sentarnos a su mesa y compartir su fina sensibilidad, sus conocimientos, su amor por lo auténtico y su llamado a que otros muchos lo acompañen en su legítima utopía, una donde quepa la diversidad y el respeto a una cultura milenaria que ha guardado para las nuevas generaciones respuestas invaluable a muchos de los males que hoy nos aquejan. Salud, pues, decimos a Aida Leal Robles, a Jesús Barrera Gómez, a Pedro Huitzilihuitl Ovando Flores, a Ulrike Keyser Ohrt, a Víctor Manuel Ortiz Aguirre y a Cruz Elena Corona Fernández. Esta mesa tendrá muchos comensales.

## Entrada

La cosecha del presente libro ha llevado un recorrido compartido, comenzó con la preparación del terreno al recibir la propuesta de Cruz Elena Corona Fernández para participar en el simposio *Identidad, tradición y poder en la producción y las prácticas alimentarias actuales* del III Congreso Mexicano de Antropología y Etnografía 2014, en la Ciudad de México. Conformamos un equipo interinstitucional e interdisciplinario, unido por un tema que expresa una de las necesidades esenciales de los humanos: la comida. En literatura y medios masivos, la comida y la alimentación en general han sido utilizadas con diferentes intereses de conocimiento y difusión. Para nuestro caso, nos hemos centrado en su producción, consumo y sus significados culturales y psicológicos.

La diversidad de semillas que se sembraron para la cosecha del libro hizo evidente cada uno de los temas que trabajamos, abarcando aspectos etnobotánicos, de procesamiento, transformación y consumo, identitarios y de apropiación de los alimentos, así como las pautas sociales y políticas que se practican y se han generado alrededor de ellos. La presentación de la mesa en el simposio nos dejó con gran satisfacción; fue en ese momento en el que, celebrando nuestra participación, surgió la inquietud de trabajar en extenso nuestras ponencias, con el fin de concretar la idea de escribir un libro para compartir nuestras investigaciones con un público más amplio.

El fertilizante que abonó nuestro trabajo fueron las reuniones realizadas en las instalaciones de la Universidad de La Ciénega del Estado de Michoacán de Ocampo, en Sahuayo, y de El Colegio de Michoacán, en Zamora, donde compartimos ideas, corregimos errores, realizamos sugerencias y aprendimos unos de otros.

Como en cualquier cultivo se presentaron de pronto algunas plagas y enfermedades, pero las buenas prácticas de escucharnos y de observar las diferentes maneras de crecimiento de cada planta permitieron al final cosechar seis trabajos, integrados en el presente libro. En ellos se refleja la importancia de la alimentación en la vida cotidiana desde la perspectiva de una bióloga, una antropóloga, un gastrónomo, un genómico alimentario y dos psicólogos. Se trata de resultados de investigaciones propias de

cada autor y autora, quienes utilizaron diversos métodos de investigación y teorías para trabajar con los datos empíricos encontrados.

Debido a lo anterior, lograr confeccionar un menú variado, vistoso y agradable al consumidor no fue sencillo. Pero, gracias al trabajo y al esfuerzo de cada uno, se obtuvo un resultado satisfactorio; y como buenos cocineros integramos una gama de platillos que pretenden agradar, en la medida de lo posible, el exigente paladar de nuestros comensales.

La importancia de este libro consiste en presentar distintos acercamientos disciplinarios, procedimientos metodológicos y trabajos teóricos en torno a lo que nos ocupa y también preocupa diariamente como seres vivos: nuestra alimentación, por ello, quien se acerque a esta mesa podrá observar que, así como existe un mosaico de alimentos en México, estos platillos incluyen una variedad de miradas, lenguajes y tonos discursivos que podrán degustarse, según el interés de cada lector.

Algunas de las preguntas que buscábamos responder en el simposio y ahora en el presente texto son: ¿qué tipo de prácticas alimentarias se están configurando actualmente? ¿Qué cambios generacionales se han dado? ¿Cuál es el papel de la política alimentaria en México y cuál el de los medios masivos de comunicación? ¿Cuál es la importancia que tienen los alimentos nativos? ¿En qué sentido puede hablarse de patrimonio, tradición e identidad colectiva frente a la globalización y el consumo de alimentos industrializados?

Así, comenzamos esta travesía con lo que produce la tierra, posteriormente encontraremos los procesos artesanales de algunos alimentos, finalizamos con aspectos culturales propios y extraños, sin dejar de tomar en cuenta la influencia de los medios masivos de comunicación y el papel de las políticas públicas en los hábitos alimentarios.

El primer capítulo aborda el tema de los «Alimentos nativos», en él la autora describe ocho especies de plantas de origen local en los municipios de Sahuayo y Jiquilpan, Michoacán, y recupera la información botánica, agronómica, nutricional, medicinal y cultural con el fin de generar estrategias para la difusión y aprovechamiento de estas plantas en la alimentación de la población.

Los capítulos dos y tres presentan diversas formas de transformación y aprovechamiento de recursos de origen vegetal y animal, así como algu-

nos aspectos relevantes en cuestión cultural. En particular, en «Crónicas de mezcaleros», se documenta el proceso que se realiza de manera tradicional para obtener el mezcal. El autor acompaña a un productor de la región occidental del estado de Michoacán y narra la experiencia, desde la extracción del recurso natural hasta la obtención de la bebida. El caso estudiado en profundidad se complementa con la información de otros maestros mezcaleros, haciendo hincapié en el valor cultural que representa esta actividad para la población.

En el capítulo «Encaminando el patrimonio cultural gastronómico del valle de Toluca hacia una protección legal, bajo un enfoque SIAL» se documenta cómo proceder para obtener una marca colectiva designada a un producto alimenticio con una historia de elaboración de más de 400 años. Tal es el caso del chorizo del valle de Toluca. Mediante el trabajo realizado con algunos productores de chorizo de la región, el autor describe las acciones necesarias para lograr la protección en la elaboración de este embutido. En otra parte del texto se presentan la historia del chorizo y las condiciones de suelo y clima que requieren sus ingredientes, tomando como ejemplo el valle de Toluca.

Los siguientes capítulos abordan las prácticas alimentarias más que los ingredientes y sus procesos de transformación. El capítulo cuatro, «Extraña y extrañable: la comida como elemento de pertenencia y distinción cultural, destaca los diferentes sentidos que adquiere la comida entre distancia y cercanía, tanto geográfica como afectiva. El trabajo empírico se realizó con profesores de comunidades *p'urhépecha*. La autora hace un análisis detallado de la carga emocional que se le asigna a la comida, tanto la que significa un deleite como la que provoca repugnancia. Otro aspecto que recupera este texto es el papel que juega la comida como uno de los elementos centrales de esta cultura en las relaciones de reciprocidad.

El capítulo cinco, «Las comidas que mueve la lengua», representa una investigación crítica acerca de los nuevos patrones que ofrece el moldeamiento de roles en los medios masivos. Se analiza particularmente la emisión de mensajes publicitarios a través de los *spots* televisivos transmitidos por el canal más antiguo e importante del país, en las horas de mayor cuota de audiencia. La industrialización de la comida los múltiples procesos mediante los cuales los productos naturales nos son alejados, así como la



creación de sintomatologías para después implantar nuevas generaciones de medicamentos, son analizados en este texto como formas de castrar todo placer relacionado con la oralidad. Como cita el autor «al castrar la boca también se castra la palabra capaz de protestar y hacer política».

El último capítulo narra las tendencias de las «Prácticas alimentarias» a través de, aproximadamente, cincuenta años, recorriendo el antes y el después, resaltando la transición «De la agricultura familiar a la alimentación industrializada», sin dejar de lado las políticas públicas que poco han favorecido a la población y permanecen desvinculadas de las necesidades reales de cada habitante del país. Apoyada por los testimonios de adultos mayores, la autora nos hace reflexionar sobre los cambios, acciones y repercusiones que éstos tienen en la alimentación desde un punto de vista integral, no sólo como un proceso de ingesta de nutrientes.

Cada uno de los textos incluidos en este libro lleva su propia sazón (estructura y dinámica), de acuerdo con las investigaciones reportadas y los criterios del autor o la autora. Con ello pretendemos ofrecer una variedad atractiva de platillos para quienes gusten probar sus ingredientes y maneras de preparación.

Incluimos como postre la experiencia que tuvimos cada uno de nosotros en la elaboración de este menú, posiblemente pudiera resultar extraño, sin embargo, quisimos dar cuenta de que es posible hacer un trabajo académico, colectivo, agradable, sin competencias ni presiones institucionales, en el que prevaleció una relación amistosa y el gusto por probar, incluso desaprobando, los ingredientes que dieron como resultado este trabajo.

Finalmente, agradecemos la colaboración de Cristina Barros y Marco Buenrostro, quienes amablemente elaboraron el aperitivo. La degustación depende, entonces, del lector, ya que, si bien se puede dar una guía (como se hace al probar un vino), lo mejor es dejar que cada quien consuma este menú y lo disfrute a su manera, sin limitaciones.

¡Buen provecho!

## Platillos del día

---

# Alimentos nativos. Cultivo, nutrición y tradición cultural

Aída Isabel Leal Robles<sup>1</sup>

## Introducción

A partir de mi participación como docente de la asignatura Aspectos Culturales de los Alimentos, que se imparte a los estudiantes de la carrera de Genómica Alimentaria, y en conjunto con los participantes de estos cursos, se ha realizado un reconocimiento de los alimentos que forman parte de la vida cotidiana en los municipios de Sahuayo y Jiquilpan, Michoacán. Éstos, con el paso del tiempo, fueron adoptados por la población, ya sea por tradición en su consumo o por el aprovechamiento de sus propiedades nutricionales y medicinales; los hemos denominado *alimentos nativos*. Sin embargo, al transcurrir de los años y tras los cambios en los patrones de alimentación, resultado de la introducción de nuevos productos y comida procesada, así como de la transformación en las formas de preparación de alimentos por la incorporación de costumbres de otros lugares, ha ido desapareciendo el conocimiento sobre el uso y la importancia de los productos nativos para la población.

El objetivo del presente trabajo es recuperar y revalorizar el conocimiento sobre algunas plantas nativas que se encuentran en estos municipios, aportando la información nutricional, cultural y agronómica de cada especie.

Los criterios que establecí para considerar a una especie vegetal nativa fueron: a) que crezca y se reproduzca en el sitio en el que es aprovechada, b) que sea silvestre o cultivada y c) que su consumo sea en su estado natural o con algún tipo procesamiento casero o artesanal. Por otro lado, se ha indagado con los consumidores, comerciantes y productores/colectores sobre el conocimiento que ellos tienen en torno a la época de aprovechamiento, de acuerdo con la temporada en que se presenten y las formas de consumo (recetas), beneficios que aportan a la salud, hábitos

---

<sup>1</sup> Universidad de La Ciénega del Estado de Michoacán de Ocampo.

de crecimiento de las plantas, zonas de colecta o cultivo, así como de los procesos de obtención o producción. Con la recopilación de la información se aspira a contar con un registro digital completo sobre los beneficios del consumo de los alimentos nativos que permita la divulgación y, en casos particulares, apoyar con técnicas de biotecnología vegetal a la conservación del germoplasma de especies potenciales para su uso.

A lo largo del capítulo se detallará información sobre la explotación de los recursos vegetales en las comunidades, las formas de aprovechamiento, y el valor cultural que éstos adquieren al ser consumidos por la población.

### Origen y diversidad de los vegetales comestibles

Los centros de origen definidos por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio, 2009) como «espacios donde ocurrió el origen o la separación de una especie o población particular» (p. 1) pueden o no ser también considerados como centros de diversificación; es decir «regiones en las que las especies o poblaciones se han dispersado y diferenciado por fenómenos, como migraciones, aislamiento geográfico o reproductivo y/o mutaciones dando como resultado la diversificación de las especies» (p. 1). Conocidamente, tenemos espacios geográficos en los que han surgido especies vegetales, por ejemplo, en México, el maíz, la calabaza o el chile, que además se han distribuido en otras regiones, permitiendo su diversificación; asimismo han sido domesticadas y se ha realizado una estricta clasificación de las especies en función de sus ciclos biológicos, hábitos de crecimiento, características anatómicas (olor, sabor, textura) y moleculares, dando un uso fundamental tanto en la alimentación como medicinal, psicotrópico, entre otros.

En Mesoamérica, los recursos vegetales constituyeron un acervo natural de alto valor para el aprovechamiento de las culturas; desde la época prehispánica el cultivo, el uso y la conservación de las plantas se volvieron actividades básicas para la constitución de sociedades, el establecimiento de ciudades y el mantenimiento de las poblaciones. Por otro lado, en regiones como la andina, el Medio Oriente y la asiática se han documentado actividades comunes que tenían las poblaciones sobre el conocimiento de las especies locales, así como el desarrollo de técnicas de producción,

cosecha o aprovechamiento *in situ* y *ex situ*, lo que llevó al establecimiento de los denominados centros de domesticación.

De acuerdo con la referencia de Hernández y León (1992,) a partir de la conquista del continente americano, el intercambio de especies vegetales y animales cobró fuerza, por lo que la introducción y domesticación de plantas, fuera de su hábitat natural, se vio favorecida. Sin embargo, éste llevó a la marginación de ciertos cultivos, principalmente los nativos.

Hoy en día reconocemos sólo un número limitado de cultivos vegetales; de acuerdo con Saouma (1992, p. V), «de las 150 especies vegetales cultivadas sólo doce aportan el 75 por ciento de nuestra alimentación y cuatro producen más de la mitad de los alimentos que se consumen» como base de nuestra dieta cotidiana. De esta forma nos damos cuenta del conocimiento milenario sobre un sinnúmero de especies de gran valor nutritivo con que contábamos y que han quedado a un lado, razón por la que consideramos urgente el rescate del conocimiento tradicional de especies nativas tanto en las formas de cultivo, cosecha y conservación como en la elaboración de alimentos.

### Alimentos nativos

en desventaja con los alimentos industrializados

Tanto en los medios rurales como en los urbanos, a pesar del número ilimitado de productos para consumo y de su amplia distribución, se ha identificado que el menú de las dietas diarias cuenta con una poca variedad de ingredientes. En muchos casos carecen de valor nutritivo y de origen remoto (productos económicos de importación principalmente de origen asiático) e industrializado (alimentos congelados, enlatados o procesados, como harinas, cereales, panes y galletas, por mencionar algunos), con alta cantidad de aditivos sintéticos (conservadores, colorantes y saborizantes). Aunado a ello, los cambios en los hábitos alimenticios ocasionados por el movimiento de poblaciones o individuos, la sustitución por alimentos baratos y de mala calidad, y la tendencia a un consumo rápido o de poco esfuerzo en su elaboración han contribuido a olvidar en nuestro repertorio alimenticio los productos naturales y de origen local.

Sumado a lo anterior, la introducción de cultivos, el desconocimiento nutricional, la desaparición en su hábitat natural de algunas de esas especies que no se han domesticado, el desconocimiento biológico, la sobreexplotación y la desaparición en sus medios naturales, así como el rechazo a su consumo por atributos que se les han impuesto, hacen vulnerables a las plantas nativas tanto en el momento de recolección o cultivo como en el consumo.

La alimentación con base en las plantas nativas ha quedado restringida a las poblaciones rurales o indígenas; además, las mujeres de mayor edad son las que aún hacen uso de ellas en la medida en que son distribuidas en los mercados locales, mientras que los productos para facilitar la preparación de alimentos, como sazónadores, sopas instantáneas, refrescos, salsas, entre otros, son de muy fácil acceso y de bajo costo.

#### Los saberes agrícolas tradicionales

y los alimentos nativos de los municipios de Sahuayo y Jiquilpan  
A lo largo de la historia hemos acumulado un gran repertorio de productos naturales que podemos ingerir y, de acuerdo con Abasolo (2011), el conocimiento sobre el manejo de recursos naturales (suelo, agua y vegetación) y las prácticas agrícolas se ha fortalecido con el tiempo, generando, como lo definen Gómez-Espinoza y Gómez-González (2006), saberes agrícolas tradicionales (SAT), como las prácticas, técnicas, conocimientos y/o cosmovisiones de una comunidad que responden a problemas que limitan la producción agrícola. Estos SAT permanecen vigentes y se siguen reproduciendo en el seno de las sociedades tradicionalmente campesinas, grupos étnicos o en el medio rural. Sin embargo, en otras comunidades se ha desprestigiado lo autóctono y se ha puesto en peligro la continuidad o la transmisión del conocimiento, provocando su desaparición (Abasolo, 2011).

De acuerdo con lo anterior, se refleja que los campesinos, las amas de casa, los comerciantes y los ancianos, principalmente, son los reservorios de la información oral en cuanto a las formas de cultivar, cosechar, procesar y consumir los alimentos. Es claro que la información se ha transmitido de generación en generación y a lo largo del tiempo se han visto cambios. No obstante, la esencia de cada cultivo ha permanecido y es como hasta

nuestros días contamos con la información necesaria para indagar sobre los aspectos mencionados, así como para dar mayor divulgación al valor que tienen los alimentos nativos en nuestra comunidad.

Los municipios de Sahuayo y Jiquilpan forman parte de la denominada región Ciénega de Chapala, ubicada en la zona occidente del estado de Michoacán. En ambos se han encontrado registros de la época prehispánica en la que se desarrolló la cultura nahua, posteriormente se hizo evidente la influencia p'urhépecha (Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal [Inafed] 2010). Particularmente, la identidad de los pobladores de cada lugar es ampliamente defendida, sin embargo, la diversidad cultural en ambos lugares está representada por la religión y la alimentación. Existen un sinnúmero de fiestas religiosas celebradas, las más importantes son las de Semana Santa, Santiago Apóstol, San Cayetano, San Francisco, Día de Muertos y el Día de la Virgen de Guadalupe, todas acompañadas de vendimias tradicionales con alimentos propios de cada festividad, elaborados con ingredientes básicos como maíz, trigo, jitomate, calabaza, camote, cebolla, chile, tomate, aguacate y carne de chivo, res o cerdo.

En la cotidianidad, los habitantes de ambos municipios consumen botanas frescas o cocidas como una fuente de alimento entre comidas, los ingredientes principales son frutas y tubérculos de temporada entre los que destacan mango, piña, papaya, sandía, melón, pepino, chayote, jicama, camote de cerro y papa. Las semillas como el guamúchil, las guasanas o garbanzas y los cacahuates también son de alto consumo.

La época de consumo varía de acuerdo a las características biológicas y agronómicas de las especies, ya que pueden presentarse sólo en temporal o disponibles durante todo el año. Las representaciones culturales son diversas, aunque en particular destaca el aprendizaje de generación a generación para la obtención del recurso vegetal, así como mantener la tradición de compartir un alimento y escuchar a los abuelos o personas mayores contar sobre sus experiencias pasadas.

A continuación se revisarán las características nutricionales, culinarias, agronómicas, culturales y medicinales que distinguen a ocho alimentos identificados como nativos, de acuerdo con los criterios antes mencionados, para los pobladores de Sahuayo y Jiquilpan, además de haber

considerado su alto consumo, bajo costo y persistencia en la dieta de los habitantes.<sup>2</sup>

#### Agave (*Agave spp.*)

El nombre que identifica a los agaves hace referencia al título genérico que acuñó Carlos Linneo<sup>3</sup> para estas plantas, sin embargo en el México prehispánico se les conocía como *metl* o *mexcalmetl* en lengua náhuatl. Su aprovechamiento data también desde esos tiempos y no fue de una sola especie, sino de diferentes que se diversificaron en todo el país, principalmente para la producción de bebidas, como el pulque, el aguamiel, y la obtención de fibras para elaborar sogas o telas; actualmente los usos se han ampliado incluyendo desde la alimentación hasta la construcción.

#### Características biológicas y agronómicas

Los agaves son plantas cuyo centro de origen es México. De acuerdo con los registros de la Conabio (2011) el país cuenta con el 75% de todas las especies del género y 55% son endémicas.

Los agaves son plantas que prefieren los ambientes áridos y con alta incidencia de luz, aunque pueden prosperar en ambientes semiáridos o con mayor humedad. Sus características morfológicas las podemos relacionar con sus hábitos de crecimiento ya que:

Las hojas o pencas tienen forma de espada, con una espina terminal; sus bordes están cubiertos por espinas en formas de dientes. En la mayoría de los magueyes el tallo es corto y no se nota, pues las hojas, acomodadas en forma de una espiral llamada roseta, están muy cercanas unas de otras (Illsey *et al.*, 2005, p. 17).

Su reproducción es sexual (forman semillas tras la polinización de sus flores) y asexual (a través de hijuelos), esta última es la más común en los agaves cultivados; en general se considera que los agaves tienen un ciclo

2 Las fotografías que se presentan en este capítulo fueron tomadas por la autora en la ciudad de Jiquilpan, Michoacán.

3 Naturalista sueco que propuso la asignación de la nomenclatura binominal para las especies biológicas.

de vida largo «alcanzando su madurez entre los veinte y veinticinco años» (García-Mendoza, 2007, p. 16).

El aprovechamiento de los agaves puede ser de manera silvestre o bien por la siembra en cultivos de traspatio o intensivos. Son un grupo de plantas altamente adaptables, con una baja demanda de nutrientes y con un cuidado mínimo cuando se encuentran en cultivo.

#### Aporte nutricional

Los productos obtenidos del procesamiento de los agaves aportan principalmente carbohidratos (azúcares) que en el organismo son aprovechados como fuente de energía (calorías). De manera industrial, las piñas del agave se han procesado para la obtención de azúcares fructanos o fructooligosacáridos<sup>4</sup> y la purificación de la inulina<sup>5</sup> que contiene el agave; a los productos se les ha denominado jarabe de agave e inulina liofilizada y se recomiendan como auxiliar en la alimentación de los pacientes diabéticos, por su bajo índice glucémico, y para el mantenimiento de la microbiota intestinal que favorece la absorción de minerales, respectivamente.

#### Valor culinario y cultural

Los agaves son jimados y cosechados para la elaboración de bebidas como el tequila y el mezcal, o bien, se aprovecha la planta completa para la obtención del pulque y el aguamiel, resaltando en este punto la aplicación de prácticas artesanales que se enseñan de generación a generación por los maestros mezcaleros. En particular, para los pobladores de los municipios en que se centró este trabajo, se recuperó la relación que tienen las bebidas con el sentido festivo, pues es un elemento básico el compartir una bebida al recibir una visita o incluir su consumo al festejar a un integrante de la comunidad o la familia.

Tanto en Sahuayo como en Jiquilpan aún se cuenta con maestros mezcaleros tradicionales, quienes elaboran mezcal principalmente en vinatas

4 Oligopolímeros de fructosa y glucosa (Muñoz, 2011, p. 13), empleados en las industrias de alimentos y farmacéutica como prebiótico y edulcorante (p. 15). Principal carbohidrato de reserva en los agaves (Mellado-Mojica López- Pérez, 2013).

5 Compuesto de tipo carbohidrato que se extrae de diferentes vegetales, pertenece al grupo de los fructanos, particularmente, su grado de polimerización es de 2-60 y se fermenta en el colon promoviendo la reproducción de bifidobacterias benéficas al organismo (Muñoz, 2011).

de traspatio, utilizando cazuelas de barro y fogones para la destilación. La conservación del conocimiento de las prácticas artesanales para la elaboración de esta bebida depende de la continuidad que dan los hijos a la actividad. Por otro lado, en noviembre de 2012 se otorgó la denominación de origen al mezcal producido en Michoacán, siendo ésta una oportunidad para conservar las prácticas de elaboración, pero al mismo tiempo una limitante en la producción de algunos mezcaleros, pues la inversión y los controles de calidad que estipula la norma oficial 070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal pueden ser restrictivos para los procesos de algunos de ellos.

**Figura 1.** Planta de agave manso



Fotografía de Jesús Barrera.

#### Propiedades medicinales

Por otra parte, se le han atribuido características medicinales a los subproductos obtenidos del agave, en particular al jarabe (miel) de agave, que es un cocido de las pencas junto con plantas medicinales o miel. El líquido obtenido es de color ámbar y es ingerido para atender las afecciones de las vías respiratorias.

#### Camote (*Ipomoea batatas*)

El término *camote* deriva del náhuatl *camotli*<sup>6</sup> (Linares *et al.*, 2008) lo cual sugiere que su uso como recurso vegetal con fines alimenticios data desde la época prehispánica. En la región andina también es ampliamente consumido, siendo hasta la fecha base de la alimentación de los pobladores sudamericanos.

#### Características biológicas y agronómicas

Linares y colegas (2008) hacen referencia al origen de la planta de camote desde los bosques tropicales de México hasta el centro de Sudamérica. De acuerdo con la descripción que hace Huamán (1992), el camote es una planta trepadora, de tallo largo y pubescente que se expande de manera horizontal sobre el suelo; sus hojas son simples, con peciolo, ovaladas o cordadas y con márgenes enteros, dentados o lobulados. Pueden ser de color verde pálido a oscuro. Las flores crecen en racimos o solitarias en forma de embudo, de color violeta o blanco y el fruto es una capsula que contiene de una a cuatro semillas. Su hábito de crecimiento es predominantemente postrado.

De manera particular, la raíz de esta planta se considera modificada por la acumulación de almidón, por lo general tiene una forma irregular, larga y bulbosa. Las variantes de las características morfológicas de la raíz se centran en la cáscara que puede presentarse de color café, rojizo y morado, mientras que la pulpa puede ser de color crema, amarillo, anaranjado o morado.

Es considerada como una planta rústica, ya que no es demasiado exigente en cuestión de cuidados, lo cual permite su crecimiento en una gran variedad de condiciones, incluyendo tierras poco fértiles. Es cultivada como una planta anual usando las raíces o esquejes para su propagación vegetativa. La siembra de camote es común en Sahuayo pero no en Jiquilpan, de acuerdo con los datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP], 2013).

6 Raíz comestible o blanda.

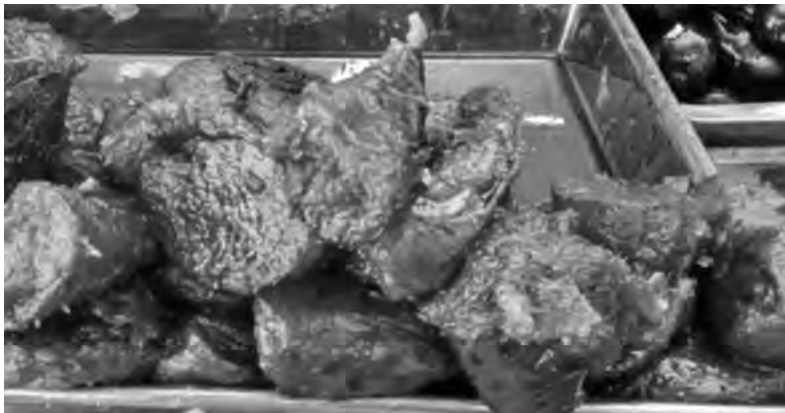
### Aporte nutricional

El camote contiene una alta concentración de azúcares como el almidón, además de otros nutrientes como provitamina A (beta caroteno), vitaminas del complejo B (tiamina, riboflavina, niacina), vitamina C, ácido fólico, hierro, sodio, calcio, fósforo, potasio, zinc, magnesio, cloro y fibras (Babu, Nambisan y Sundaresan, 1990; Linares *et al.*, 2008). Por sus características nutricionales y beneficios a la salud es considerado como un alimento nutracéutico.<sup>7</sup>

### Valor culinario y cultural

El camote se prepara principalmente como postre, en dulce de piloncillo o cristalizado, se vende en mercados y tianguis, aunque su consumo es más común en las fechas cercanas al día de muertos en noviembre. Es uno de los alimentos más codiciados para ofrecer en los altares o bien para compartir durante las festividades. Pocas personas saben del consumo de otras formas, como en puré o en gajos fritos en aceite, como sustituto de papa.

**Figura 2.** Venta de camote en dulce en el tianguis dominical de Jiquilpan, Michoacán



<sup>7</sup> «Sustancias químicas o biológicas activas que pueden encontrarse como componentes naturales de los alimentos o adicionarse a los mismos. [...] tienen la capacidad de fortalecer las condiciones saludables, sirviendo como auxiliar en el cuidado y mantenimiento de la salud, así como en la prevención de enfermedades y en la mejora de las funciones fisiológicas del organismo» (Pérez, 2006, p. 22).

### Propiedades medicinales

Su carácter medicinal se relaciona con el efecto antibacteriano y antifúngico, principalmente en la piel, ya que lavados con el agua de cocción permiten la eliminación de verrugas. «Es recomendado en otras enfermedades como pelagra y el escorbuto (deficiencia de vitamina B y niacina, carencia de vitamina C) debido a la gran cantidad de vitaminas y de carotenos que contiene. De acuerdo a Lorenz y Matos, las hojas y raíces son efectivas para el tratamiento de leucemia, anemia, hipertensión, diabetes y hemorragias» (Linares *et al.*, 2008, p. 14). Otras fuentes indican que el consumo de camote favorece la producción de leche en mujeres en etapa de lactancia. A pesar de los datos registrados por los autores, existe un vacío sobre el uso medicinal de esta planta.

### Camote de cerro (*Dioscorea* spp.)

El origen de la planta ha sido discutido, pues los hallazgos arqueológicos sugieren diversas posibilidades. Sin embargo, se considera que es una planta nativa del occidente de México, González (2012) hace referencia a su domesticación en regiones de África, Asia y América.

### Características biológicas y agronómicas

Es una planta silvestre, su crecimiento es en forma de guía o enredadera si encuentra un tutor al cual rodear. Su consistencia es herbácea o semileñosa, con un tallo modificado en un rizoma grueso y tuberoso. Sus hojas tienen una forma acorazonada unidas al tallo con un peciolo, las flores son de color verde pálido a amarillento, bisexuales o unisexuales, y el fruto en forma de cápsula u ocasionalmente una baya (García, 2008; Pulido, 2004). La reproducción de esta especie es tanto de forma sexual como asexual (rizoma).

De acuerdo con la experiencia que tuvo G. Hernández (2014) con colectores de camote de cerro, las personas hablan de variedades de plantas que producen el tubérculo con distintas características, dependiendo también de la región en la que éstos se desarrollen, pues los hay delgados, amargos o gruesos, rígidos, con alto o bajo contenido en agua.

**Figura 3.** Camote de cerro como botana, puesto ambulante en Jiquilpan, Michoacán



#### Aporte nutricional

Los tubérculos de camote de cerro son una fuente de carbohidratos, proteínas, grasas, fibra, cenizas, calcio, fósforo, hierro, sodio y vitaminas, principalmente carotenos, tiamina, riboflavina, niacina y ácido ascórbico (Osunde, 2008). También contiene una gran cantidad de aminoácidos esenciales entre los que destacan arginina, leucina, isoleucina y valina; y, en porciones más bajas, histidina, metionina y triptófano (Castillo, 2007).

#### Valor culinario y cultural

La forma más común de consumo del camote de cerro es como botana, se cuece y se le adiciona sal, limón y chile, aunque existe la referencia de consumo en diversos platillos como tortitas de camote de cerro o en mole. En la región Ciénega de Chapala, tanto de Michoacán como de Jalisco, es un producto de alto aprecio, se vende en los puestos locales de botanas frescas y es distintivo de dicha región. La población aprecia su presencia en los puestos ambulantes, pagando un precio no tan económico como el que puede tener un pepino o una jícama con chile. Es tan distintivo de la región que se ha vuelto un producto de alto consumo por los migrantes que regresan a su tierra de visita, o bien buscan la forma de llevarlo a su actual sitio de residencia (normalmente los Estados Unidos).

La colecta no sólo representa una actividad económica para algunas personas, pues los pobladores de la región Ciénega de Chapala, tanto de Jalisco como de Michoacán, aprecian la labor como una recreación o acción de aventura; los padres o abuelos llevan a los niños a buscar los manchones de plantas (sitios en los que crecen muchos ejemplares) y comienzan a excavar hasta encontrar el camote y sacarlo. Por otra parte, la mayoría de los colectores, una vez que han sacado el camote, regresan una parte a la tierra denominada *ombliguito*, hecho que les asegura obtener el producto para el año siguiente. Además, por ser una planta silvestre, es posible que se lleve a cabo el ciclo biológico permitiendo que las semillas se dispersen, germinen y se formen nuevas plantas.

#### Propiedades medicinales

Respecto a otros atributos se conoce su valor medicinal en enfermedades como diabetes, cáncer y menopausia.

#### Guamúchil (*Phithecellobium dulce*)

El origen de esta planta es de América tropical y está ampliamente distribuida en la costa del Pacífico mexicano, de ahí la diversidad de nombres comunes que recibe, incluidos hasta en lenguas indígenas, lo que sugiere un alto y diversificado consumo.

#### Características biológicas y agronómicas

Botánicamente se considera un árbol de 15 a 20 metros de altura, tiene el tronco grueso, con madera blanca, corteza delgada y ramas espinosas. Sus hojas están divididas, agrupadas en cuatro hojas. Las flores son de color blanco-cremosas o verdes y están reunidas en panículas péndulas. Los frutos son vainas verdes y rojizas al entrar a la madurez, están retorcidas y presentan angostamientos a todo lo largo del fruto; las semillas son redondas, negras y brillosas, están rodeadas por una franja blanca rojiza (arilo). La fructificación ocurre entre los meses de febrero a agosto (*Atlas de las plantas de la medicina*, 2009). La reproducción de manera natural es por vía sexual.

Sus hábitos de crecimiento son en clima subtropical y resistente a la sequía. Prospera en terrenos planos u ondulados. Es frecuente a la orilla



de cauces de arroyos temporales, de carreteras y avenidas y en las viviendas (Vázquez-Yanes *et al.*, 1999).

#### Aporte nutricional

El consumo del arilo (la cubierta de la semilla) aporta vitamina C, pectinas, compuestos fenólicos y ácidos orgánicos (Monroy y Collin, 2004).

#### Valor culinario y cultural

Los frutos del guamúchil se consideran comestibles, siendo la mayor época de consumo en las estaciones de primavera-verano, aunado a ello representa un producto identitario, tradicional y de unión familiar. Los habitantes de ambos municipios (Sahuayo y Jiquilpan) hacen referencia sobre la emoción que representa el momento de ir a recoger guamúchiles en cubetas, hacer las herramientas a base de carrizos para quitarlos de los árboles, escuchar a los mayores mientras los comen, y reunirse con más integrantes de la familia para compartir un tiempo.

Es importante destacar que no hay una restricción de la población ante el consumo del producto, lo comen personas de toda la población y de cualquier edad. Ante lo descrito, comparto el testimonio de una pobladora joven de Sahuayo:

«Yo recuerdo estar sentada bajo un árbol y ver a mi abuelita comer guamúchiles, a mí nunca me gustaron, pero me encantaba sentarme junto a ella y escuchar sus pláticas mientras me insistía que comiera porque decía que son buenos para el estómago debido a las propiedades que tiene para desparasitar» (Evelia Avalos, comunicación personal, 15 de enero, 2015).

Los habitantes reconocen encontrar de dos tipos: el *ahogadizo*, cuya consistencia la definen como un fruto seco y amargo, y el dulce que tiene un sabor agradable y es de consistencia carnosa y esponjosa. El preferido por supuesto es el último. La presencia de uno u otro está relacionada con la temporada de lluvias. Además, después de cosechar los frutos pueden representar una fuente extra del ingreso familiar pues son vendidos a pie de carretera o en las entradas de las casas.

Otros usos que se le da a los productos que se extraen del árbol de guamúchil son como adhesivo (látex), aromatizante (aceites esenciales), colorantes (corteza), combustible y de construcción (madera), forraje (fru-

to, hoja tallo joven y semilla), melífera (flores) y tutor de cultivos (tronco) (Monroy y Colin, 2004). Localmente, se mencionó que «la cáscara de los frutos servía para curtir el cuero de animales» (David Villanueva, comunicación personal, 15 de enero, 2015).

**Figura 4.** Guamúchiles para disfrutar en familia



#### Propiedades medicinales

Localmente se sabe que sirven para desparasitarse y controlar la diabetes. La información encontrada en el *Atlas de las plantas de la medicina* (2009) destaca propiedades medicinales como antipirético, astringente, antiinflamatorio y en enfermedades estomacales (para desparasitar).

#### Tomate milpero (*Physalis philadelphica*)

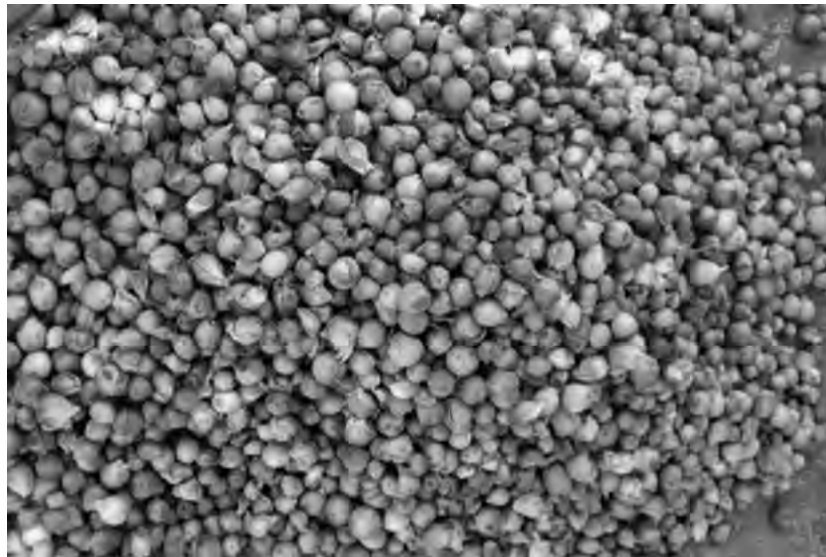
Una de las plantas de mayor aprecio culinario por los habitantes de las localidades en estudio es el tomate milpero, planta silvestre que crece en los sembradíos de maíz como arvense, y cuyo fruto es cosechado para con-

sumo propio o bien para su venta. El origen de los tomates está asignado a Mesoamérica, así como su domesticación. La palabra *tomate* deriva del náhuatl *tómatl*.

#### Características biológicas y agronómicas

La planta de tomate es herbácea, alcanza una altura aproximada de 60 centímetros, su tallo y hojas son verdes y pubescentes; las flores son amarillas y forma un fruto esférico y de textura lisa, de color verde a amarillo, cubierto además por el cáliz de la flor, estructura que comúnmente es denominada como cáscara. El tamaño puede variar, el tomate milpero mide aproximadamente 1.5 centímetros de diámetro.

**Figura 5.** Puesto con tomate milpero a la venta



Respecto a su crecimiento se sabe que las plantas prefieren suelos húmedos y en su calidad de maleza en el cultivo del maíz no demanda fertilización. Los campesinos, al limpiar los cultivos del maíz, eliminan el tomate silvestre, denominado tomate milpero, aprovechando su presencia para cosecharlo; su aparición en las tierras está relacionado con el comienzo de

la época de lluvias. La siembra a partir de semillas es un proceso simple y se puede llevar a cabo recuperándolas de los frutos que se cosechan, lo que permite tener disponibilidad de plantas en cualquier época del año, como lo hacen algunos productores en Jalisco, así lo mencionó un comerciante de Jiquilpan que vende tomate milpero en toda temporada y les compra a ellos.

#### Aporte nutricional

Los nutrientes principales que aporta el consumo del tomate son carbohidratos, vitaminas C, B9, B2, B6, B12 y E, potasio, sodio, calcio, hierro, yodo, magnesio, zinc, selenio, fósforo, ácidos grasos poliinsaturados, proteínas y fibra, destacando el aporte de los dos primeros por su concentración en el fruto.

#### Valor cultural y culinario

La parte comestible es el fruto y ha sido utilizada desde que se sabe de su consumo para elaborar salsas picantes como acompañante de platillos, o bien para sazonar carnes y hortalizas. De forma particular, hay mayor preferencia por parte de los consumidores locales y cocineras por el tomate milpero pues da un sazón diferente a los platillos o salsas que se elaboran con él, comparado con el tomate de cáscara,<sup>8</sup> aunque la desventaja de su consumo es que no está disponible más que en una determinada época del año y, por otro lado, que es más caro que el de cáscara.

La venta del tomate milpero no es a granel, se le encuentra en puestos afuera del mercado o en las calles cercanas a éste. La demanda depende del platillo que se quiere elaborar, aunque las cocineras de la región mencionan que «no hay nada mejor que una salsa de molcajete con tomate milpero» (Cecilia Ochoa, comunicación personal, 11 de diciembre, 2014). Otro dato proporcionado fue que «la cascarita del tomate se puede poner a hervir en agua, la cual se agregará a la harina de los tamales o de los buñuelos y éstos van a esponjar mejor» (Imelda Robles, comunicación personal, 27 de diciembre, 2014).

<sup>8</sup> Cabe aclarar que el tomate de cáscara es también el tomate verde, pero que ya ha sido cultivado y en el que sus frutos son más grandes que los del milpero.

### Propiedades medicinales

Algunos pobladores de Sahuayo comentaron que los tomatitos asados ayudan a curar infecciones en la piel, garganta y oídos. En el *Atlas de las plantas de la medicina* (2009) se incluyen algunos otros atributos medicinales como alternativas para atender afecciones digestivas, tratamiento de la presión alta, controlar la sed de los diabéticos, disminuir la inflamación de las amígdalas, además favorece la disminución de la tos.

### Verdolaga (*Portulaca oleracea*)

El origen de la verdolaga, al igual que otras especies, aún se encuentra en investigación, pero su consumo e introducción al cultivo data desde la época prehispánica, también es considerada como parte del grupo de los quelites.<sup>9</sup>

**Figura 6.** Plantas de verdolaga para venta y consumo



9 Del náhuatl *quilitl*, plantas comestibles o verduras.

### Características biológicas y agronómicas

Botánicamente se describe como una planta de consistencia carnosas, con un tallo de color rojizo que se extiende para su crecimiento, sus hojas y flores son pequeñas, estas últimas de color amarillo. Produce un fruto denominado cápsula, el cual contiene las semillas, que sirven para la generación de nuevas plantas. Su reproducción es sexual y tiene un ciclo de vida anual.

Es una planta rastrera, resistente a la sequía, crece a las orillas de los ríos y canales de riego; sin ser la temperatura una limitante para su crecimiento, en los campos agrícolas es considerada como una maleza.<sup>10</sup>

### Aporte nutricional

El consumo de verdolaga aporta carbohidratos, proteínas, antioxidantes, ácidos grasos omega 3 y 6, vitaminas C, B y E, y minerales como magnesio, calcio, potasio y hierro. Es posible encontrar en la planta mediadores químicos como dopamina y noradrenalina (Hernández, 2012).

### Valor cultural y culinario

De la verdolaga, las hojas y los tallos son aprovechados para consumo, se pueden comer en crudo, preparando ensaladas o cocidos en guisados, el platillo más común es la carne de cerdo con verdolagas en salsa verde. Hernández (2012) realizó una revisión bibliográfica acerca del aprovechamiento de esta planta y recuperó información de diez recetas en las que, además de la ya mencionada, destacan las verdolagas con huevo o fritas con cebolla para servir en una tortilla y hacer un taco. Sin embargo hay un desconocimiento por parte de las mujeres (como las encargadas de la elaboración de la comida en las comunidades locales) sobre el beneficio nutricional que tiene esta planta si es incorporada a la dieta cotidiana. Como actividad final, se presentó el recetario y, en la charla, la mayoría de las asistentes decían que sus esposos quitaban las verdolagas de los sembradíos, pero las tiraban pues para ellas no representaban una fuente de alimento.

10 Se define como planta dañina a los sistemas de producción de cultivos y también a los procesos industriales y comerciales; además su presencia se relaciona con la disminución de nutrientes y recurso hídrico para el cultivo (Mortimer, 1996).

### Propiedades medicinales

En el saber tradicional local la planta de verdolaga es utilizada para desparasitar; en el *Atlas de las plantas de la medicina* (2009) refieren su uso para atender otras enfermedades digestivas, como infecciones estomacales, estreñimiento; también se registra que puede ayudar en casos de infección en vías urinarias y cálculos renales.

### Chayote (*Sechium edule*)

Otro alimento representante de la diversidad local y del aprovechamiento de los recursos vegetales desde las épocas prehispánicas es el chayote, del náhuatl *chayotli*.<sup>11</sup> Su origen es aún desconocido, pero su domesticación es atribuida a México y Guatemala. Localmente se le aprecia y su consumo es muy peculiar.

### Características biológicas y agronómicas

La planta de chayote es una trepadora, sus tallos son fibrosos y de una longitud de hasta 15 metros de largo. En los nudos de los tallos surgen zarcillos, estructuras que le permiten abrazar a un tutor u otra estructura que le ayude a fijarse para su crecimiento. Las hojas tienen forma de palma y se unen con un peciolo corto al tallo, las flores son unisexuales (monoica) y su coloración es amarilla con verde.

La estructura del fruto es muy diversa en cuanto al color y textura de su cubierta o piel (exocarpo), que va desde un verde oscuro al claro y blanco, además se puede presentar lisa o con espinas. Otra variante es su tamaño, pues hay frutos pequeños de aproximadamente 10 centímetros, mientras que los más grandes miden 15; su consistencia es carnosa. Otra característica distintiva es su raíz, que es fibrosa, pero en algunos casos se tuberiza, formando una estructura engrosada parecida al camote, conocida localmente como chinchayote (Santoyo, 2012).

La exigencia del cultivo es mínima, ya que se puede cultivar en cualquier época del año y en el tiempo de secas se recomienda hacer riegos frecuentes; la presencia de un tutor o guía le permitirá desarrollarse y posteriormente facilitar la cosecha de los frutos. La obtención de nuevos ejemplares

<sup>11</sup> Calabacita espinosa.

se hace enterrando los frutos maduros (con semillas que están en etapa de brotación) (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación [Sagarpa], 2014). Por otro lado, es común ver en los traspatios plantas de chayote como una alternativa de producción local.

**Figura 7.** Botana de domingo, chayotes cocidos



### Aporte nutricional

La parte comestible, que es el fruto, contiene carbohidratos, proteínas, calcio, fósforo, hierro, vitamina A, tiamina, riboflavina, niacina y ácido ascórbico.

### Valor culinario y cultural

El consumo local de chayote no es muy variado, principalmente se cuece y se vende como botana en los puestos de frutas, preparado con sal, limón y chile; otra forma de comerlo es en caldos o algún guisado de carne con salsa. Los platillos como las tortitas de chinchayote o cocido en sopas y guisados eran muy populares en las comunidades *p'urhépecha* y en algunas mesas de localidades como Sahuayo y Jiquilpan. No obstante, la tradición

de cosecharlo y prepararlo se ha ido perdiendo y, actualmente, pocas personas lo conocen y, por lo tanto, consumen.

#### Propiedades medicinales

La información de fuentes locales sobre usos medicinales fue escasa, sin embargo existen registros encontrados en el APMTM (2009) y en el trabajo de Reyes (2012), en los que se destaca que las infusiones de hojas y semillas sirven como diuréticos, auxiliares en el tratamiento de la arteriosclerosis o hipertensión y enfermedades renales.

#### Jícama (*Pachyrhizus erosus*)

El consumo de raíces como la jícama fue fundamental en muchas poblaciones. En nuestras culturas prehispánicas hay registros de su aprovechamiento y su nombre de origen náhuatl, *xicamatl*,<sup>12</sup> lo confirma.

**Figura 8.** Jícamas para refrescar el día



12 Raíz acuosa.

#### Características biológicas y agronómicas

La estructura de la planta es de tipo guía o enredadera, por lo que puede crecer postrada o sobre un tutor. Su tallo es largo (5 metros) y fibroso, sus hojas trifoliadas tienen forma de palmeada, sus flores van del color blanco al lila o azul. Forma un fruto tipo vaina que contiene las semillas. Su raíz se considera de almacenamiento ya que se engrosa, debido a la acumulación de agua y azúcares como fuente de reserva, llegando a medir hasta 30 centímetros de diámetro.

Se siembra a partir de semillas y se requiere de una buena fuente de riego para su desarrollo y no es exigente en cuanto a la temperatura. Una característica importante es que crece en suelos con buen drenaje y poco compacto, lo cual favorece que no se deforme y pudra la raíz. En el conocimiento local los agricultores y consumidores distinguen dos tipos de jícama, la de leche y la de agua, siendo la primera más fibrosa y seca, y con mayor cantidad de líquido la segunda.

Debido a que no es un cultivo de alta rentabilidad, algunos campesinos la siembran y el producto de la cosecha es intercambiado por otros productos como frijol.

#### Aporte nutricional

El consumo de la jícama principalmente aporta agua, carbohidratos como almidón, fibra y vitamina C además de los minerales calcio, fósforo, hierro, cobre y potasio (Flores y Sagastume, 2000).

#### Valor cultural y culinario

La raíz es consumida como botana acompañada de sal, limón y chile, muy pocos la incluyen en guisados como parte de la guarnición. Es característico encontrarla en los puestos de fruta de las plazas y parques o en las tiendas escolares y no puede faltar en la lista de botanas de bares o cantinas, así como en las entradas que se sirven en las fiestas. Otra oportunidad de consumo es en la época decembrina, cuando con frecuencia se usa de relleno en las piñatas, juto con otras frutas, como tejocotes y cañas.

Un dato relevante que se encontró fue que las semillas son tóxicas, por lo tanto no deben ser consumidas. El componente tóxico es un metabolito secundario que algunos campesinos han utilizado como veneno.

### Propiedades medicinales

Su valor medicinal ha sido poco estudiado, pero actualmente se ha destacado su importancia como nutracéutico ya que los azúcares que almacena se denominan oligofruktanos, cuya característica principal es que no se acumulan en el cuerpo humano y su consumo es altamente recomendado para pacientes diabéticos.

### Consideraciones finales

La lista de alimentos revisados es sólo es una muestra de la gran diversidad de productos vegetales poco aprovechados, pero con alto valor nutritivo. Su falta de consumo por la población se relaciona con su aparición temporal, pero también por el desuso en la elaboración de platillos por parte de las cocineras, así como la poca importancia que se le da al aporte nutricional que contiene cada alimento.

El amplio conocimiento que poseen ciertos habitantes de las comunidades sobre el cultivo y el consumo debe ser reconocido por la población en general y aprovechado como una estrategia de incorporación de alimentos a nuestra dieta con características nutricionales de alto valor, de origen natural y de fácil acceso. Sin embargo, la tendencia a abandonar los cultivos tradicionales va en aumento, lo que sugiere una disminución en la diversidad de productos para la alimentación.

El aporte nutricional de cada alimento revisado, ha sido subestimado y podemos darnos cuenta de que en la mayoría de los casos no solo aporta nutrientes para nuestro desarrollo diario, sino que proveen una fuente de ingredientes que ayudan en la prevención de enfermedades.

Queda un gran trabajo por hacer para enriquecer el conocimiento de las especies presentadas, así como para el reconocimiento y revalorización de otras que aún no se han abordado. Además, el estudio de cada planta debe estar representado tanto por los campesinos, comerciantes y consumidores, es decir, crear sistemas integrales para su conocimiento, difusión y aprovechamiento sustentable.

### Lista de referencias

- Abasolo, V. (2011). «Revaloración de los saberes tradicionales campesinos relacionados con el manejo de tierras agrícolas». *Iberoforum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, 6 (11), 98-120.
- «Atlas de las plantas de la medicina tradicional mexicana» (2009). *Biblioteca de la Medicina Tradicional Mexicana*. Recuperado de <www.medicinatradicional-mexicana.unam.mx>.
- Babu, L., B. Nambisan y S. Sundaresan (1990). «Comparative evaluation of biochemical constituents of selected tuber crops». *Journal of Root Crops*, 17, 270-273.
- Comisión Nacional para el conocimiento y uso de la Biodiversidad (Conabio) (2009). *Centros de origen y diversificación. Biodiversidad Mexicana*. Recuperado de <www.biodiversidad.gob.mx/genes/centrosOrigen/centroOrig.html>.
- Flores, M. y N. Sagastume (2000). «La jícama (*Pachyrizus erosus*). Una opción para mejorar los suelos y generar ingresos». *Noticias sobre Cultivos de Cobertura*, 11.
- García, R. I. (2008). *Estudios básicos para el aprovechamiento del «camote de cerro» (Dioscorea spp.) en la región Ciénega de Chapala, México* (reporte técnico) Ciudad de México, México: Instituto Politécnico Nacional.
- García-Mendoza, A. (2007). «Los agaves de México». *Ciencias*, 87, 14-23.
- Gómez-Espinoza, J. A. y G. Gómez-González (2006). «Saberes tradicionales agrícolas indígenas y campesinos. Rescate, sistematización e incorporación de la IEAS. *Ra Ximhai*, 2 (1), 97-126.
- González, V. M. (2012). «Revisión bibliográfica. El ñame (*Dioscorea* spp.): Características, usos, importancia y valor medicinal». *Cultivos tropicales*, 33 (4), 5-15.
- Hernández, B. J. E., y J. León (1992). *Cultivos marginados. Otra perspectiva de 1492. Jardín Botánico de Córdoba*. Colección FAO: Producción y protección vegetal, 26. Roma : Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- Hernández, G. (2014). *Aspectos biológicos y culturales de la producción y uso del camote de cerro (Dioscorea spp.) en el sur de la ribera del Lago de Chapala*. Tesina de licenciatura no publicada. Universidad de La Ciénega del Estado de Michoacán de Ocampo, Michoacán, México.
- Hernández, M. (2012). *Aspectos culturales sobre el consumo de la verdolaga (Portulaca oleracea)* (informe académico). Sahuayo, Michoacán: Universidad de La Ciénega del Estado de Michoacán de Ocampo).

- Huamán, Z. (1992). «Botánica sistemática y morfología de la planta de batata o camote». *Boletín de Información Técnica*, 25.
- Illsey, C., et al. (2005). *Conservación in situ y manejo campesino de magueyes mezcaleros* (Informe final SNIB-Conabio proyecto núm. 28). Ciudad de México, México: Grupo de Estudios Ambientales.
- Inafed (Instituto para el Federalismo y el Desarrollo Municipal) (2010). «Estado de Michoacán de Ocampo». En *Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México*. Recuperado de <www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM16michoacan/index.html>.
- Linares, E., R. Bye, D. Rosa-Ramírez y R. Pereda-Miranda (2008). «El camote». *Biodiversitas*, 81, 11-15.
- Mellado-Mojica, E. y M. G. López-Pérez (2013). «Análisis comparativo entre jараbe de agave azul (*Agave tequilana* Weber var. azul) y otros jarabes naturales». *Agrociencia*, 47, 233-244.
- Mera-Ovando, L. M., R. A. Bye-Boettler y M. L. Solano (2014). «La verdolaga (*Portulaca oleracea* L.). Fuente vegetal de omega 3 y omega 6». *Agroproductividad*, 7 (7), 3-7.
- Monroy, R. y H. Colin (2004). «El guamúchil *Pithocellobium dulce* (Roxb.) Benth, un ejemplo de uso múltiple». *Maderas y Bosques*, 10 (1), 35-53.
- Mortimer, A. M. (1996). «La clasificación de las malezas». En *Manejo de malezas para países en desarrollo*. Estudio FAO producción y protección vegetal, 120. Roma: Organización de Las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- Muñoz, M. (2011). *Estudio del efecto de los fructooligosacáridos en la producción de bacteriocinas por aislados nativos de Lactobacillus spp.* Tesis de maestría no publicada, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, Colombia.
- Osunde, Z. D. (2008). «Minimizing postharvest losses in yam (*Dioscorea* spp). Treatments and techniques». En G. L. Robertson y J. R. Lupien (eds), *Using Food Science and Technology to Improve Nutrition and Promote National Development*, pp. 1-12. s. l: International Union of Food Science and Technology.
- Pérez, L. H. (2006). «Nutracéuticos. Componente emergente para el beneficio de la salud». ICIDCA (Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar). *Sobre los Derivados de la Caña de Azúcar*, 40 (3), 20-28.

- Pulido, E. V. (2004). *Diagnóstico de la riqueza de especies y el nivel de endemismo de las monocotiledóneas del corredor biológico de Chichinautzin*. Tesis de maestría no publicada, Ciudad de México, México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Reyes, H. E. C. (2012). Estudio del chayote (*Sechium edule* (Jacq) Sw.) [Monografía no publicada], Universidad Veracruzana, Córdoba, Veracruz, México.
- Sagarpa (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación) (2014). «Cultivo de chayote. Programa Integral de Desarrollo Rural 2014». *Carta Tecnológica*, 3.
- Santoyo, J. J. A. (2012). *Variedades de chayote sin espina con potencial productivo*. Sinaloa: Centro de Validación y Transferencia de Tecnología de Sinaloa, Colección Tecnologías para el productor.
- Vázquez-Yanes, C., M. A. I. Batis, S. M. I. Alcocer, D. M. Gual y D. C. Sánchez (1999). *Árboles y arbustos potencialmente valiosos para la restauración ecológica y la reforestación* (reporte técnico del proyecto Jo84). Ciudad de México, México: Conabio-Instituto de Ecología / UNAM.

# Crónicas de mezcaleros

Jesús Barrera Gómez<sup>1</sup>

## Introducción

¿Qué es el mezcal? Considerada como una bebida espirituosa, por su contenido alcohólico, es el resultado de la cocción, fermentación y destilación de los corazones de maguey silvestre, los cuales sufren un proceso de transformación hasta obtener un producto «que junto con el tequila se considera uno de los tantos símbolos característicos de la cultura mexicana» (Eguiarte y González, 2007, p. 29).

A partir del acompañamiento que se hizo a un productor artesanal del mezcal, este capítulo muestra el proceso que se lleva a cabo desde que se elige la planta y se cosecha hasta el destilado y la prueba de calidad.

Para situar al lector, primeramente se habla un poco de la historia del agave y su importancia cultural, así como de las técnicas e instrumentos utilizados para la elaboración de esta bebida en la época prehispánica; posteriormente se describe el proceso y, finalmente, se incluyen los relatos de cinco maestros mezcaleros, quienes narran cómo se iniciaron en este importante oficio y cuál es el proceso que ellos siguen.

## Historia del mezcal

Se tienen indicios de que esta bebida comenzó a elaborarse desde la época prehispánica, ya que del «náhuatl proviene la palabra “mezcal”, que significa lo siguiente: Mezcal-Mexcalli: Metl (maguey o agave) e Ixcalli (cocido)» (Zizumbo *et al.* 2009, p. 1). Los p'urhépecha también lo conocían, tanto que lo llamaron *sikuani*, que significa “embrujo”, por los efectos generados al ingerirlo. Braulio de Luna (2009) nos dice que el uso de los agaves data del periodo precolombino:

---

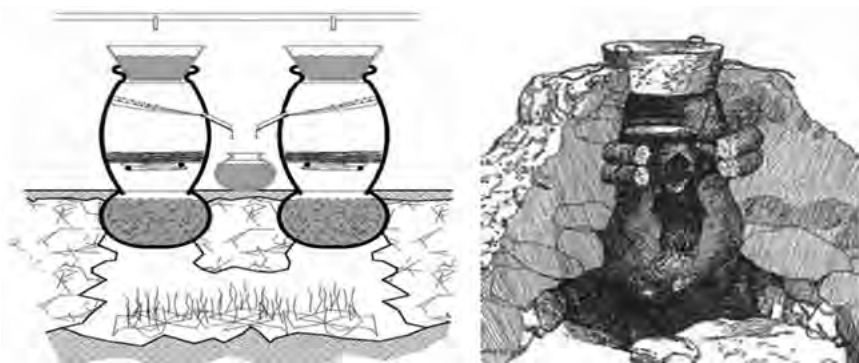
<sup>1</sup> Universidad de La Ciénega del Estado de Michoacán de Ocampo.



Cuando los pueblos indígenas encontraron en esta maravillosa planta una fuente abastecedora de materia prima para elaborar cientos de productos. De las pencas obtenían hilos para tejer costales, tapetes, morrales, ceñidores, redes de pesca y cordeles; las pencas enteras se usaban para techar las casas a modo de tejado, los quiotes secos (tallo floral que alcanza más de tres metros) servían como vigas y como cercas para delimitar terrenos; las púas o espinas se utilizaban como clavos y como agujas; de las raíces se elaboraban cepillos, escobas y canastas; del jugo del maguey además del aguamiel, se obtenía la bebida ritual por excelencia: el pulque. Sin embargo, de esta multiplicidad de usos, sólo unos cuantos han prevalecido y se han transformado a lo largo de la historia (pp. 8-9).

Actualmente, por lo menos en Michoacán, la variedad de usos del agave ya no se conserva. Pero sí la elaboración del mezcal a través de uno de los instrumentos principales: el destilador, del cual se pensaba, hasta hace poco tiempo, que su origen se relacionaba con la llegada de los españoles, durante la conquista, posiblemente porque durante el siglo XVI, en el estado de Colima, se utilizaba un destilador de tipo filipino (véase figura 1) cuando se elaboraba licor de coco.

**Figura 1.** Destilador tipo filipino (Izq.) e ilustración de Lumholtz



Fuente: Barrera, Leal y Hernández (2012, p. 21) y *Mezcalpedia* (2010, p. 4), respectivamente.

Tiempo después, en el siglo XVII, se introdujo a México un destilador, tipo árabe (véase figura 2), con el que se hacía otra bebida a partir de la caña de azúcar en los valles de Amatitlán y Tequila, Jalisco.

**Figura 2.** Destilador tipo árabe



Fuente: Dani (2012).

No obstante, en 1898, el explorador noruego Carl Lumholtz encontró destiladores muy sencillos en sus viajes por la sierra huichola y Michoacán, así que concluyó que eran anteriores a las fechas de la conquista (*Mezcalpedia*, 2010).

Recientemente, Zizumbo y colegas (2009) comprobaron que las bebidas destiladas eran conocidas y elaboradas por los pueblos mesoamericanos antes de adoptar los métodos europeos; estas bebidas fueron elaboradas con vasijas de barro a las que llamaron «destilador mesoamericano tipo capacha» (p. 4) (véase figura 3), las cuales fueron sometidas a pruebas para corroborar la destilación de fermentos de agave.

De Luna (2009) nos redacta un escrito del jesuita José de Acosta en su *Historia natural y moral de los Indias*, quien señala que los pobladores llamaban al agave: «El árbol de las maravillas, del que los nuevos o chapetones, suelen escribir milagros, de que da agua y vino, aceite y vinagre, miel, arropo e hilo, aguja y otras cien cosas».

**Figura 3.** Destilador tipo capacha

Fuente: Zizumbo y colegas (2009, p. 4)

Actualmente esta bebida tiene una gran importancia cultural, Pérez (2007) menciona: «El mezcal tiene una función social en sus comunidades de origen, pues es parte esencial de las fiestas familiares, patronales, cívicas y funerarias, así como de su gastronomía, por lo que una parte sustancial de su producción es consumida en dichas comunidades o regiones de influencia cultural» (p. 56). La producción artesanal de mezcal en comunidades indígenas y campesinas se debe a la determinación de sus pobladores por conservar las formas tradicionales de elaboración que han heredado de sus antepasados. Aquí se encuentra el conocimiento sobre la transformación de los magueyes para su aprovechamiento y también sus propias aportaciones, por ejemplo, las técnicas que han implementado de acuerdo con sus necesidades. Cabe señalar que cada una de las etapas de producción lleva una carga simbólica, además, su consumo casi siempre es ritual y está presente en las fiestas y celebraciones de la comunidad (Pérez, 2007).

Por este consumo que data de la época prehispánica es que se encuentran en México varios estados productores, sin embargo, sólo a algunos se les ha otorgado la denominación de origen. Michoacán es uno de ellos, en el mapa (figura 4) se pueden observar estas zonas.

Son ocho los estados considerados con esta denominación, cinco de ellos tienen el reconocimiento en todo su territorio, mientras que en tres se reconocen sólo algunos municipios; tal es el caso de Michoacán, en donde se identifica a veintinueve de ellos, mientras que Tamaulipas tiene once y Guanajuato solamente uno.

Podemos decir que en todos estos estados hay diferencias en la elaboración, la más notable se encuentra en el uso de las variedades de agaves, después, pero no menos importante, es la destilación, ya que en algunos lugares usan cobre, otros madera, unos más acero inoxidable o también el barro. En

cuanto a la fermentación, algunos la realizan en pilas de cemento, otros en cueros de ganado o en tinajas de madera. Esos pequeños detalles son los que dan las peculiaridades a los distintos sabores de mezcal en cada zona productora.

**Figura 4.** Estados que actualmente cuentan con denominación de origen de mezcal

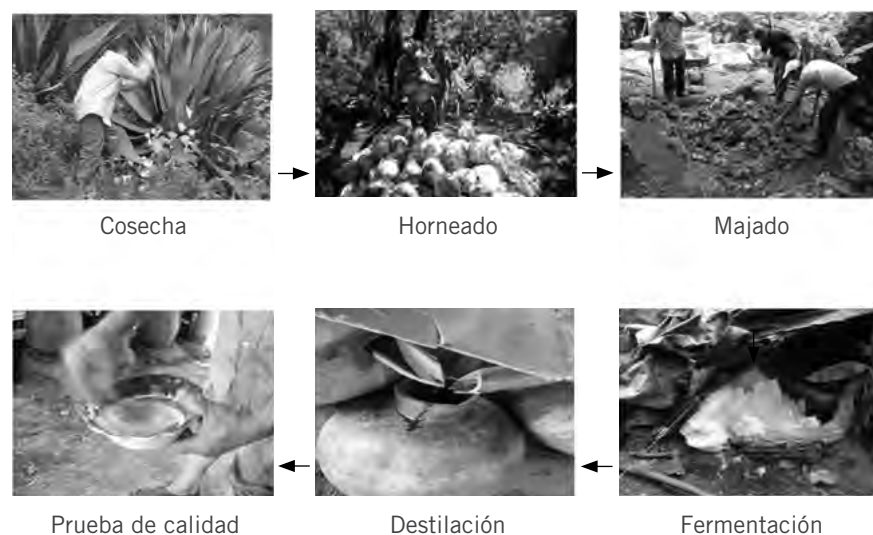
### Producción artesanal

El proceso artesanal de producción se puede resumir en seis etapas. La cosecha es la primera, en ella el productor se dedica a buscar y jimar el agave silvestre, conocido como maguey bruto. Cabe mencionar que no todas las especies utilizadas en el proceso son cosechadas de forma silvestre, varias han sido domesticadas para facilitar su cultivo, tal es el caso de otra especie utilizada y conocida como chato Sahuayo o maguey manso.

Este primer momento es el de mayor trabajo físico, ya que para cosechar el maguey bruto se recorren grandes distancias a pie para encontrar el agave. Son lugares a los que los vehículos no tienen acceso, así que hay que caminar hasta donde están las pencas. Una vez que se descubren son transportadas con la ayuda de un caballo o una mula.

Después sigue el horneado, que se realiza dentro de un hoyo, ahí se acomodan las piñas de la siguiente manera: primero se coloca una capa de leña, posteriormente una de piedras, éstas arderán a gran temperatura y mantendrán el calor por mucho tiempo, encima de ellas se colocan las piñas y, por último, se tapa con una lona y se sella con tierra, de esta manera se cocerán durante dos o más días, o hasta que el maestro mezcalero vea una cocción óptima para sus necesidades.

Figura 5. Proceso de elaboración de mezcal



Una vez horneadas las piñas, se dejan enfriar para proseguir con el majado, proceso en el que se desbaratan los agaves para que suelten sus jugos. Algunos productores siguen la técnica tradicional de manera manual a base de mazos, hachas o cualquier instrumento con el que se puedan desbaratar las pencas y el corazón o cogollo<sup>2</sup> del maguey; otros han optado por molinos de gasolina, según los productores, esto requiere de estar atentos y de mucho cuidado para no derramar gasolina o aceite a las piñas majadas, ya que puede repercutir tanto en la fermentación como en el sabor final.

2 Pencas centrales del agave.

Posteriormente las piñas se colocan en las pilas de fermentación, ahí se mide y regula el nivel de azúcar, dependiendo los requerimientos del productor. En los primeros días de esta etapa hay que estrujar, como ellos llaman al proceso de revolver los mostos<sup>3</sup> y dejarlos reposar durante los últimos días de la fermentación. Mientras tanto es necesario limpiar la cocina, revisar las ollas y abastecer de leña y agua para comenzar con la destilación en barro rojo, técnica que da un sabor característico, muy agradable al paladar; dichos destiladores son muy parecidos a los de tipo filipino.

Al final se hace la prueba de calidad, también artesanalmente, dado que se basa en realizar un batido con ayuda de una escobetilla (hecha con hojas de pino), misma que provocará la presencia del perlado, es decir, de las burbujas que salen a la superficie y que indican la presencia del alcohol; dependiendo el tamaño que tenga el perlado y del tiempo que dure, el productor se guía para saber la graduación alcohólica del mezcal.

Es preciso mencionar que en esta última etapa las vinatas<sup>4</sup> o destilerías de esta región son muy visitadas por amistades y compradores para degustar el mezcal recién hecho o «calientito», como ellos lo llaman.

Como puede verse, independientemente del origen, el procedimiento para la elaboración de cualquier tipo o variedad de mezcal consta de cuatro actividades distintas: cocción, molienda, fermentación y destilación. Sólo que estas actividades no se llevan a cabo de la misma forma en todas las destilerías. Por otro lado, debemos señalar que las características organolépticas del mezcal obedecen a la variedad de agave utilizado y, en gran medida, al tipo de proceso que se lleva a cabo para su elaboración (Serra y Lazcano, 2009).

Las especies de agave que pueden ser utilizadas para la producción de mezcal, según la norma oficial mexicana 070-SCFI-1994 (1994), son las siguientes:

- *Agave angustifolia* Haw (maguey espadín).
- *Agave asperima* Jacobi, amarilidáceas (maguey de cerro, bruto o cenizo).
- *Agave weberi* Cela, Amarilidáceas (maguey de mezcal).
- *Agave potatorum* Zucc, Amarilidáceas (maguey de mezcal).

3 Extractos de agave en proceso de fermentación, puede ser de mezcal o de tequila.

4 Así se les llama a los lugares donde se produce mezcal.

- *Agave salmiana* Otto ex Salm, ssp. *Crassispina* (Trel.) Gentry (maguey verde o mezcalero).
- Otras especies de agave, siempre y cuando no sean utilizadas como materia prima para otras bebidas con denominación de origen dentro del mismo estado (p. 4).

Los maestros mezcaleros de esta región generalmente usan, algunos de ellos la cultivan, la variedad Chato Sahuayo, que pertenece al género *Agave* (su determinación específica aún se encuentra en debate).

### Crónicas de maestros mezcaleros

Conocer la manera en que se elabora el mezcal es un poco complicado, en esta investigación fue necesario acompañar a uno de los principales productores y, junto con él, seguir el proceso que para nada es cosa fácil. Afortunadamente el señor Francisco Magaña (don Mino) fue muy accesible y permitió documentar las etapas que se explicaron en párrafos anteriores.

Don Mino (entrevista, 13 de noviembre, 2014) es uno de los maestros mezcaleros más conocidos en esta zona. Es poseedor de una de las vinatas más visitadas de Sahuayo, ya sea que acudan por el lugar en que se encuentra (hasta el fondo de una barranca), sitio que incita a tomar un mezcal o un «chingadazo», como ellos lo nombran, o por las tantas amistades que tiene y que se deben a la generosidad y amabilidad con que trata a la gente. Es un productor que mantiene el proceso cien por ciento artesanal, a pesar del gran sacrificio que esto implica, desde caminar para ir a jimar los agaves, el majado a mano, la estrujada en la fermentación, también manual, hasta el destilado en ollas de barro. Es uno de los pocos que incorporan a su familia en el equipo de trabajo, tanto los hombres que no han emigrado a Estados Unidos como las mujeres, todos colaboran por igual en la horneada, así como en la majada y en la destilación (véase figura 6). La única parte del proceso en la que no ayudan las mujeres, por órdenes de don Mino, es en la fermentación, ya que existen creencias culturales que aluden a que el aroma que se desprende de la sangre menstrual puede cortarla, tampoco pueden entrar las personas que fueron a un velorio o a un entierro (Barrera, Leal y Hernández, 2012, p. 19). El apoyo familiar es básico

en este trabajo, el mismo don Mino lo comenta de la siguiente manera: «pobrecitos viejos, qué harían sin sus viejas».

**Figura 6.** Horneado de agave



Sobre la presencia femenina, la esposa de don Mino cuenta una anécdota de un productor vecino de ellos:

Estaba el señor estrujando el mosto de las pilas cuando vio que venía una señora «volada», a la cual le decía María, la Coqueta, y el viejillo también era «volado», pues les dijo, pásense mujeres, pasen. Entonces se pasaron las mujeres, esa vinata no le dio nada por andar de coqueto, bien dicen que el vino así como vino se va.

Don Mino es una de las personas que luchan por mantener la elaboración artesanal para seguir proporcionando a sus clientes ese sabor tan peculiar del mezcal michoacano.

Otro productor es Fernando Valdovinos (entrevista, 10 de noviembre, 2014) quien vive en Jiquilpan, Michoacán. Él es uno de los productores

que ha tecnificado más el proceso de elaboración del mezcal, ha cambiado el majado a mano por un molino, la destilación es realizada con alambiques de acero inoxidable y otros instrumentos que le facilitan el trabajo. Él nos platica un poco sobre la historia del mezcal en la zona occidental de Michoacán:

Todo comenzó cuando los indígenas estaban desmontando para sembrar, después al prender fuego comenzaron a oler como a piloncillo, al buscar vieron que eran los agaves los que olían así y al probarlo su sabor era dulce; después ellos mismos lo comenzaron a cocer, ya que el maguey era la única planta que les proporcionaba alimento, protección y techo. La protección la obtenían sembrándolos como cercas en sus terrenos, el techo lo conseguían con las pencas y los quiotes en forma de vigas, por último, el alimento, que lo obtenían al cocerlo, en una ocasión se les mojó con la lluvia y comenzaron a observar cómo se fermentaba; fue así la manera en que comenzó a conocerse el mezcal.

También menciona por qué ha cambiado varios instrumentos, entre ellos, las ollas de barro por acero inoxidable, cuestión que le ha dado un mejor rendimiento en la producción, aproximadamente tres veces más que destilando con barro. Él mismo menciona las ventajas y las desventajas de esta técnica:

[Hay] mayor producción, no transmite sabores, tenemos más higiene, lo malo es que varios clientes prefieren el sabor que deja el destilado en barro, ya que es algo que caracteriza el mezcal de esta región [y la diferencia] de otras, como Morelia, donde usan madera de pino que, en lo particular, no me gusta por su sabor a ocote, pero en gustos se rompen géneros.

Fernando es una persona con muchos conocimientos en su área de trabajo, indica que el mezcal de la zona occidental de Michoacán tiene un gran potencial para competir con mezcales hechos en otras regiones de México. Él piensa que debe verse como un producto que debe ser redituable.

Por su parte, Alfredo Negrete, productor de la comunidad El Añil de Sahuayo, Michoacán, conserva su vinata en un 90 por ciento artesanal.

Lo único que ha modificado es la majada, que ya no es hecha a mano sino con motor, además, durante el tiempo que ha trabajado en este oficio, ha probado cambios de las ollas de barro por acero, pero comenta que no le gustó el resultado. Indica que uno de los principales problemas para los productores en este momento es la economía: «No hay dinero, por eso ya no vendemos como antes, aparte de hecho tanta corrupción que hay para poder transportar nuestro producto y según el gobierno hace algo por ayudar, pero qué hace, no hace nada, no ayuda en nada».

Producir mezcal, explica, «es un trabajo muy delicado, porque así como te puede dar una vinata no te da nada; es más, de la misma vinata, de todas las pilas, puede que una sí te dé y las demás no, o que una no dé y las demás sí. No es como en las tequileras, que les ponen químicos para que les ayuden a sacar y listo, aquí no» (entrevista, 6 de noviembre, 2014).

Esto nos habla de una de las diferencias que hay entre el mezcal y el tequila, dos hermanos hechos con corazones muy similares, pero procesados de diferente manera: mientras que el primero todavía lo encontramos artesanalmente y en destilerías familiares, el segundo ha sido industrializado por las grandes empresas productoras de bebidas alcohólicas. Don Alfredo platica cómo aprendió a hacer mezcal:

Yo me enseñé con el papá y los hermanos de mi esposa, porque me gustó el vino y el trabajo, fue como me empecé a enseñar poco a poco. Después, en el tiempo que empecé a hacer solo, una de las cosas que me pasaron, una vez que me vine de Estados Unidos junto con un amigo, echamos una vinata para el tiempo de fríos y cuando hace frío el mezcal se esconde, se baja al fondo de la pila, es como uno cuando tiene frío, se esconde en el colchón con los sarapes, y nosotros no sabíamos. Empezábamos a trabajar cuando veíamos que no salía, lo último de las pilas se lo dábamos a las vacas, al rato las vacas andaban por el camino bien borrachas, pues la vinata sí estaba buena, nomás que se nos escondió el mezcal por el frío.

Como se ve, no sólo se divierte con su trabajo, también le gusta, es un maestro con más de cuarenta años incursionando en la cultura mezcalera y posee los conocimientos necesarios para elaborarlo. Hasta el momento es uno de los pocos en esta región que embotellan y etiquetan.

Otra persona que produce mezcal cien por ciento artesanal es Juan Arreguín (entrevista, 7 de noviembre, 2014), su incursión como maestro mezcalero fue herencia de su padre, él cuenta cómo se inició en este oficio:

Mi padre me llevaba a la vinata para ayudarme, llevarme de almorzar. Así fue como me fui metiendo a este jale, hasta que poco a poco me fue gustando y hasta el momento no he dejado de hacer, desde hace 30 años, y soy el único de la casa que aprendí a hacerlo, los demás nomás hacen intentos, pero no, no saben hacer mezcal.

Al igual que don Mino, la horneada en pozo, el majado a mano, la fermentación natural y la destilación en barro son las prácticas tradicionales que ha seguido, él mismo indica los motivos:

Es la manera en que a la gente le gusta en Sahuayo, pa' qué cambio si así les encanta, si de por sí ya me andaba quemando un viejito que llegaba a la casa a comprarme un litrito o dos y lo revolvía con Tonaya,<sup>5</sup> luego decía que era de los Arreguín, su error fue que una vez le pidió a mi señora una olla y ahí que se pone a hacer su menjurje, desde ahí deje de venderle.

Este productor, a pesar de su corta edad (35 años), ha sabido realizar una bebida de un sabor muy suave; es reconocido por muchos consumidores como una persona de vastos conocimientos sobre la cultura del mezcal.

Luis Vega (entrevista, 6 de noviembre, 2014) quien vive en el poblado de Abadiano en el municipio de Jiquilpan, al igual que los anteriores, inició por herencia de su padre y otros familiares, quienes eran conocedores de este destilado. Ellos lo introdujeron poco a poco «como quien se mete a un pantano, ya cuando menos quieres ya estás adentro, sin poder salir, jempapado de todo este conocimiento!».

Él nos platica un poco de cómo es el proceso que sigue. Así como otros productores, ha optado por el majado con molino, él dice que no ha tenido ningún problema con el sabor del producto, porque ha tomado los cuidados de no contaminar el maguey, pero menciona que en todo el proceso

5 Licor de agave.

conserva la rusticidad que, como él dice, es la que da el alma al mezcal de esta zona michoacana. Señala que a mucha gente le gusta ese sabor a barro, eso es lo que ha hecho que de ser un producto de consumo local haya pasado a ser nacional e internacional. También comenta algunos puntos importantes de este proceso productivo:

Debemos implementar recursos tecnológicos que no dañen esa esencia que tiene el mezcal y que ayuden al productor a no dañar su salud, tal es el caso de la destilación, usar algunos extractores para limpiar el humo de los fogones de leña, el cual podría dañar sus pulmones. Mientras que en la materia prima se ha visto cómo ya no se cultiva como antes, aunque sigue habiendo, pero cada vez cuesta más, tanto en lo económico como para encontrarlo. [La vida de un maestro mezcalero, señala] es muy dedicada, por todo el trabajo que demanda realizar la bebida, ya que el mezcal es muy detalloso [*sic*], es como un albañil con su casa, cada vez que tratas un maguey se detalla diferente, aunque muchos no lo hagamos [*sic*] de esa manera, porque tenemos otras actividades. Soy consciente por el motivo de no cortar una planta que no esté madura, simplemente por verla ya grande y al final te puede afectar el trabajo por no tener la madurez requerida, es preferible esperar un tiempo, pero usarla un su madurez adecuada y es una actividad se debe realizar con gusto, de la mano con ese fin económico, porque si haces las cosas con gusto te va brindar una gran felicidad porque, como dicen, para todo mal mezcal y para todo bien también.

Su esposa también comenta: «cada vez hay menos personas que sepan y quieran aprender, en nuestro caso los hijos que tenemos no quisieron seguir con este trabajo, prefirieron irse a los Estados Unidos por la demanda de trabajo que requiere hacer el mezcal».

Luis Vega es un productor muy centrado, con amplios conocimientos cuando de mezcal se trata, es un maestro que pone el corazón cuando lo fabrica, desde el momento de cuidar sus agaves hasta cuando son destilados, él también ha logrado embotellar su mezcal, además es un productor muy reconocido.

### Palabras finales

Después de haber realizado este trabajo, podemos decir que producir un mezcal artesanal es un trabajo arduo que requiere de mucha paciencia y de la ayuda de un grupo que siga cada una de las etapas de su elaboración. En el caso de los maestros mezcaleros entrevistados, es su familia quien colabora con ellos muy de cerca para lograr una bebida de alta calidad.

Es importante destacar que el proceso que realizan los productores entrevistados, desde la colecta de las especies silvestres hasta las pruebas de calidad, tiene gran valor cultural, ya que se trata de una tradición que identifica a un grupo social, el cual tiene una relación particular con los agaves y los considera parte de su diario vivir y de sus formas de convivencia.

### Lista de referencias

- Barrera, J., A. Leal y V. Hernández (2012). «Ruta mezcalera, un recorrido por su elaboración». *Revista virtual culinaria*, 4.
- Dani, C. (2012). «¿Cómo funciona un alambique?» *Blog de Licores y Destilados*. Recuperado en diciembre de 2012, de <<http://www.verema.com/blog/licores-destilados/956683-como-funciona-alambique>>.
- De Luna, B. (2009). «Aprovechamiento de insectos asociados al maguey verde (*Agave salmiana*) en el ejido Tolosa de pinos Zac.». Tesis de licenciatura no publicada, Universidad Autónoma de Chapingo, Chapingo, Estado de México, México.
- Eguiarte, L. y A. González (2007). «De genes y magueyes, el estudio y conservación de los recursos genéticos del tequila y el mezcal». *Ciencias, Revista de cultura científica*, 87.
- Mezcalpedia* (2010). «¿Qué es el mezcal?» Recuperado en octubre de 2012, de <[http://www.mezcalpedia.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=89&Itemid=61](http://www.mezcalpedia.com/index.php?option=com_content&view=article&id=89&Itemid=61)>.
- Norma Oficial Mexicana-070-SCFI -1994 (1994). «Bebidas alcohólicas. Mezcal. Especificaciones». *Diario Oficial de la Federación*. Recuperado en diciembre de 2012, de <[http://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=4883475&fecha=12/06/1997](http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4883475&fecha=12/06/1997)>.
- Pérez, C. (2007). «Mezcales tradicionales de los pueblos de México, herencia cultural y biodiversidad». *Ciencias*, 87, 54-60.

Serra, M. y J. Lazcano (2009). «Producción, circulación y consumo de la bebida del mezcal arqueológico y actual». En *Caminos y mercados de México*. México: UNAM / Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Zizumbo-Villarreal, D., F. González Zozaya, A. Olay-Barrientos, L. Almen-dros-López, P. Flores-Pérez y P. Colunga-GarcíaMarín (2009). «Distillation in Western Mesoamerica before European Contact». *Economic Botany*, 20 (10), pp. 1-14.

# Encaminando el patrimonio cultural gastronómico del valle de Toluca hacia una protección legal, bajo un enfoque Sial

Pedro Huitzilihuitl Ovando Flores<sup>1</sup>

La cocina mexiquense es arte,  
convertido en platillos exquisitos  
para atraer con deleite,  
la convivencia de amistad  
y familiar en el hogar.  
GLORIA LEAL DE BETETA

## Introducción

Las miradas que se han posicionado sobre el tema de la alimentación son múltiples y contrastantes, por un lado están las ideas encaminadas al desarrollo (rural, sustentable, económico, tecnológico) y por el otro lado está la preservación del patrimonio cultural-gastronómico. Este vaivén de ideas y debates se ha abordado de diversas maneras: tanto desde la química, la biotecnología y la nutrición como desde la antropología, la agroecología y la historia, entre otros. Con lo anterior se han logrado abrir distintas brechas de análisis para tener un abordaje idóneo a la problemática que enfrentan los productores de alimentos artesanales, ya sea que se dediquen a la extracción, la transformación o la venta.

Sin embargo, el estudio de los alimentos no es algo nuevo, existe la posibilidad de que esté de moda, debido al auge y al éxito que han tenido las escuelas dedicadas al estudio de la gastronomía. No obstante, Bernard (2005) menciona que ya en los años sesenta y setenta del siglo XX Lévi-Strauss

---

<sup>1</sup> El Colegio de Michoacán.



y Mary Douglas enfatizaron el papel significativo de los alimentos como constructores de la identidad cultural de un territorio y sus pobladores.

Lo anterior se relaciona con el hecho de que la alimentación se encuentra vinculada al modo de vida del ser humano, habla sobre la cultura de las personas, muestra la riqueza o pobreza de un pueblo, su abundancia o escasez. El inicio de las civilizaciones se encuentra íntimamente relacionado con la obtención de los alimentos: su cultivo, preparación, ritual, costumbres y consumo (Nune dos Santos, 2007).

Poder explorar la identidad, la tradición y su conexión con los alimentos y el territorio abre la puerta a un camino en donde los intensificados procesos de producción están dejando atrás a los productores artesanales, por lo que éstos buscan nuevas formas de contrarrestar dicho fenómeno. La relación existente entre los sentimientos de pertenencia a través de los alimentos no sólo incluye la clasificación y el consumo, sino la preparación, la organización, la compañía, la localización, el placer, el tiempo, el lenguaje, los símbolos, la representación, la forma, el significado y el arte de comer y beber (Scholliers, citado en Bernard, 2005).

Si bien existen varias maneras de abordar el tema de los alimentos, este trabajo se decanta hacia el enfoque del sistema agroalimentario localizado (Sial), debido a que permite tener un acercamiento entre la relación existente con los productores, el alimento y el territorio, así como las formas de protección legal por medio de las cuales los productores de alimentos locales pueden obtener un elemento diferenciador ante la industria alimentaria y la oferta de alimentos homogeneizados que acapara el mercado (Ackermann, 2009); así mismo el enfoque abordado se muestra como una herramienta útil para lograr un adecuado proceso de obtención de un sello de calidad para un producto alimentario, como es el embutido emblemático del valle de Toluca: el chorizo.

Debido a lo anterior, se planteó como objetivo del trabajo analizar la viabilidad de obtener un sello diferenciado (marca colectiva [MC]; denominación de origen [DO])<sup>2</sup> otorgado por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), y registrar los pasos a seguir para obtener dicho

<sup>2</sup> Si bien ambas figuras aluden a un sello (etiqueta) distintivo, la principal diferencia entre ambas radica en que, una vez obtenida, la DO pasa a ser propiedad del Estado, en cambio la MC la obtiene y regula una organización de productores.

sello. Todo lo anterior como parte de un aporte coherente, encaminado a la protección del chorizo del valle de Toluca, el cual representa un elemento importante, en muchos casos central, de la economía familiar y territorial.

El objetivo de lograr una MC para el chorizo del valle de Toluca se vislumbra posible, tomando como ejemplo el caso del queso cotija, el cual está protegiendo su identidad con la MC «Queso cotija, región de origen»,<sup>3</sup> y forma parte del saber hacer de los productores de la sierra de Jalisco y Michoacán. A su vez, la obtención de la MC abre la posibilidad de posicionarse en otro tipo de mercados (*gourmet*, solidario, local, etc.) sin perder los canales de comercialización con los que ya se contaban.

Cabe mencionar que el presente no es un proyecto aislado, se gestó dentro del posgrado de maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, conformándose un equipo de siete estudiantes (seis de los cuales obtuvimos el grado de maestro), quienes a través del enfoque Sial abordaron distintos puntos problemáticos del caso de los chorizos rojo y verde. A su vez se trabajó con un grupo de productores de chorizo pertenecientes al valle de Toluca; este trabajo será explicado, de manera breve, en las siguientes páginas.

Bajo este tenor, es importante considerar que los alimentos que pertenecen a un territorio no están en el olvido, al parecer han sido marginados por la producción y el abasto industrial. Sin embargo, están ahí y pueden ser renovados, protegiéndose del olvido. Un alimento procesado artesanalmente se puede impulsar a través de un sello que lo distinga de los alimentos industriales, este proceso se puede fortalecer con la participación de los productores, quienes portan el saber hacer y le otorgan un significado al alimento, el cual forma parte de la memoria del territorio y al mismo tiempo puede ser valorizado económicamente.

El documento se compone de los siguientes apartados: en un principio se aborda el enfoque Sial y cómo se retomó para poder trabajar el caso del Chorizo del valle de Toluca, este apartado se complementa con los conceptos con los que se trabajó; a continuación se realiza un resumen de la descripción y conformación del valle de Toluca, adicionándole el vínculo que existe entre el chorizo y el territorio; en un tercer momento se toca

<sup>3</sup> Primera MC otorgada por el IMPI, en el 2005, a un producto alimenticio procesado artesanalmente durante más de 400 años de producción en la región.

el tema de la MC y cómo se trabajó con los productores, este apartado se une con los resultados obtenidos en la investigación; la caducidad del documento se presenta con las consideraciones finales.

### Enfoque y conceptos

Los modelos alimentarios parecieran estar en crisis, tanto en los países ricos como en los que están en vías de desarrollo. La globalización alimentaria posiblemente está representando la mayor amenaza para los productores de alimentos bajo sistemas tradicionales en un territorio específico, debido a la oferta de alimentos industriales de más fácil acceso y menor costo. El alimento que forma parte del patrimonio cultural es víctima de los modelos alimentarios globales, que cuentan con dinámicas de producción y transformación aceleradas, por lo cual tienen mayor acceso en el mercado, dejando atrás a los pequeños productores, quienes cuentan con un mercado limitado, representado por consumidores locales o aquellos que buscan alimentos elaborados fuera de la lógica industrial.

Sin embargo, «la globalización y el territorio configuran un par sobre cuya interacción y existencia misma hay posiciones encontradas entre quienes sostienen que la globalización devalúa el territorio y los que sostienen que, por el contrario, lleva a una revalorización territorial» (Boisier, 2005, p. 49).

Bajo el enfoque Sial se puede lograr un acercamiento adecuado de los productores locales a otras formas de mercado de alimentos, ya que son ellos quienes conjugan en un alimento, procesado o no, el patrimonio cultural de un territorio. Llevando a cabo un adecuado proceso de acción colectiva, es posible lograr la distinción de un alimento densamente arraigado en dos etapas: «La [...] “acción colectiva estructural” [...] representa la creación de un grupo que puede ser una asociación, una cooperativa u otra forma de organización, y la segunda, una “acción colectiva funcional”, que reposa en la construcción de un recurso territorializado en relación con la calidad: marca colectiva, sello, apelación de origen controlada (OAC)», denominación de origen, entre otros. El Sial congrega grupos de actores diferentes en una relación de vínculos horizontales o de cadena, pero también verticales por la raíz con el territorio (Boucher y Desjardins, 2005, p. 17).

De acuerdo con Ciral Sar, y Muchnik y Sautier (citados en Muchnik, 2006b), el Sial se define como:

Organizaciones de producción y de servicios (unidades de producción agrícola, empresas agroalimentarias, comerciales, de servicios, gastronómicas...) asociadas por sus características y su funcionamiento a un territorio específico. El medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada (p. 1).

Trabajar bajo el enfoque Sial requiere de un contacto cercano con los productores de alimentos locales, con los cuales se pueda trabajar en conjunto para lograr un adecuado proceso de acción colectiva funcional. De esta manera se logra conjugar el vínculo entre los productores, el territorio y el alimento, lo cual ha dado paso, a través de la historia, a un anclaje territorial.

El carácter transitorio del anclaje se debe a la evolución sociocultural constante de una comunidad en su anclaje en el territorio. Por lo tanto, el anclaje territorial de los productos varía en función de la evolución de los factores que lo determinan, es decir, de las transformaciones territoriales.

Caracterizar el anclaje de todo producto implica considerarlo como la resultante de los siguientes procesos:

- a) La inserción del producto dentro del repertorio de elementos que conforman la masa de hechos culturales del grupo humano de referencia [...].
- b) La capacidad del producto en constituirse en una referencia identitaria para ese mismo grupo humano [...] Esto implica, además, un reconocimiento externo al grupo humano de referencia y al producto [...]
- c) del anclaje territorial del grupo humano que lo produce, transforma, comercializa y consume (Champredonde, 2012, p. 265).

Un alimento local anclado territorialmente forma parte del saber hacer de los productores y del gusto de los consumidores, a su vez le otorga identidad al territorio y a los habitantes del mismo. A decir de Ther Rios, el

territorio es «el espacio cargado de actividades humanas, de historia e imaginarios, significa un punto de encuentro para distintos intereses» (2006, p. 106). Estos intereses van desde la creación e intervención de programas hasta las investigaciones académicas.

El vínculo que el alimento mantiene con el territorio es difícil de romper, obtener una MC o una DO, para un alimento en México, beneficia no sólo al alimento, sino a los productores y por tanto al territorio. Lo anterior, debido a que podría llegar a mercados internacionales manteniendo la relación con su lugar de origen, por lo tanto se vuelve vital lograr un adecuado proceso funcional (Boucher y Desjardins, 2005; Muchnik, 2006a).

Para el reconocimiento y protección legal del alimento anclado territorialmente, los productores mexicanos deben presentar una solicitud en el IMPI, organismo oficial mexicano que otorga una especie de etiqueta de calidad agroalimentaria (ECA), la cual recae en la figura de una MC o una DO, a su vez cada una de estas formas de protección cuenta con sus estatutos y especificaciones: una Norma Oficial Mexicana y un consejo regulador avalado por la Entidad Mexicana de Acreditación, en el caso de una DO; y reglas de uso para una MC. En ambos casos se requiere la constitución de figuras legales (acción colectiva estructural) por parte de los solicitantes; organización de productores para el caso de la MC y ente gubernamental en la DO.

Las ECA, tienen la finalidad de aportar un reconocimiento adecuado a los alimentos que cuentan con un saber hacer arraigado y forman parte de la cultura e identidad de los habitantes de un territorio:

Tienden a redefinir la prácticas y el *saber hacer* local que dan lugar a la existencia de un producto etiquetado con el origen de la comunidad que lo produce. Este proceso, el etiquetado de calidad, resulta central ya que en él se comparten conocimientos y percepciones sobre las tareas y los pasos necesarios para la producción y transformación final (López y Aguilar, 2012, p. 145).

Un alimento procesado, no es algo que haya surgido de la nada, cuenta con un aprendizaje heredado; un hacer (empírico) que necesita de un saber (teórico), de acuerdo con Lucio (2010):

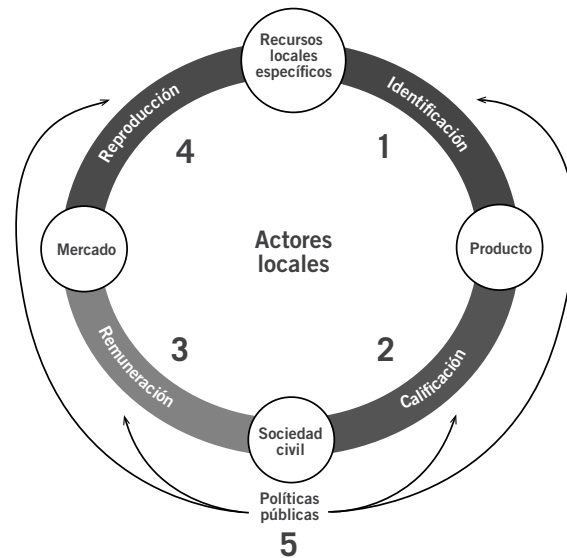
Tanto el saber (saber teórico) como el saber hacer (saber práctico) son productos del conocimiento. El hombre solo no puede saber algo sobre el mundo en la medida en que lo coloca como objeto de su acción. Pero, colocarlo como objeto de la acción es también hacer algo, lo cual genera saber hacer. Uno y otro saber se construyen permanentemente en la medida en que cada nuevo elemento de saber se incorpora a los anteriores, los reestructura o reorganiza. En la medida en que yo aprendo a ejecutar una acción, estoy en capacidad de aplicar su esquema sobre distintos objetos, sé hacer algo en la medida en que sé hacer algo sobre un objeto, lo puedo reconstruir mentalmente en un conjunto de relaciones más rico que el que tenía inicialmente. A la inversa, nuevos saberes sobre los objetos me permiten construir nuevos saberes prácticos sobre ellos (pp. 46-47).

Por lo tanto, un alimento procesado de manera artesanal para poder transcurrir a lo largo del tiempo necesita de un saber hacer aprendido a lo largo del tiempo, moldeado por las diversas familias de productores y legado de generación en generación, permitiendo la permanencia de los alimentos anclados a un territorio que forman parte del patrimonio cultural.

Lograr una activación funcional, en un territorio determinado, es lo que se planteó para el chorizo del valle de Toluca. Este trabajo requirió de un esfuerzo en conjunto, ya que no solamente se trabajó con productores de chorizo, sino que a la par se conjuntó un equipo de trabajo, el cual permitió cubrir desde distintos ángulos el enfoque Sial, ya que comprende varias actividades, por lo tanto se complementa adecuadamente con el círculo virtuoso de la calidad. A decir de Vandecandelaere, Arfini, Belletti y Marescotti (2010):

El círculo virtuoso de la calidad [figura 1] corresponde a un proceso de creación de valor que consta de cuatro fases principales [...]. Las políticas públicas pueden desempeñar una función importante a lo largo del círculo, a fin de ofrecer el marco institucional adecuado y favorecer los posibles efectos positivos de los productos vinculados al origen en el desarrollo rural (p. XXI).

**Figura 1.** Círculo virtuoso de la calidad vinculada al origen



Fuente: Vandecandelaere *et al.* (2010, p. 3).

1. Identificación: concienciación a nivel local y evaluación del potencial del producto.
2. Calificación del producto: establecimiento de las reglas relativas a la creación de valor y la preservación de los recursos locales.
3. Remuneración del producto a través la gestión del sistema local y la comercialización.
4. Reproducción de los recursos locales de manera que refuercen la sostenibilidad del sistema.
5. Políticas públicas que proporcionen el marco institucional y posible apoyo para todas las fases del círculo (Vandecandelaere *et al.*, 2010, p. 3).

Como se ha mencionado, llevar a cabo un proceso de activación funcional requiere de un esfuerzo en conjunto, de tal manera que se logró la conformación de un equipo de trabajo (dentro de un posgrado) permi-

tiendo integrar un círculo virtuoso de calidad, de donde nacieron siete proyectos, los cuales abordaban el proceso para obtener una organización de productores legal, la idea de crear un manual de manejo y preparación de embutidos artesanales, la gestión territorial, el análisis de mercado, el estudio químico, el planteamiento de una feria como recurso turístico y la viabilidad de obtener un sello diferenciado para el alimento, el cual sería sustentando en la historia del producto, su particular proceso de producción y el vínculo con el territorio, con la finalidad de lograr una distinción entre el chorizo industrial y el artesanal. Lo anterior armaría, hasta cierto punto, el rompecabezas para dar el primer paso hacia la valorización del patrimonio cultural-gastronómico del valle de Toluca.

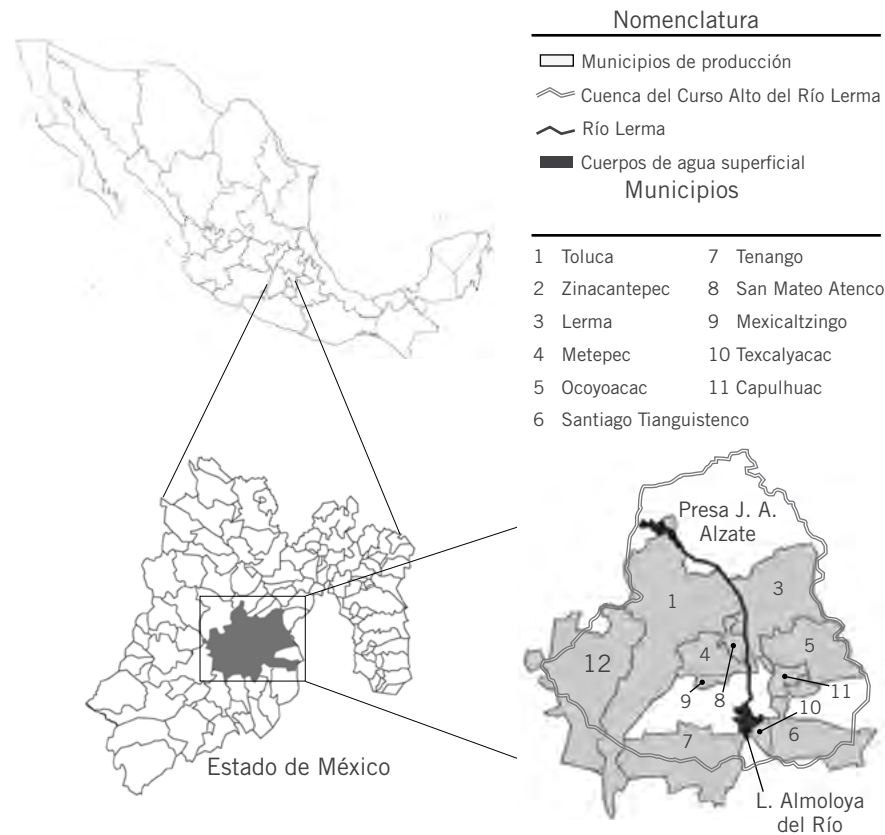
Una valorización territorial es una alternativa viable para lograr que los alimentos artesanales conserven su identidad y el saber hacer que los distingue. Si bien es cierto que los alimentos pasan por una etapa de crisis, en donde las industrias tratan de acaparar el saber local, legitimándolo a través de conocimiento científico, a decir de Fonte (2008), algunos países se han comenzado a preguntar sobre las posibles alternativas para lograr que un alimento tradicional mantenga su carácter y al mismo tiempo logre mejores condiciones y oportunidades.

Con esta perspectiva fue que se logró conjuntar un trabajo en equipo, del que aquí sólo abordo la labor realizada para lograr la posible protección legal del chorizo del valle de Toluca ante el IMPI. Trabajar en conjunto con los productores de chorizo (aún sin constituirse legalmente) facilitó un poco el pedregoso y largo camino por recorrer.

El trabajo que se realizó con los productores de chorizo mediante sesiones llevadas a cabo durante el 2011 y parte del 2012 se centró en temas como la historia del chorizo, la referencia geográfica del área de producción, el proceso de elaboración, los requisitos que establece el IMPI, lo que es y puede aportar una MC.

Para conseguir lo anterior, se identificaron los municipios en donde aún se elabora chorizo para poder delimitar el territorio y así trabajar con los productores, logrando con ello un adecuado proceso de acción colectiva funcional. Encontramos que el valle de Toluca (figura 2) está compuesto por 22 municipios de los cuales sólo en 11 se mantiene la producción de chorizo y recae en aproximadamente 70 personas (Fernández, 2010).

**Figura 2.** Municipios productores de chorizo en el valle de Toluca



Fuente: Fonseca (2012).

Sin embargo, este trabajo no fue sencillo, se tuvo que realizar una labor de convencimiento con los productores de chorizo pertenecientes al valle de Toluca, pero el proceso se complicó en el camino: en un principio se planearon reuniones por municipio, tratando de trabajar con los productores y el ayuntamiento, después de varios intentos fallidos se optó por congregar a aquellos productores que se mostraban más convencidos con el proyecto y de ahí fue que se dieron algunos resultados.

Una de las primeras dificultades que se presentaron para realizar el trabajo, además de lograr convencerlos, fue realizar sesiones cada ocho días; en primer lugar porque la distancia promedio entre ellos era de una hora y no todos tenían acceso a un auto propio. Una segunda dificultad se presentó con el horario, ya que los choriceros trabajan todo el día todos los días. Una vez que se lograron ciertos acuerdos se comenzaron las sesiones los martes a las 6 de la tarde con los cinco productores convencidos y el equipo conformado en el posgrado; es por ello que las sesiones se destinaban a temas específicos y en ocasiones a contrarreloj, ya que los tiempos de los productores y los posgrados no son los mismos.

Al respecto, los productores (productores de chorizo, comunicación personal, sesiones de trabajo durante 2011) definen al chorizo (figura 3) como «un embutido de carne de cerdo, chiles y especias, elaborado manualmente; preparado, embutido, atado y secado con la receta que se ha heredado y que se ha pasado de generación en generación, el cual forma parte de la historia y la tradición del valle de Toluca».

**Figura 3.** Chorizo del valle de Toluca



Tomando en consideración lo anterior, en el sentido de protección legal de un alimento que forma parte del territorio, es evidente que el chorizo es

un patrimonio cultural del valle de Toluca, el cual, de acuerdo con Espeitx (2004), puede entenderse como «un puente entre el pasado y el presente de una sociedad, como herencia, como materialización de las continuidades y al mismo tiempo símbolo de su transmisión» (p. 194).

Bajo este tenor, los productos artesanales son aquellos que se han obtenido de un modo no industrial o no mecanizado en la totalidad de su proceso; aunque su construcción en el imaginario puede ir más allá de su manera de obtención, relacionándose con conceptos como *natural*, *no contaminado*, *tradicional* y sobre todo vinculado con el ámbito rural (Espeitx, 1996).

Tomando en cuenta que el chorizo forma parte del patrimonio del valle de Toluca y sus habitantes, lograr un reconocimiento legal, como la MC, le permitiría un cierto equilibrio frente a los productos industriales, «obtener una marca que nos distinga puede ayudarnos a vender mejor y que los clientes vean que aún hay chorizo bueno en Toluca» (productores de chorizo, comunicación personal, 2011).

La industrialización del sector agroalimentario ha sido pieza fundamental de un rompimiento entre las relaciones que los seres humanos habían mantenido físicamente con su medio, con sus sistemas de producción, sus alimentos, sus grupos sociales y con las tareas realizadas dentro de la cocina; puesto que cada vez más los sistemas alimentarios se planean y se llevan a cabo en la industria alimentaria, de acuerdo con Filho Salles, Cianon y Jeanne (2012) tanto la producción primaria como la transformación, distribución y venta de alimentos es llevada por la industria, lo cual se traduce en una apropiación de recursos y de valor que relega a los productores artesanales.

La adecuada identificación de un alimento anclado a un territorio se lleva a cabo debido a la industrialización y homogeneización del sector agroalimentario, tal es el caso del chorizo del valle de Toluca. Otorgarle al alimento un sello de calidad que lo distinga, lo caracterice y no cauce confusión entre los consumidores puede dinamizar la economía del territorio, sumándose a una de las vías de desarrollo que se pueden adecuar a los productores de alimentos locales.

Si bien los enfoques y las discusiones en torno al desarrollo son bastos, la noción de *desarrollo* que empata con la acción colectiva funcional de un patrimonio cultural alimentario bajo el enfoque Sial es la de desa-

rrrollo territorial. De acuerdo con Boucher y Desjardins (2005) y Muchnik (2006a), debido a que se toman en cuenta las fortalezas del territorio para poder potenciarlas mediante una estrategia adecuada: articulando de forma competitiva los alimentos artesanales locales con los mercados formales a través de un sello distintivo, vinculando a los productores con las instituciones y encaminado una dinámica de participación de la población a través de ferias, rutas gastronómicas, entre otras.

Si bien el trabajo se decanta hacia la protección legal de un alimento, se debe tomar en cuenta que éste no surge espontáneamente. La activación funcional del alimento no puede ser vista solamente desde afuera como una intervención que pretende reorganizar a la sociedad, ya que con esto se está dejando fuera a los productores locales, quienes se enfrentan en una serie de batallas entrelazadas por los recursos, significados, el control y la legitimidad institucional (Long, 2007).

Bajo este tenor, la apropiación de valor y de conocimiento generado por los productores locales está siendo acaparada por la industria alimentaria. Al tener mayor capacidad de producción y abasto de mercado, ha relegado y hasta cierto punto excluido a los pequeños productores, dejándoles una puerta muy estrecha para incluirse en el mercado formal y, por lo tanto, llevándolos a la pérdida del patrimonio cultural-gastronómico que les fue heredado y a sus consumidores la imposibilidad de conseguirlo.

Lograr un adecuado proceso de activación funcional de un alimento anclado territorialmente se vislumbra con diversas complicaciones. Sin embargo, como se observa a continuación, es viable siempre que por lo menos en instancias académicas o no gubernamentales, en donde ya existe un acercamiento con el actor, se trabaje de manera adecuada, para que así se logren estrategias de cambio y desarrollo provenientes desde abajo, las cuales se pueden consolidar a través de redes sociales que se van generando tanto de manera horizontal como vertical (Long, 2007). Es ahí en donde pueden surgir nuevos caminos para lograr el desarrollo territorial, y que esto se vuelva un beneficio para los productores y habitantes locales, y no sirva solamente para abrirle la puerta a los productores industriales.

## Un poco de historia del valle de Toluca

Toluca la bella, Toluca la triste,  
ya de tus chorizos ni el recuerdo existe...

ALFONSO SÁNCHEZ

Hablar de embutidos elaborados a base de carne de cerdo es remontarnos a sus orígenes, se dice que el cerdo fue uno de los primeros animales en ser domesticados, existen registros de que esto sucedió hace 10 000 años en el centro de Asia y desde entonces esta práctica se difundió por Europa y el resto del mundo. A pesar de la extensión y el uso que se le daba a la carne, existían culturas en donde su consumo no era bien visto, ejemplo de esto es la cultura judía, en donde el cerdo es un animal impuro (Escandón, 1916; Flores y Agraz, 1979; Pinheiro, 1973).

Gracias a que el cerdo se adaptaba muy bien a los diferentes climas, el consumo de su carne se popularizó, en la época de las cruzadas tuvo un gran auge y llegó a poblar una gran parte de Europa. El cerdo llegó a América a través de los viajes que los españoles realizaron al nuevo continente, quienes a su llegada decidieron cultivar sus productos para poder obtener sabores familiares, de esta forma se comienza a dar un mestizaje cultural, ligado a la forma de cocinar, servir y comer un alimento (Luengas, 2000; Iturriaga, 2003).

No obstante, hubo ciertos sabores de España que tuvieron más éxito que otros. Por ejemplo la carne de res no fue bien aceptada por mucho tiempo; en cambio, otros, como el del cerdo, se adaptaron pronto a los paladares mexicanos, debido a que en México había cerdos nativos, como el jabalí de collar o *Pecari tajacu* en la clasificación occidental, que habitaban en casi toda la república (Cristina Barras y Marcos Buenrostro, comunicación personal).

De tal manera que comienza la agricultura de diversos productos (trigo, olivo, espárragos, etc.), además de la domesticación de diferentes animales, entre ellos el cerdo (Buenrostro y Barros, 2001). Así pues, este animal fue bien aceptado en México y comenzó a reproducirse, es de esta forma como llega a los llanos y provincias, tal es el caso del valle de Toluca (Ortega y Medina, 1966).

El valle Matlatzinco, hoy valle de Toluca (figura 4), fue conquistado por los tenochas y fue utilizado como granero, ya que ahí guardaban las semillas para alimentar a su pueblo. Después de la conquista de los españoles, Hernán Cortés se dio cuenta de la fertilidad del territorio y decidió criar ganado porcino, vacuno, equino y ovino con mano de obra indígena; para 1529, por cédula real de Carlos V, el Valle Matlatzinco le fue entregado a Hernán Cortés. Esta adquisición fue muy buena, ya que en poco tiempo la región de San Mateo Atenco se convirtió en un importante centro de crianza y distribución de ganado a otras partes de la Nueva España (García y Jarquín, 2006; León, 2002).

Figura 4. Valle de Toluca



Fuente: Archivo Histórico Municipal de Toluca.

El ganado criado en el valle de Toluca lo llegó a poblar en demasía, fenómeno que se plasmó en la literatura local:

Tengo además la enfermedad del chancho, la vaca y el borrego. Miles de animales me pisan el rostro a diario en los extensos pastizales que an-

tes mis hijos cantaron. Y ahora esos prietos lo cuidan como esclavos. Ya no sé quién cuida a quién, si un hijo a un cerdo o el cerdo a un hijo. Todos mis jardines para ellos ahora están manchados de estiércol [...] ¡Que se revuelquen con los puercos y las vacas y ganen lo que quieran de oro! (Guzmán, 2006, p. 90).

La producción de ganado en el valle de Toluca era vasta y variada, ya que existían concentraciones de producción, había regiones centradas en la crianza de borrego, y otras en la de cerdo; este último era destinado principalmente a la ciudad de México, esto se dio principalmente entre los años 1560 y 1611. Después, debido a una carencia de maíz, grano con el cual se alimentaban los cerdos, hubo un descenso en la crianza del animal, al grado de llegar a la desaparición de granjas de cerdos en el territorio (Castañeda, 2003; García y Jarquín, 2006).

Además de la crianza de cerdo en el valle de Toluca, en la cual hubo una especialización, se dio inicio al arte de la charcutería gracias a la ocupación española y porque amoldaron su modo de vida a los recursos proporcionados por la región. De esta forma el territorio comenzó a ganar fama y popularidad, gracias a que se obtenía una carne de cerdo «excelente» y se contaba con un producto de muy buena calidad, como lo es el chorizo, siendo ésta la manera en que los diferentes visitantes realizaban una descripción de los productos elaborados con carne de cerdo, como lo menciona León (2002, p. 13). Al respecto de este fenómeno, Novo (2012, p. 16a) da cuenta de ello:

Fray Francisco de Ajofrin en su diario de viaje (1763) estima el gasto anual de alimentos que tenía la ciudad de México y calcula: ... Trecientos mil carneros; quince mil cabezas de ganado mayor, toros, vacas, terneras; treinta mil marranos sin contar los jamones de Toluca —que es la Extremadura de la América— y puercos en canal que entran de regalo por Navidad y Resurrección.

Alonso Zorita [...] en los años 1555 y 1556 dejó escrito: (en Toluca) todo el año se venden en la plaza menudos de puerco en gran cantidad, lomos, costillas, longanizas, morcillas, testuzos (nuca o frente), espinazos, porque siempre matan puercos que los hay muchos y grandes.

A finales de siglo XIX, el ilustre escritor y ensayador de metales Manuel Rivera Cambas precisaba: las diversas preparaciones que se hacen con la carne y sangre del cerdo son excelentes, de consumo extraordinario, y muy apreciadas con el nombre de chorizones, longaniza, jamones y morongas; el chicharron [sic] toluqueño es de muy buen gusto.

Toluca adquirió fama por la producción de chorizos (figura 5), este prestigio se lo ganó gracias al trabajo de los charcuteros de la zona, el chorizo rojo alcanzó tal popularidad que a principios del siglo XX se extendió su venta a Europa, a decir de Sánchez (1976).

Figura 5. Día de plaza



Fuente: Archivo Histórico Municipal de Toluca.

No obstante la fama choricera de la región es gracias a los productores de ella, porque ellos han sabido llenar los manteles de una inabarcable gama de lujos, de productos distintos, que vienen haciendo las delicias de aquellos



que disfrutaran de un buen platillo elaborado con productos procesados artesanalmente; no desde hace años sino siglos. «El pueblo de Toluca hizo invertir su inspiración, su gusto particular, transformando las recetas originales de chorizos y embutidos, en algo típico, singular, que los sigue identificando con el mismo nombre y sabor de nuestra tierra» (Sánchez, 1976, p. 46).

### El chorizo y el territorio, un par singular

Para poder conocer cómo se generó el lazo entre el valle de Toluca y el chorizo, primero hay que contestar a la pregunta ¿qué es lo que el sustancioso valle toluqueño añadió al chorizo español para dar pie al embutido que se conoce hoy? La respuesta, de acuerdo con Sánchez (1976, p. 48), se encuentra en el sabor:

Primero: el sabor del maíz que produce el luminoso valle toluqueño, filtrado por la alquimia natural, hasta la carne de los marranos.

Segundo: el sabor excitante, dulzarrón, agrio y picoso de ese chile seco y colorado.

Tercero: la presencia de los sabores y aromas de las yerbas de olor, seleccionadas y reunidas a la manera mexicana; el toque fuerte de la semilla de culantro, la frescura del jengibre y antes que otra cosa, el cuidadoso proceso, la observancia de ciertas reglas, de pequeños detalles de sazón.

Que constituyen la aportación artística de los tocineros toluqueños a la singularidad de sus chorizos.

De acuerdo con los productores (comunicación personal, 2011), «el valle de Toluca le aportó al chorizo el chile, las especias que se conseguían en el tianguis y el clima, claro está que el delicado gusto se lo otorgó la creatividad de los carniceros formados en el valle y su paciencia para elaborarlo artesanalmente». Lo anterior refleja el empeño y la pasión de los productores locales al hacer un producto que conjuga sabor y la experiencia acumulada a través de los años.

A lo anterior se le agrega el aporte del territorio, si bien los carniceros locales hicieron vastas aportaciones a la receta, el valle de Toluca agregó un clima único para el producto, ya que esto permite orear el chorizo sin

**Cuadro 1.** Chorizo rojo y chorizo verde

	Ingredientes	Preparación	Variaciones
Chorizo rojo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de cerdo</li> <li>• Especias (pimienta, comino, clavo, nuez moscada)</li> <li>• Chiles secos</li> <li>• Jengibre</li> <li>• Ajo</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Semillas de cilantro</li> <li>• Vinagre</li> <li>• Grasa</li> <li>• Tripa natural</li> </ul>	<p>Moler chiles, ajo, cebolla y reservar. Disolver en el vinagre las especias y la sal, agregar a la mezcla de chiles, colocar la carne y dejar reposar. Colocar en la tripa, amarrar cada 10 cm y colgar</p>	<p>Actualmente existen chorizos almendrados, con pasas, especias (contienen otras especias). La mayor variación de este chorizo es la que se dio en la década de los años setenta, debido a una alza en los precios de los chiles, de esta forma es como nace el chorizo verde</p>
Chorizo verde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de cerdo</li> <li>• Especias (pimienta, clavo, comino, canela, orégano)</li> <li>• Semilla de cilantro</li> <li>• Jengibre</li> <li>• Chile cuaresmeño</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Tomate</li> <li>• Lechuga</li> <li>• Chile poblano</li> <li>• Perejil</li> <li>• Ajo</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Vinagre</li> <li>• Grasa</li> <li>• Tripa natural</li> </ul>	<p>Desvenar los chiles, ajo y molerlos junto con cebolla, cilantro, tomate, lechuga, chile poblano y perejil, reservar. Disolver en el vinagre las especias y la sal, agregar a la mezcla anterior. Incorporar la carne en el líquido y dejar reposar por 3 días. Colocar en la tripa, amarrar cada 10 cm y colgar</p>	<p>Este chorizo tiene pocas variaciones y sólo es en los ingredientes, esto depende de la región donde se elabora. Se le agrega aguacate, pepita de calabaza, espinacas, chiles de árbol, además de algunos frutos secos, como almendra, cacahuate, pasas, piñón, nuez</p>

Fuente: elaboración propia con base en Fernández (2010) y productores de chorizo (comunicación personal, 2011).

que se descomponga, lo que le añade un proceso de maduración y concentración de sabores al aire libre.

Si bien la carne ya no se obtiene localmente, en el sentido de criar a los cerdos, la transmisión del saber hacer se ha legado de generación en generación; esto ha hecho que la receta y la elaboración perdure, con ciertas variaciones: a la receta original se le han ido añadiendo algunos ingredientes que la hacen más versátil.

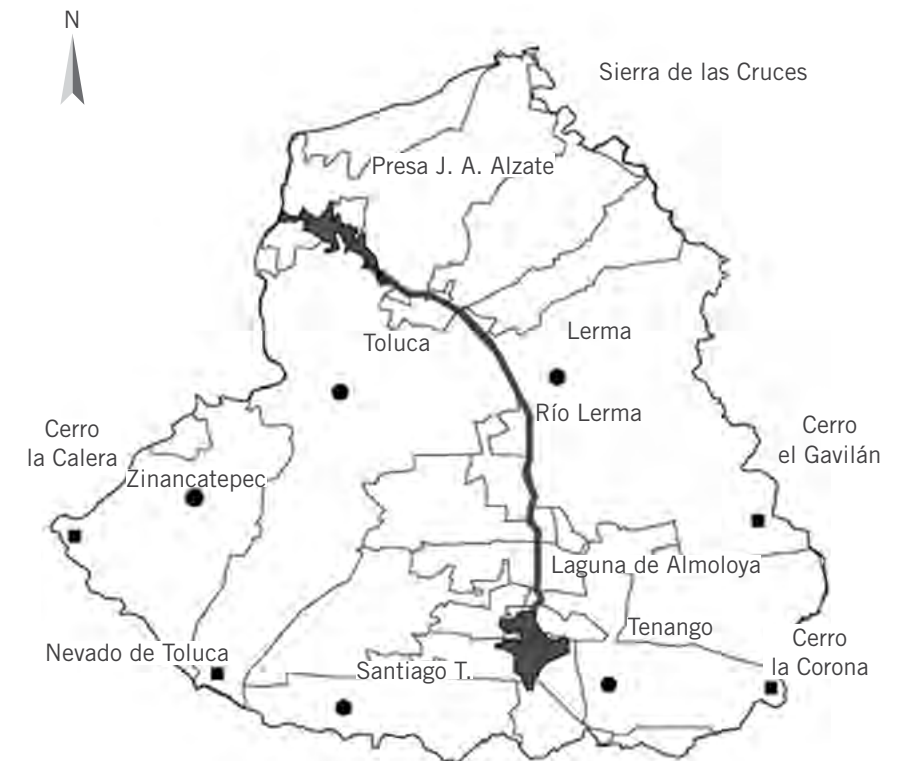
Las diversas variaciones que se encuentran actualmente en el chorizo toluqueño son un reflejo de que lo otorgado por el valle de Toluca (clima, ingredientes, elaboración) hizo la diferencia entre el chorizo que llegó de España y el que se comenzó a manufacturar aquí. Aunado a esto se le debe sumar que lo aprendido por los productores y las innovaciones hechas dieron fama al territorio y a sus habitantes.

Lo anterior se refleja en términos históricos, debido a que el primer chorizo que se elaboró fue el rojo, al chorizo verde se le puede considerar un producto actual. Éste nace en el municipio de San Mateo Texcalyacac en la década de los años setenta del siglo XX, debido a un incremento en el costo de los ingredientes para elaborar el chorizo rojo, lo cual no detuvo a los productores, ahí nace un nuevo embutido. La aceptación que tuvo el embutido (a pesar de su apariencia) fue buena, tanto así que ya tiene más de 30 años produciéndose y comercializándose (Fernández, 2010; productores de chorizo, comunicación personal, 2011).

Quizá no se manejó de manera adecuada la producción de cerdos en el territorio, tal vez la contaminación del río Lerma jugó un papel importante; con todo, los productores locales no se han rendido y siguen elaborando el embutido característico, a pesar de las adversidades. La selección de ingredientes, el mezclado, el embutido y el atado están bajo el ágil ojo del productor. Al proceso de elaboración se le suman las características de la geografía del valle de Toluca (figura 6) —como se mencionó con anterioridad (el clima)— perteneciente a la cuenca en el curso alto del río Lerma. A decir de Díaz y Antón (2005), el territorio tiene una elevación media de 2 570 metros sobre el nivel del mar hasta la presa José Antonio Alzate, cuenta con una extensión aproximada de 700 km<sup>2</sup> y una temperatura media anual de 13 °C. Sus límites son, al norte, el volcán La Guadalupana, el Cerro El Águila y la Sierra Monte Alto; al sur, los volcanes Tenango y Zem-

poala; al este, la Sierra de Las Cruces y Las Iglesias; y al oeste, el volcán *Xinantécatl* (Nevado de Toluca) y la Sierra Morelos (Díaz y Antón, 2005; Gobierno del Estado de México, 2007).

Figura 6. Valle de Toluca



Fuente: Fonseca (2011).

La configuración del valle de Toluca le permite al producto terminado contar con un proceso de maduración al aire libre; el clima frío y la altura del territorio le otorgan esta cualidad al chorizo. Esto es una muestra más del saber hacer que se aprendió y se heredó, ya que sin estos conocimientos existe la posibilidad de que los productores artesanales recurrieran a algún químico para lograr su conservación.

Lo anterior es una muestra del vínculo que existe con el territorio, el saber hacer goza de continuidad y, a pesar de los chorizos industriales, el elaborado por los productores artesanales sigue teniendo un sazón singular. Además es un embutido que le ha dado una identidad, muestra de esto es que tanto al equipo de fútbol local como a sus habitantes se les ha dado el mote de *choriceros*. La identidad que el alimento le ha otorgado al valle de Toluca y a sus pobladores se ha arraigado a lo largo de 400 años de historia.

La receta española del chorizo, importada por los tocineros de la colonia, sufrió en el valle de Toluca una verdadera revolución, las aportaciones locales consiguieron su objetivo, «crear una nueva vianda, un manjar diferente. En Toluca se vende chorizo para la clientela sin pretensiones, chorizo comercial para el turista, chorizo especial para los conocedores y hasta chorizo por encargo para el gusto de los más distinguidos paladares» (Sánchez, 1976, p. 50).

#### Etiqueta diferenciada para el chorizo del valle de Toluca

Lo obtenido al término del presente trabajo es un pequeño paso en el largo camino que se debe continuar, e impregnar en otros alimentos, para lograr que el patrimonio cultural-gastronómico con el que cuenta un territorio se afiance y sea reconocido de manera adecuada, al ofrecer un producto de calidad con un valor histórico y cultural importante, logrando así competir en un mercado que la industria está acaparando cada vez más.

El proyecto que comenzó de manera formal en agosto de 2010 y aún camina, aunque de manera lenta e intermitente. Logró a través del trabajo con los productores, llevar a cabo la I Feria del Chorizo Artesanal del Valle de Toluca 2012. La feria fue un acontecimiento al margen de los proyectos que se llevaban a cabo, no obstante, sirvió de escaparate para dar a conocer el producto y el proyecto que estaba tomando forma.

Para lograr sesiones de trabajo que se encaminaran a la obtención de una MC o sello distintivo, fue necesario explicar a los productores a qué se refería la protección bajo este tipo de figuras o etiquetas. Debido a esto fue necesario darles a conocer que los alimentos procesados provenientes de un conocimiento local cuentan con un valor cultural poco cuantificable en términos económicos. Sin embargo, el mercado mundial, aprovechando el

reconocimiento de un alimento, lo reproduce a gran escala y posteriormente lo oferta, tema que no les era ajeno, ya que de alguna manera conocían la desventaja de competir contra la industria cárnica formal.

Debido a este fenómeno, se han desarrollado distintas estrategias con la finalidad de aportar un reconocimiento, tal es el caso de las ECA empleadas en distintas partes del mundo para lograr una mejor identificación de los productos locales y por tanto de sus productores y el territorio. No obstante, la viabilidad y el éxito de los sellos diferenciados dependen en cierta medida del consumidor, quien construye sus preferencias alimentarias con base en las percepciones que tiene de los diferentes alimentos que existen en el mercado (Muchnik, 2006a).

La Unión Europea cuenta con políticas que ayudan a la protección y al desarrollo de la producción de alimentos transformados fruto de un conocimiento local. Éstos son certificados a través de ECA como la DO, la indicación geográfica protegida (IGP), la especialidad tradicional garantizada (ETG), entre otras. Lo anterior se traduce en el marco legal como forma de protección hacia el conocimiento tradicional y también como una vía de información para los consumidores.

En América Latina la oferta y la demanda de productos alimenticios artesanales, así como los mecanismos institucionales de protección, son aún incipientes. Sin embargo, el conocimiento e interés del consumidor por estas características de calidad de los alimentos ha venido en aumento. A su vez esto representa un nicho pequeño de mercado, lo cual da pie a que surjan organizaciones encaminadas a la protección de su producto a través de un sello de calidad adecuado (Velarde, 2012).

Los consumidores han orientado sus preferencias hacia productos con características que los diferencian del resto, dotándoles de una mayor calidad. Si bien la calidad de los alimentos es una apreciación subjetiva, para el consumidor ésta se rige por criterios: nutricionales, de seguridad e inocuidad, organolépticos, entre otros (Tolón y Lastra, 2009).

En México los alimentos procesados artesanalmente, al igual que los productores encargados de reproducir estas tradiciones, enfrentan una serie de dificultades para lograr posicionarse en un mercado formal. Las desigualdades en producción, transformación y posicionamiento entre el sector artesanal y el industrial son amplias. La consolidación de un proce-

so funcional para el alimento local, traducido en una ECA, le permite a los productores cerrar un poco la brecha ante este fenómeno. Esta protección tiene como objetivo informar y asegurarle al consumidor sobre la calidad territorial del producto.

Con lo que respecta a los embutidos del valle de Toluca, son productos que cuentan con una fuerte identidad territorial, esto implica que forman parte de las prácticas alimentarias, de las costumbres, de las festividades, en fin, de los múltiples componentes y expresiones de la cultura local, esto hace que los productores podrían buscar un sello de calidad que haga referencia al territorio (Muchnik, 2006a).

Una vez que se abordó el panorama de las etiquetas y cómo estas pueden generar un mejor reconocimiento del producto, fue imprescindible hablar sobre el proceso para obtener una protección legal en México, la cual está a cargo del IMPI, en donde se debe presentar una solicitud, a través de una sociedad legalmente constituida, como se mencionó anteriormente.

La marca otorga al producto un conjunto de significados simbólicos para lograr su fácil identificación. Esta cadena de causas y efectos originados por la marca permite protegerse de la competencia generalizada de los productos industriales, a la vez que ofrece la oportunidad de concentrar su estrategia en el acceso y control de nichos de mercado específicos (Ramos, 2008).

Registrar una marca es esencial, ya que se protegen sus derechos exclusivos, pudiendo ejercer acciones legales contra quien haga uso no autorizado de ella. La marca permite al propietario obtener beneficios gracias a una estructura comercial que soporta y garantiza su uso (Ramos, 2008).

Algunos de los beneficios que se obtienen al registrar una marca, de acuerdo con el IMPI (2012), son el uso exclusivo de la marca; el derecho exclusivo al uso en todo el territorio mexicano; el derecho exclusivo a prohibir el uso sin su consentimiento; y permitir a los clientes distinguir los productos o servicios de los de sus competidores.

Así mismo, de acuerdo con el IMPI (2012), una MC registrada adquiere ciertas obligaciones: la marca se debe usar en el territorio nacional tal y como fue registrada; en caso de que la marca no sea utilizada en un periodo de tres años consecutivos en el producto para el que fue registrada, se procederá al retiro de registro; la MC es de uso exclusivo de la sociedad

que solicita el registro; al ser MC se debe solicitar la renovación del registro; colocar el producto en el mercado con la MC correspondiente; es deber de la asociación regular la MC.

Como se ha mencionado, el registro de una MC se realiza a través de una sociedad de productores, la cual estará sujeta a la Ley de la Propiedad Industrial (artículo 96). Para tal efecto el chorizo del valle de Toluca, a través del trabajo de acción colectiva estructural, se encaminó hacia la consolidación de la Asociación de Productores de Chorizo Artesanal del Valle de Toluca A.C.

El primer paso para poder realizar el registro de una MC es la elección de un nombre adecuado, el cual identifique al producto, al territorio y al saber hacer, esto se debe resolver con base en la Ley de la Propiedad Industrial (IMPI, 2012). Una vez que se ha decidido el nombre, se comienza con el proceso constructivo de un signo que distinga al chorizo, una imagen con la cual los productores también se sientan identificados y de esta manera se conforme un signo visible que ayude a los consumidores a identificar el chorizo del valle de Toluca.

Para evitar conflictos en el registro, el IMPI,<sup>4</sup> a través de su página de internet, permite realizar una búsqueda de aquellos productos que sean similares al que se desea registrar, una vez que se ha corroborado esto, se puede llenar y entregar la solicitud de registro de la MC. Se anexa a la solicitud el acta constitutiva de la asociación a la que pertenecerá la marca, las reglas de uso para la elaboración del alimento y uso de la marca y el pago correspondiente para el registro.

El registro de marca será sometido a un examen de forma y fondo, el cual tarda un periodo de 6 meses, sin embargo puede alargarse dependiendo de la solicitud. Mientras tanto el IMPI debe mantener informado al solicitante, en este caso a los productores de chorizo. Si al término del examen los resultados del registro son positivos y se otorga la MC a los productores de chorizo del valle de Toluca, desde ese momento queda bajo la protección que otorga la Ley de la Propiedad Industrial.

Sin embargo, para lograr redondear el trabajo y considerar la viabilidad de obtener una MC y comenzar todo el proceso de formalización ante

4 <[www.impi.gob.mx](http://www.impi.gob.mx)>.

Cuadro 2. Análisis FODA

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>Recursos materiales, culturales, saber hacer, que permiten la especificidad del chorizo</li> <li>Zona de producción claramente delimitada para la MC</li> <li>Reglas de uso adecuadas al proceso de elaboración del chorizo</li> <li>Fama regional y nacional</li> <li>Organización de productores (en trámite legal)</li> <li>Participación activa de distintos actores</li> <li>Proceso de calificación, combinado con un desarrollo integral de los productores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La MC no es un sello de calidad adecuado en relación con el origen</li> <li>Existen pocos recursos para llevar a cabo el proceso de calificación</li> <li>Rol preponderante de los estudiantes combinado con la falta de autonomía y dinamismo de los productores</li> <li>Falta de liderazgo entre productores</li> <li>Desmotivación de algunos actores dado que el proceso es largo y difícil</li> </ul>
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> <li>La demanda creciente de productos con identidad territorial</li> <li>Organización de una feria anual, así como participación en otras ferias, exposiciones, entre otros</li> <li>Inserción en nuevos mercados como un producto <i>gourmet</i></li> <li>Como proceso de calificación difundido, el chorizo se puede beneficiar de más apoyos externos</li> <li>Posibilidad de inserción en programas de desarrollo</li> <li>El consumidor puede reconocer el producto con mayor facilidad</li> <li>Posibilidad de difusión para desarrollar el turismo en la región</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia de intereses particulares (productores de chorizo de menor calidad) que traten de interferir en la protección del chorizo como una MC</li> <li>La división político-administrativa complica la coordinación de esfuerzos</li> <li>El IMPI considera como genéricas las denominaciones <i>chorizo</i> y <i>valle de Toluca</i></li> <li>El marco legal de la MC no pone énfasis en el desarrollo territorial, lo cual significaría una problemática de calificación</li> </ul>

el IMPI, fue necesario elaborar en conjunto con los productores y a lo largo de las sesiones que se tuvieron en el año 2011 un análisis de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (FODA)<sup>5</sup> cuyos resultados se encuentran en el cuadro 2.

La información obtenida en el análisis fue de suma importancia, porque si bien una MC se muestra como una opción viable para los productores de chorizo, puede ser que el largo proceso para lograrlo los desmotive y los haga abandonar el proyecto. A esto se le suma que varios de los integrantes del equipo con los que se inició el proceso, al término del posgrado, comenzamos a tomar diferentes caminos, apoyando el proceso solamente a la distancia.

Sin embargo, se deben considerar procesos similares para cerrar la brecha entre los alimentos industriales y los artesanales, el camino se torna pedregoso y con diversos obstáculos que surgen a cada paso y se deben sortear de manera gradual. No obstante, el primer paso hacia la protección legal se ha dado de manera lenta pero constante, lograr articular a cinco productores pertenecientes al valle de Toluca durante un año y realizar una feria significó solamente un pequeño avance. Pero no todo salió como se esperaba; una vez terminada la feria dos productores abandonaron el proyecto.

A pesar de las dificultades, en lo que respecta a esta investigación, se logró la concertación con los productores sobre la viabilidad de obtener una MC y esbozar un borrador de reglas de uso para el chorizo del valle de Toluca; así mismo, con la participación y el apoyo que nos brindó un diseñador gráfico, se realizaron los primeros trazos de la etiqueta o sello que se deseaba registrar. Aún falta mucho camino por recorrer.

### Consideraciones finales

Difícil es terminar un escrito de este tipo con una conclusión, es por ello que opto por dejar varias brasas en el fogón y realizar algunas consideraciones de remate, teniendo en mente que las críticas a este trabajo son ex-

<sup>5</sup> Dicho análisis se realizó con la finalidad de que, una vez concluido el posgrado y en una especie de acompañamiento, se logrará llevar a cabo el registro de la MC ante el IMPI. Actividad que no se llevó a cabo, debido a la dispersión que se dio tanto de productores como del equipo de estudiantes formado.

ternas y que cada uno puede dar su veredicto o, en el mejor de los casos, seguir alguna veta que le llame la atención.

- Los resultados se vislumbran fugaces y un tanto desdibujados, pero el camino a seguir debe continuar. La suma de esfuerzos puede consolidar el proceso de activación funcional del chorizo del valle de Toluca.
- El camino para obtener un sello distintivo está lleno de baches, el esfuerzo que se debe realizar es considerable, debido a esto es que surgen algunas dudas con respecto a los procesos y figuras de protección otorgadas por el IMPI. A esto se le suma el rol de las instituciones públicas, privadas y académicas en torno a los complicados y largos procesos que se deben seguir para legalizar una sociedad de productores y obtener un registro en Hacienda y de marca; sobre todo las obligaciones que de estos requisitos emanan.
- Si la vía de la formalidad es el camino adecuado para cerrar la brecha entre alimentos artesanales e industriales, ¿qué sucede con los productores de alimentos artesanales? ¿Qué con quienes no tienen acceso a las tecnologías de la información o que no cuentan con los servicios exigidos en la norma (agua, luz, materiales de acero inoxidable, etcétera). ¿Qué sucede con quienes no se hallan en una categoría adecuada de contribuyentes? Dado que sólo existen las de productor primario y transformador, quien caiga en ambas categorías, si se da de alta como transformador, adquiere las mismas obligaciones que una industria, incluso si su actividad es artesanal, en menor escala y sus operaciones incomparables.
- La normatividad que existe en México para los alimentos es confusa, al parecer las normas oficiales de extracción, producción, etiquetado y transporte, entre otras, fueron elaboradas para calificar a los productos industriales y relegar, al grado de nulificar, a los productores artesanales.
- Un proceso de activación funcional enfocado en un alimento anclado territorialmente, como el chorizo del valle de Toluca, se puede complementar de manera adecuada con la visión del consumidor, quien es el último eslabón de la cadena, quien recibe el producto final y decide inclinarse por el consumo de un alimento procesado de manera artesanal o industrial.

- Por último, seguir el ejemplo de casos como el queso cotija impulsa a cambiar la forma de ver los sellos de protección inadecuados que se están otorgando en México (Barragán, 2010), sin embargo, también abona a seguir trabajando con los productores de alimentos artesanales para encausar diversos procesos de obtención de MC y DO a fin de lograr la protección y valoración económica y cultural de los productos y conocimientos que gozan de una identidad territorial reconocida o reconocible por la sociedad en su conjunto.

### Lista de referencias

- Ackermann, N. (2009). *La valorización de los productos tradicionales de origen. Guía para la creación de un consorcio de calidad. Subdivisión de política industrial y fomento del sector privado*. Viena: Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial.
- Barragán, E. (2010). «Las batallas del queso cotija». En Linck, T.; J. Moguel y A. Ramírez (coords), *Economía popular y procesos de patrimonialización* (pp. 165-169). México: Fundación México Social Siglo XXI.
- Bernard A. (2005). «Gastronomía regional, turismo y sustentabilidad». En M. O. Frausto (coord.), *Desarrollo sustentable. Turismo, costas y educación*. Cozumel: Universidad de Quintana Roo.
- Boisier, S. (2005, agosto). «¿Hay espacio para el desarrollo local en la globalización?». *Revista de la CEPAL*, 86, pp. 47-62.
- Boucher, F. y D. Desjardins (2005). «La concentración de las queserías rurales de Cajamarca. Retos y dificultades de una estrategia colectiva de activación». *Revista Agroalimentaria*, 10 (21), pp. 13-27.
- Buenrostro, M. y C. Barros (2001). *La cocina prehispánica y colonial*. México: Conaculta.
- Castañeda, R. (2003). *Flujos comerciales en la región de Toluca (1570-1650)*. En G. Zamudio, E. Montes de Oca y J. Aranda. *Historia y/o crónica de Toluca*. México: UAEM.
- Champredonde M. (2012). «¿Qué es un producto típico certificable mediante IG/DO en el contexto Latinoamericano? Ejemplos a partir de casos argentinos». *Perspectivas rurales*, 19, pp. 61-82.

- Díaz, C. y D. Antón (2005). *Sequía en un mundo de agua*. Costa Rica: Piriguazú/CIRA-UAEM.
- Escandón, M. (1916). *El cerdo. Su explotación y aprovechamiento*. España: Sociedad Española de Librerías.
- Espeitx, E. (1996, julio-diciembre). «Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los productos de la tierra». *Agricultura y sociedad* (80-81), pp. 83-116.
- (2004). *Patrimonio alimentario y turismo. Una relación singular*. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2 (2), pp. 193-213.
- Fernández, M. (2010). *Distribución geográfica, producción y comercialización del chorizo verde en el valle de Toluca*. Tesis de licenciatura no publicada, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, Estado de México, México.
- Flores, J. y A. Agraz (1979). *Ganado porcino. Cría, Explotación e Industrialización*. México: Limusa.
- Fonseca, R. (2012). *Mapa valle de Toluca*. México: Centro Interamericano de Recursos del Agua.
- Fonte, M. (2008). «Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local». *Ópera*, 7, pp. 191-212.
- García, R., M. Jarquín (2006). «Introducción». En *La proeza histórica de un pueblo. San Mateo Atenco en el valle de Toluca Siglos VIII-XIX*. México: UAEM / Colegio Mexiquense.
- Gobierno del Estado de México (2007). *Inventario de Emisiones de la Zona Metropolitana del valle de Toluca*. México: Secretaría del Medio Ambiente / Dirección General de Prevención y Control de la Contaminación Atmosférica / Departamento de Control.
- Guzmán A. (2006). *La agonía de la marmota*. México: Centro Toluqueño de Escritores.
- IMPI. Dirección Divisional de Marcas, Secretaría de Economía (2012). *Guía del usuario. Signos distintivos*. Recuperado el 9 de abril de 2012 de <<http://www.impi.gob.mx/marcas/Paginas/ComoRegistrarSignoDistintivo.aspx>>.
- Iturriaga, J. (2003). *Cocinar en Jalisco. En el solar de las ánimas*. México: Landucci.
- León, M. (2002). «La distinción alimentaria de Toluca. Permanencia de costumbres en larga duración». En *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*. México: Porrúa / CIESAS.

- Long, N. (2007). *Sociología del desarrollo. Una perspectiva centrada en el actor*. México: CIESAS / El Colegio de San Luis.
- López, I. y E. Aguilar (2012). «Las etiquetas de calidad y el desarrollo territorial. Los casos del queso de oveja merina de Grazales y la carne de cordero de Texel». *Economía Agrícola*, 59 (2), pp. 131-149.
- Lucio, R. (2010). «La construcción del saber y del saber hacer». *Educación y Pedagogía*, 4 (8-9).
- Luengas, A. (2000). *La cocina del Banco Nacional de México*. México: Fomento de cultura Banamex.
- Muchnik, J. (2006a) «Identidad territorial y calidad de los alimentos. Procesos de calificación y competencias de los consumidores». *Agroalimentaria*, 22, pp. 89-98.
- (2006b, 18-22 de octubre). «Sistemas agroalimentarios localizados. Evolución del concepto y diversidad de situaciones». Comunicación presentada en el III Congreso Internacional de la red SIDL, *Alimentación y territorio*, Baeza, España.
- Novo, G. (2012, 30 de abril). «De la tocinería y salazones toluqueñas, han dicho». *El Sol de Toluca*, pp. 16a.
- Nune dos Santos, C. (2007). «Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo». *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16, pp. 234-242.
- Ortega y Medina, J. (1966). *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España. Estudio preliminar, revisión del texto coteja, notas y anexos*. México: Porrúa.
- Pinheiro L. (1973). *Los Cerdos*. Argentina: Hemisferio Sur.
- Ramos R. E. (2008). *Marca de calidad territorial. De la reflexión inicial a la implementación de la red calidad rural*. Córdoba: Universidad de Córdoba / Asociación para el desarrollo rural de la comarca de El Condado.
- Filho Salles, S., C. Gianoni y P. Jeanne (2013, febrero). *Guía metodológica para el diagnóstico de sistemas nacionales de innovación agroalimentaria en América Latina y el Caribe*. San José: Universidad Estadual de Campinas.
- Sánchez, A. (1976). *Toluca del chorizo*. México: Libros de México.
- (1989). *La región más aperitiva del aire. Una historia de amor... a la comida*. Toluca: H. Ayuntamiento de Toluca de Lerdo/ Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia.
- Sánchez, A. y F. García (2001). *Toluca. Monografía Municipal*. México: H. Ayuntamiento de Toluca de Lerdo.

- Semarnat (2010). «Diagnóstico ecosistémico. Documento en lenguaje ciudadano». *Plan maestro para la restauración ambiental de la cuenca alta del río Lerma*. México: GEM / UACH.
- Ther Ríos, F. (2006). «Complejidad territorial y sustentabilidad. Notas para una epistemología de los estudios territoriales». *Horizontes antropológicos*, 12 (25), pp. 105-115.
- Tolón, A. y X. Lastra (2009). «Los alimentos de calidad diferenciada. Una herramienta para el desarrollo rural sostenible». *Revista electrónica de medio ambiente*, 6, pp. 45-67.
- Vandecandelaere E., F. Arfini, G. Belletti y A. Marescotti (2010). «Uniando personas, territorios y productos. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles». Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) y Siner-gi.
- Velarde, I., (2012). «La construcción social de productos agroalimentarios típicos en procesos de desarrollo territorial local. Disputas entre saberes teóricos y saberes prácticos». *Mundo agrario*, 12 (24).

## Extraña y extrañable. La comida como elemento de pertenencia y distinción cultural

Ulrike Keyser Ohrt<sup>1</sup>

### Introducción

Para el consumo de atole<sup>2</sup> en la meseta p'urhépecha se suelen usar platos de barro que en su diseño imitan la forma de una jícara. En su centro tienen un «ombliquito», es decir, una parte un poco abultada que permite insertar un dedo desde abajo y dar estabilidad al momento de mover el plato. El ombligo es el centro del movimiento, de manera que movimiento y ombligo son inseparables y mantienen una relación dialéctica entre estabilidad y cambio. Como el atole se sirve muy caliente, es necesario enfriarlo mediante un movimiento circular cuidadoso para obtener la temperatura deseada. El atole y este movimiento pertenecen uno al otro, por lo menos en la forma tradicional de su consumo, lo que se refleja en una anécdota transmitida entre familias de la comunidad p'urhépecha de Cherán, Michoacán.

### Moviendo el plato del atole

Con la finalidad de situar las complejas relaciones entre lo extraño y lo extrañable que pueden resultar de la preparación y del consumo de un alimento, iniciaré este texto con un breve relato.

Regresa un hijo migrante del norte (E. U.) a la casa de sus padres en tiempo de elotes y, para darle una buena recibida, la madre le preparó un atole de grano —con granos de elote, anís y chile verde—. El hijo recibe su plato con una mirada extraña y lo mueve en forma giratoria. Le pregunta

<sup>1</sup> Universidad Pedagógica Nacional, Unidad 162, Zamora, Michoacán.

<sup>2</sup> La palabra *atole* viene de *atolli* (náhuatl) y se compone de *atl*, «agua», y de *olli*, «líquido viscoso». De acuerdo con Santamaría es la acepción etimológica más acertada (1992, p. 94).



a su madre: «¿Y esto, qué es?»; a lo que ella contesta: «¡Bien se te olvidó lo que es, pero no se te olvidó el movidito!»<sup>3</sup>

Ya no se sabe a quién le haya pasado, pero se cuenta con gusto y risas porque expresa la ambigüedad en la que se encuentran ambos: el hijo que viene de lejos, donde ha tenido que acostumbrarse a otra vida, otros gustos y otras formas de comer, y que ahora pretende demostrar también en su casa materna; y la madre, que pensando en los gustos tradicionales de su comunidad y familia le preparó algo que sentía adecuado para este momento del reencuentro y, a la vez, para la temporada del año en la que el maíz empieza a dar elotes.

El cuerpo del hijo recuerda sin cuestionamiento lo que contiene el plato: atole, que se pretende enfriar con el movimiento giratorio, pero su mente y sentimiento ya están en transformación y no quieren o no pueden reconocer este alimento tradicional p'urhépecha. Lo que la madre imaginó que su hijo extrañaba, a él le pareció extraño o, por lo menos, eso quería aparentar.

En torno a la identificación con la comida tradicional, la que se extraña y la que llega a ser extraña gira este texto. La comida<sup>4</sup> como factor de identificación tiene gran importancia, tanto dentro como fuera de una cultura. La preferencia y el placer sentido por una comida en especial unen a los que la están disfrutando. Ahí se conjugan sabor y olor, también tacto, oído y vista. Pero sobre todo es un medio de establecer y mantener relaciones sociales, como en el caso del principio de reciprocidad entre gente p'urhépecha, y de transmitir conocimientos culturales en cuanto a la alimentación y la convivencia.

Aunado a ello, la comida suscita diferentes emociones, entre disfrute y rechazo, lo que subraya su función en la construcción de sentidos del sí mismo y del otro.<sup>5</sup> Desde fuera, los ajenos a determinada cultura identifican a los Otros a partir de lo que comen, cómo preparan sus comidas,

3 Zavala (1988) refiere el cuento parecido de una abuela que le sirve atole a su nieto recién regresado de Estados Unidos. Éste le pregunta: «Abuelita, ¿qué es esto?» Y la abuelita le dijo: «¡Ay hijito! El nombre se te olvidó pero el 'bullidito' no» (p. 10).

4 Si no existen diferencias significativas en relación con los objetivos de este trabajo, incluyo bajo este término también bebidas.

5 Utilizo *el Otro* con mayúscula para referirme a la extrañeza y la otredad que el Mismo puede asignar bajo ciertas circunstancias a otra persona.

cómo se comportan comiendo, entre otros distintivos, comparándolo con sus propias costumbres y saberes culinarios.

Una comida no solamente puede ser extraña, sino también se extraña. En este sentido, la comida es motivo de nostalgia para los que se han alejado en tiempo o espacio. Unos se acuerdan de lo que comían antes y otros de lo que consumían en otros lugares. Sobre todo en temporadas festivas, familiares y compatriotas se suelen unir a través de la distancia geográfica mediante la preparación de determinados platillos, con los que comparten los mismos gustos y costumbres culinarios.

El mecanismo central para distinguir entre lo propio y lo ajeno es la comparación. Siendo una necesidad física, la comida ha generado una gran variedad de expresiones culturales, que sirven para marcar diferencias y semejanzas no como esenciales, sino de acuerdo al contexto histórico-social y espacial desde el cual se miran. Los nombres de determinados platillos expresan su pertenencia histórica y cultural. Con ello contrasta su función de distintivo para marcar al Otro no solamente a partir de los ingredientes y su preparación, sino incluyendo los contextos sociales de su consumo. Finalmente, retomo la comida como elemento de pertenencia cultural y analizo su papel central para el principio de reciprocidad que caracteriza las relaciones sociales en las culturas de los pueblos originarios, como en el caso de los p'urhépecha.

Comparto resultados parciales de una investigación en la que, entre otros elementos, empleé redes semánticas para acercarme a los sentidos del Otro que han construido profesoras y profesores de educación indígena en la comunidad p'urhépecha de Cherán. Otra fuente de información empírica son las experiencias como asesora en cursos de formación docente con docentes indígenas de varios pueblos originarios de México.

### Procedimiento metodológico

Para iniciar la investigación con las y los docentes del nivel primaria indígena en Cherán sobre sus sentidos del Otro y la construcción de diferencias culturales partí de las siguientes preguntas: ¿en qué consisten estas diferencias y cómo llegan ellos a marcarlas? ¿Qué consideran propio y qué extraño?

Los resultados empíricos y las reflexiones que comparto se basan en observaciones como participante en actividades cotidianas y festivas de la comunidad, entrevistas en profundidad y redes semánticas, que sirvieron como entrada para explorar posibles respuestas a las preguntas de investigación.<sup>6</sup> Una vez sistematizados los resultados de las redes semánticas, los devolví en reuniones con los docentes de cada escuela para obtener sus propias interpretaciones como parte del proceso de triangulación.

Lo que refiero de profesores de otras comunidades p'urhépechas, o inclusive de otras etnias, se deriva de mis experiencias en procesos de formación intercultural con docentes p'urhépechas y hablantes maya, y de convivencias con ellos como asesora en la formación de tres generaciones de docentes p'urhépechas en los diplomados Sistematización del conocimiento indígena y Diseño de materiales educativos interculturales y bilingües. Los contenidos y la forma de trabajo de estos diplomados están basados en el método inductivo intercultural (MI<sup>1</sup>)<sup>7</sup> (Gasché, 2008; Bertely, 2011), mediante el cual se problematizan las relaciones de poder entre conocimientos y prácticas indígenas, frente a los de otros que en el contexto sociohistórico actual mantienen un lugar preponderante. Ambos puntos de partida dejaron claro que el Otro no se marca solamente en otra cultura, sino también en la misma, es decir, en las diferencias intraculturales.

En cualquiera de estas situaciones también experimenté sensaciones de pertenencia y extrañeza, siendo de origen alemán y vecina de Cherán desde hace más de veinte años.

6 La observación participante fue continua en varios momentos y espacios de la comunidad. Para la aplicación de las entrevistas seleccioné profesoras y profesores que prometieran dar cuenta de la diversidad existente en este grupo, en cuanto a formación profesional, edad, origen sociocultural y género. Trabajé con una guía de preguntas con una secuencia libre para explorar los siguientes temas: origen sociocultural, trayectoria profesional, percepción de diferencias culturales, contactos con personas que consideraran culturalmente diferentes. Las redes semánticas fueron construidas por los miembros de las plantas docentes de las entonces cuatro escuelas primarias del sistema de educación indígena en Cherán.

7 El MI<sup>1</sup> parte de una idea de interculturalidad como conflictiva, no separable de relaciones de poder históricamente condicionadas. Antes de poder diseñar materiales educativos interculturales, se forman los docentes como investigadores de los conocimientos indígenas en las comunidades donde laboran, participando en diversas actividades productivas, sociales y rituales para construir el conocimiento de manera inductiva desde «adentro y abajo». Este proceder genera entre todos los participantes de los diplomados profundas reflexiones sobre sus pertenencias y conflictos culturales y sociales, cuestionando sus orígenes históricos y condiciones políticas.

### Redes semánticas naturales

Con la finalidad de obtener enunciaciones espontáneas respecto a lo que para los docentes pueden ser diferencias culturales sobre qué consideran propio y qué les puede resultar extraño, utilicé en un principio redes semánticas naturales. El propósito de las redes semánticas es «aproximarse al estudio del significado de manera “natural”, es decir, directamente con los individuos, evitando la utilización de taxonomías artificiales creadas por los investigadores» (Valdez, 2000, p. 65).

Esta técnica permite una enunciación espontánea para crear un acceso más directo al pensamiento, lo que un discurso producido durante una entrevista no puede dar. Las redes semánticas se basan en la teoría de las representaciones sociales, que ofrecen con este fin el uso de asociaciones libres, técnica conocida desde Aristóteles que

consiste, a partir de un término inductor (o una serie de términos), en pedir al sujeto que produzca todos los términos, expresiones o adjetivos que se le presenta al espíritu. El carácter espontáneo —por lo tanto menos controlado— y la dimensión proyectiva de esa producción deberían permitir así el acceso, mucho más rápido y fácil que en una entrevista, a los elementos que constituyen el universo semántico del término o del objeto estudiado. La asociación libre permite actualizar elementos implícitos o latentes que serían ahogados o enmascarados en las producciones discursivas (Abric, 2001, p.59).

Sin embargo, tanto Abric (2001, p. 61) como Valdez (2000, p. 59) constatan limitaciones de esta técnica, porque no aclara el significado de las palabras asociadas ni el grado de relación que guardan con el concepto estímulo. Para subsanar esta deficiencia<sup>8</sup> Valdez ha desarrollado las redes semánticas naturales, que se basan en dos premisas: a) «debe de haber alguna organización interna de la información contenida en la memoria a largo plazo, en forma de red, en donde palabras o eventos forman relaciones, las cuales, en conjunto, dan significado de un concepto» (2000, p. 60); b) existe una distancia semántica entre las palabras que definen un con-

8 Abric (2001) propone la carta asociativa (pp. 61-64) y también prevé la necesidad de jerarquización de las palabras (pp. 66-68 y 73).

cepto, «en otras palabras, no todos los conceptos obtenidos como definidores de un concepto, serán igual de importantes para definir al concepto central» (2000, p. 61).

El concepto de *significado* es más amplio que el estrictamente lingüístico, entendiéndolo como «producto del conocimiento y la experiencia anterior, que tiene efectos sobre el comportamiento de los individuos» (Valdez, 2000, p. 55). Como esta técnica ha sido desarrollada desde la psicología social, se centra en el significado psicológico,<sup>9</sup> pero con una «postura etnopsicológica que toma en cuenta la evaluación del significado psicológico y su relación con la cultura» (Valdez, 2000, p. 115), hecho que favoreció los objetivos que la investigación perseguía. La enunciación espontánea de palabras evocadas o asociadas con determinadas preguntas permite relacionar lo semántico con lo subjetivo, comparar subjetividades y constatar semejanzas y diferencias entre los sujetos. Otra ventaja de las redes semánticas consiste en que además de presentar los resultados de manera cuantitativa, se pueden interpretar en «forma cualitativa a través de un análisis minucioso de la información recabada, fundamentalmente desde una perspectiva etnopsicológica, es decir, con una posición netamente cultural» (Valdez, 2000, p. 77).

El procedimiento consiste en que «1. Se pide a los sujetos que generen una lista de palabras definidoras de un concepto y 2. Que posteriormente jerarquicen cada una de las palabras dadas como definidoras» (Valdez, 2000, p. 61). En este caso se solicitaron tres redes semánticas a los profesores. Dos de ellas correspondieron a conceptos consustanciales (Rodríguez, 2003, p. 92), que organizan la pertenencia, conocimientos y actitudes respectivas, y la otra directamente a la exploración de sentidos del Otro.

Los estímulos fueron los siguientes: ¿cómo es la gente de aquí?, ¿cómo es la gente de fuera?, y ¿qué le resulta extraño?<sup>10</sup> Los términos *gente de*

9 Valdez lo define como «la unidad fundamental de la organización cognoscitiva, que está compuesto de elementos afectivos y de conocimiento, que crean un código subjetivo de reacción. Los cuales reflejan la imagen del universo y la cultura subjetiva que tiene la persona, puesto que es al mismo tiempo, una unidad natural de representación cognoscitiva y de estimulación para la producción de la conducta» (2000, p. 56).

10 Estos conceptos fueron seleccionados a partir de mis observaciones como habitante de Cherán y de la revisión de investigaciones sobre esta comunidad. También las experiencias relatadas de docentes del medio indígena que laboraron en comunidades ajenas a la suya indican su importancia. En cuanto a

*aquí y gente de fuera* se usan en Cherán comúnmente como primer criterio de distinción, sobre todo referido al conocimiento y la realización de costumbres y tradiciones, es decir a la cultura. Se trató de poder discernir no solamente posibles diferencias entre las redes semánticas, sino también semejanzas entre *aquí y fuera*, y entre *fuera y extraño*.<sup>11</sup>

Aunque la comparación entre las redes no fue parte de las indicaciones para construir las, es el mecanismo fundamental para poder distinguir entre lo propio y lo ajeno.

### Entre lo conocido y lo extraño. Comparando

Las situaciones que recordaron los profesores en cuanto a diferencias culturales y los conocimientos resultantes se caracterizan por ser interculturales, porque expresan el contacto o la comunicación entre sujetos adscritos mutuamente a diferentes culturas o intraculturales, tratándose de diferencias de sentido, pero covalidables al interior de una misma cultura. En el momento de establecer diferencias culturales opera como mecanismo principal la comparación entre lo conocido y lo hasta este momento desconocido.

«En todas las situaciones interculturales se realizan inconsciente y conscientemente comparaciones; [...] la comparación representa la operación *cognitiva* básica para la construcción de conocimiento: lo nuevo, extraño se integra con base en la comparación a lo ya experimentado»<sup>12</sup> (Müller-Jacquier, citado en Lüsebrink, 2005, p. 37). A la dimensión cognitiva se agrega otra emocional que se expresa en valoraciones, tanto de aceptación como de crítica. Debido a la variedad de sentidos que toca y mueve la comida, la carga emocional le es inherente y refuerza en su momento estas valoraciones, que a su vez intensifican la experiencia al recordarla.

La comparación es el medio principal para acercarse a lo diferente y tratar de comprenderlo, pero no es un proceder únicamente cognitivo. «Comprender de manera intercultural se puede definir como proceso her-

la palabra estímulo *extraño* se hizo un pilotaje contrastándola con *raro*, con el resultado de que la riqueza semántica fue considerablemente más grande para *extraño* que para *raro*.

11 Una tabla comparativa de los resultados de las tres redes se encuentra en el apéndice.

12 Las traducciones del alemán fueron realizadas por la autora.

menéutico, que muestra tanto una dimensión basada en el conocimiento (cognitiva) así como una dimensión emocional (afectiva)»<sup>13</sup> (Lüsebrink, 2005, p. 36). De esta manera se explican las valoraciones, la fascinación y el rechazo, dependiendo de la implicación emocional y las experiencias que anteceden y acompañan la vivencia de la diferencia.

Cuanta más profundidad adquieren las experiencias de diferencias culturales, más discrepancia existe entre lo esperado y lo acontecido y más fuerte es la carga emocional que acompaña el suceso (Thomas, Chang y Abt, 2007, pp. 104-109). La construcción de sentidos del Otro implica, entonces, tanto la posibilidad de hacer comparaciones —es decir, relacionar fenómenos «que muestran un ámbito nuclear común, comparable, y a la vez son caracterizados por diferencias» (Lüsebrink, 2005, p. 33) —como la presencia de emociones y de subjetividades.

La extrañeza parece presentarse en lo inesperado, lo desconocido, lo diferente de lo que se conoce bien y es valorado como propio por excelencia. Es también lo que se extraña de lo propio estando en otro contexto cultural. Solamente lo distinto de algo que se conoce puede resultar desconocido o incompresible, extraño. Como dice Waldenfels (1990), «si un orden fuera “completamente otro” que el mío, *ni siquiera me resultaría extraño*» (p. 26) porque no lo pudiera reconocer como tal.

Siendo la comida la respuesta a una necesidad universal del ser humano, éste la reconoce como tal y se siente competente de someterla a la prueba de sus sentidos y a su juicio con valoraciones respectivas. En la red semántica construida a partir de la pregunta ¿qué le resulta extraño? La *comida* ocupó el tercer lugar, después de *costumbres* y *lengua*, seguida por *tradiciones* y *desconfianza*, lo que expresa su importancia como marcador de diferencias. Estas cinco definidoras están estrechamente vinculadas. Por un lado, la comida es parte de las costumbres y tradiciones y, por el otro, los platillos más significativos en términos culturales para las y los p'urhépechas llevan nombres en su idioma o en otra de las lenguas originarias de México, sobre todo de origen náhuatl. La definidora que quedó

13 El proceso de comprensión intercultural es semejante al del aprendizaje en general, que tampoco es solamente un proceso cognitivo, sino que también «se efectúa en circunstancias de enorme carga emocional [... sin la cual] el proceso de aprendizaje sería difícil, cuando no imposible» (Berger y Luckmann, 1979, p. 167).

en quinto lugar, *desconfianza*, se genera ante lo desconocido en cada una de las definidoras anteriores (vea apéndice).

Las diferencias entre las redes de *fuera* y *extraño* dejaron ver que lo extraño parece no estar directamente vinculado con el lugar de origen de un sujeto, sino con sus diferencias culturales, es decir, con los sentidos que le da o que expresa mediante sus *costumbres, lengua, comida y tradiciones*. De ahí resulta que el Otro no necesariamente se encuentra fuera de aquí, sino que también se puede encontrar dentro de la comunidad o como parte de distinciones intraculturales.

### Comida como necesidad física y creación cultural

La comida como factor de identificación y pertenencia cultural tiene gran importancia y «actúa como un cohesionador en relación a los participantes de la misma cultura» (Rodrigo, 1999, p. 152). Ahí se conjugan el sabor y el olor, también el tacto, el oído y la vista, pero sobre todo es un medio para establecer y mantener relaciones sociales —como en las fiestas—, y de transmitir conocimientos culturales en cuanto a la alimentación y la convivencia: qué se come, cómo se prepara y se come, dónde y en qué momento se come y se ofrece comida al invitado.

La implicación de distintos sentidos y emociones provoca también valoraciones. En comentarios sobre fiestas, la comida es un punto de gran importancia, donde se destaca, sobre todo, la forma de su preparación y cómo fue percibido su resultado en términos de sabor, asignando calificativos entre los extremos de *riquísimo* y *feo*. De esta manera expresan muchos tanto su conocimiento como su grado de exigencia, es decir, muestran que sí saben lo que es el buen comer. Se trata de un conocimiento desarrollado con base en la diversidad de experiencias, tanto en la preparación como en el consumo.

A la comida le corresponde un papel especial también desde el enfoque etnográfico, puesto que la «meta de una descripción *emic* [cursivas añadidas] es dejar al descubierto categorías significativas de una comunidad cultural, que utiliza para organizar su vida y a las cuales adapta su comportamiento. Hábitos de comida son un buen ejemplo para ello» (Coulmas, citado en Lüsebrink, 2005, p. 39).

Desde esta perspectiva, la comida es un ámbito cultural en el cual se desarrollan y mantienen costumbres que permiten distinguir entre lo propio y lo ajeno a partir de categorías emic, mediante las cuales se puede dilucidar un sistema de orden específico de una cultura dada, y que utiliza, entre otros para diferenciar lo Mismo de lo Otro. Friedlander (1977), aunque para otro contexto indígena en México, menciona que los habitantes de Hueyapan marcaban el tipo de comida como distintivo entre indígenas y no indígenas (p. 104).

La comida no es solamente tema de comparaciones entre lo propio y lo ajeno, lo de antes y lo de ahora, sino también si se cuenta con los medios necesarios para satisfacer esta necesidad básica de estar alimentado. Varios maestros recordaron que durante sus estancias fuera de la comunidad sufrieron por falta de comida: o no tuvieron los medios para obtenerla o en la comunidad donde les tocó trabajar la comida era escasa o poco variada, aunque reconocen la atención especial que se les daba de parte de los habitantes por ser el maestro o la maestra. De sus padres recuerdan algunos que vendían alimentos para poder comer ellos mismos con el dinero de las ganancias. Otros tuvieron que salir a buscar trabajo, «siquiera para comer». Hasta hoy en día, el hecho de haber podido comer se suele agradecer al final a la persona que la ofreció, más allá de personas presentes se pueden dar las gracias también a una divinidad.

Las culturas en general asignan a la comida una gran carga emocional, tanto lo que les significa un deleite como lo que les provoca repugnancia. Un buen ejemplo en este sentido lo aporta Harris (2006) en relación con la porcofilia o porcofobia de algunas culturas, lo que subraya su función en la construcción de sentidos del Otro.

#### Entre lo extraño y lo propio: una relación cambiante

No solamente puede ser extraña una comida, sino también se extraña. En este sentido, la comida es motivo de nostalgia para los que viven lejos de sus orígenes («Usted no es de aquí», 1996, p. 186). Los habitantes de Cherán, cuando platican sobre sus estancias fuera de la comunidad, expresan que se les hace muy difícil comer en «otro lado». Este *otro lado* inicia ya

fuera de la propia casa, donde no solamente la composición de la comida puede ser diferente, sino también la forma de comer y el ambiente afectivo.

Lo que en un primer momento puede considerarse extraño y causar desconfianza, en otro puede ser objeto de nostalgia. Así les pasó a los educadores hablantes maya de Chiapas cuando participaron como asesores durante los procesos formativos con el MII. Al inicio desconfiaron de la comida p'urhépecha y en ocasiones les causaba problemas estomacales, pero cuando vinieron por segunda vez, expresaron la nostalgia que habían sentido cuando ya estaban de regreso en sus comunidades de origen por estos platillos recién probados. La comida les simbolizaba los recuerdos de convivencia y emociones compartidas con nuevos compañeros en otra parte de México.

Su experiencia laboral en distintas comunidades p'urhépechas, en ocasiones también en las de otros pueblos originarios, ha contribuido a que los maestros conozcan muchas comidas y sus variantes. En lo que todos coincidieron es que en las comunidades p'urhépechas «el alimento tradicional es el *churhipu*, cuando alguien viene al *churhipu*, es igual, es un caldo rojo con carne de res. Igualmente cuando nosotros vamos allá, es el *churhipu*» la comida de las fiestas patronales p'urhépechas, acompañada por las *k'urhundas* (tamales en hojas verdes de la mata del maíz). La identificación con la comida inicia a temprana edad, así contó el maestro de un niño que, perdido en una ciudad cercana, al preguntarle de dónde era, contestó que de «donde se hacen *churhipu* y *k'urhundas*». Compartir el gusto por el mismo tipo de alimentos es fundamental para ser aceptado en una comunidad.

Las y los que dejaron su comunidad de origen en algún momento de su vida y viven ahora en otro lugar regresan a la fiesta patronal por el placer de disfrutar del *churhipu* en compañía de sus familiares. Los que viven tan lejos que no pueden regresar a la fiesta se suelen unir a través de la distancia geográfica con los que comparten los mismos gustos y costumbres culinarios mediante la preparación de determinados platillos. Comiendo lo mismo en el mismo momento, aunque en espacios diferentes, la sensación de la distancia geográfica y las diferencias de su contexto cultural actual se reducen y se fortalecen los lazos identitarios con la cultura y el espacio que se ha dejado desde hace tiempo.

Una de las actividades principales, que realizaron las y los profesores indígenas durante la formación con el MII, fue la preparación de un atole. Aunque los ingredientes y la manera de prepararlo fueron en este caso de Cherán, los de las otras comunidades y también los educadores tsotsiles y tseltales coincidieron en que el atole es una bebida que se conoce desde el México antiguo. No solamente existen innumerables recetas, sino también una gran diversidad de usos, tanto alimenticios y medicinales como rituales. Intercambiando sus conocimientos y experiencias diferentes al respecto, todos concluyeron en las semejanzas y de esta manera fortalecieron su identidad como miembros de los pueblos originarios de México. «Fácil nos entendemos, deberíamos habernos conocido desde cuándo».

### Comida e idiomas

Cabe destacar que los platillos p'urhépechas más tradicionales —el *churhipu*, las *k'urhundas* y las *atápakuas*— mantienen sus nombres en lengua originaria, al igual que el atole y el pozole, de origen náhuatl. Porque al traducirlos a otro idioma perderían su complejidad de sentidos y lo significativo de los conocimientos implícitos (Puiggrós y Gagliano, 2004, p. 28); tanto los ingredientes, su preparación y los tiempos y espacios de su consumo como la carga emocional se expresan con la lengua materna u originaria.

En este contexto, el lenguaje sirve de medio para cumplir el deseo de mantener o, en su caso, recuperar algo propiamente p'urhépecha. Porque «el lenguaje es capaz no sólo de construir símbolos sumamente abstraídos de la experiencia cotidiana, sino también de “recuperar” estos símbolos y presentarlos como elementos objetivamente reales en la vida cotidiana» (Berger y Luckmann, 1997, p. 59). De tal manera que en los nombres de determinados platillos continúa la tradición, en el sentido de prolongación o *siruki* (Franco, 1994), lo que permite seguir manteniendo y manifestando lo propio o, en su caso, marcar diferencias con lo ajeno.

Los nombres que corresponden a determinada comida o alimento en general pueden variar de una comunidad a otra y provocar sorpresa y extrañamiento. Así es el caso de las *atápakuas*, un platillo de larga tradición. En la meseta p'urhépecha se aplica este nombre a un caldo espesado con masa de maíz, que puede contener chile verde o rojo y, como ingrediente

principal, verduras, hongos, queso o carne. Mientras, en la Cañada de los Once Pueblos se llama *atápakua* un caldo de chilacayote, chile, cebolla y cilantro, sin espesura.

Sin embargo, resulta más extraño cuando uno, por haber sido invitado a un evento con nombre de comida, espera dicha comida y jamás aparece, como le sucedió a una maestra de la Cañada cuando la invitaron a «las donas» en Cherán. Ella se imaginaba un evento en el cual le iban a ofrecer un tipo de pan dulce, llamado *dona*. Pero estas donas eran Otras. Se trató del ritual que antecede el día de la boda, las donas consisten en lo que dona una familia a la otra, es decir, entregar el vestido de la novia y el traje del novio, respectivamente.

### La comida del Otro

Al salir de su comunidad y probar «alimentos muy raros, muy distintos a los que nosotros estábamos acostumbrados» comparan las y los docentes lo conocido con lo que resulta nuevo para ellos. Donde se marcan diferencias es en los tipos de comida, sus ingredientes, formas de preparación y momentos de servirse, que se comparan entre las familias de la propia comunidad y otras. Una de las maestras recordaba que «ya nos sirvieron el pozole, pero con bastante cilantro. Como si fuera un *churhipu* aquí. Pero pues ya no dije nada [risa], verdad». En este tipo de comparaciones es frecuente el desprecio de lo ajeno, el énfasis en la calidad de lo propio y lo que da confianza, en contraste con lo desconocido y lo que provoca desconfianza.

En este contexto, los profesores establecen límites frente a los migrantes, que están introduciendo no solamente nuevos tipos de comida (hamburguesas, *hot dogs*, *pizzas*, etc.) e ingredientes (mantequilla, queso amarillo y otros productos fabricados de manera industrial), sino también marcan las formas de preparación (instantáneas), que facilitan el consumo individualizado de los alimentos. De los migrantes se afirma que en Estados Unidos, a sus hijos «los encierran en su casa, les ponen un montón de chatarra, les prenden la televisión, los dejan encerrados, se van los papás a trabajar y eso es la vida de los niños. Estar frente a un televisor y comiendo».

Con el uso de alimentos industrializados aumenta la dependencia del comercio, pero también posibilita su consumo en cualquier lugar, a don-

de este tipo de alimento llegue. Este tipo de alimentos ya no depende de la preparación en casa ni conlleva las variantes que cada familia o persona está desarrollando, sino que homogeneiza los sabores y gustos respectivos. Tratándose de productos instantáneos se pueden preparar en cualquier momento y en cantidades muy pequeñas, lo que promueve el consumo individualizado y la pérdida de momentos establecidos para comer en compañía de otros.

La comparación entre el antes y el ahora también se da respecto a platillos de tradición p'urhépecha que ya no están en uso, lo que los hace parecer extraños y, en varias ocasiones, volverse objetos de rescate, como en las ferias de comida tradicional, las kermeses, etcétera.

Cuando se comparan se relacionan las comidas con costumbres y tradiciones en general. «Parece que todo lo que sea extraño, muchas de las veces yo pienso que lo vemos extraño, de una comunidad a otra, por lo que las costumbres son muy diferentes en cada comunidad». La comida evoca no solamente sabores, sino también ambientes de convivencia, el compartir placeres y el intercambio de saberes, tanto de la comida misma como de otra índole. Se trata de la satisfacción, por lo menos intentada, de una de las necesidades básicas del ser humano. Por lo tanto, recibe una atención especial no solamente este cumplimiento de una necesidad física, sino todo el contexto en que se realiza, y éste es en la tradición p'urhépecha en primer lugar social.

El comer juntos, en cambio, reuniéndose toda la familia, significa disfrutar de la cohesión social entre sus miembros y respetar la tradición. «Nos sentamos, pues, a comer toda la familia, por lo menos un horario, aunque sea tardecito, pero todos. No como puedan, no». Porque comer solo no se considera deseable. Al igual, si uno come frente a otro sin compartir lo que tiene, aunque «sea [una tortilla] con sal o con frijolitos», se entiende como una falta de respeto, como si el otro no estuviera ahí.

Este interés de consumir los alimentos en compañía de otros refuerza el valor p'urhépecha de la cohesión social, a la cual apuntan varios otros elementos culturales, como la educación para el trabajo y las fiestas. Un evento festivo es la máxima expresión de convivencia y una demostración del poder de convocatoria de los anfitriones, quienes a la vez asumen una

responsabilidad especial por tener que cumplir con el principio de reciprocidad.

### Comida que media relaciones de reciprocidad

El principio de reciprocidad es uno de los elementos básicos de la cultura p'urhépecha, desde que se tiene conocimiento de ella.<sup>14</sup> Literalmente se trata de algo que vuelve al punto de partida, de una acción o un sentimiento entre dos personas o grupos quienes son a la vez sujeto y objeto de ello (Moliner, 1998).

Para que exista reciprocidad se requiere de dos polos, entre los cuales existe comunicación y comparación; uno es activo, mientras, el otro lo observa para enseguida dar su respuesta con la intención de emparejarse con el primero. «No se puede libremente dar de más o de menos de lo que quien recibe pueda *corresponder*. Lo impide la costumbre por boca de los mayores. Es muy mal visto tanto dar de menos como dar más» (Zavala, 1988, p. 96). De esta manera se respeta al otro, reconociendo sus posibilidades.

La reciprocidad se manifiesta mediante intercambios de mano de obra y de productos. En las fiestas estos productos o mano de obra son prestados, es decir, el cumplimiento de la reciprocidad no tiene que darse de inmediato, sino que se contempla a largo plazo y se maneja parecido a una caja de ahorro. La reciprocidad, de acuerdo con Barabas (2003), refiere a «formas no mercantiles de intercambio (aunque el dinero puede estar presente), que implican cierto equilibrio en dar y devolver, ya sea que se recíproque inmediatamente o en tiempo diferido» (p. 40). El principio de reciprocidad es parte de «el costumbre» o *pindekua*. De ahí su importancia también para la asignación de semejanzas y diferencias culturales, porque «del respeto a la costumbre se define abiertamente la pertenencia y la identidad de cada familia en relación con la comunidad» (Gallardo, 2005, p. 69). Quien no cumple con «el costumbre» deja entender que se separa culturalmente de la comunidad, lo que la libera en cierto sentido de corresponder por él.

Puede ser que una familia durante cierto tiempo apoya a otra en sus quehaceres de las fiestas que realiza, sin necesitar ella misma de su apoyo.

14 Véase Zavala (1988) y *La relación de Michoacán* (1977).

La reciprocidad se puede saldar mucho tiempo después, cuando haya esta necesidad. Mientras, solamente se registran las colaboraciones y aportaciones materiales. En estas contribuciones hay cierta regla que protege de ofensas o compromisos imposibles de cumplir en forma recíproca.

Gran parte de intercambios recíprocos se realizan mediante objetos de comida, sobre todo pan, fruta y productos de maíz (tamales, tortillas, atole). Durante los rituales que siguen el mismo día después de que los novios se casaran en el registro civil, los familiares del novio reparten pan entre los familiares de la novia; entre más cercanos a la novia y sus padres, la calidad y las cantidades aumentan, con ello, estos últimos adquieren el compromiso de corresponder el día de la fiesta religiosa (boda) con regalos para los novios, comparables en la calidad y cantidad. Si entre las dos familias acordaron «hacerlo como antes», llevarán ropa para vestir con ella a los familiares del novio.

Durante el día de la boda se ven canastos grandes, colmados de fruta, cruzando las calles, cargados por mujeres que con ella agradecen el apoyo de otras en la elaboración de la comida. Una vez repartida la fruta entre las mujeres que hicieron los tamales y las tortillas, reciben a cambio en sus canastos algunas tortillas y *k'urhundas*.

Otra festividad con extenso intercambio de alimentos son los levantamientos, nombre que recibe el ritual de levantar, vestir y sentar en una pequeña silla las figuras que representan al santo niño o niño Dios, que se encuentran en casi todas las casas. Esta fiesta tiene lugar después del día de Reyes y antes del Carnaval. Algunas familias acostumbran invitar a una gran cantidad de personas, y cada mujer tiene que estar preparada para el intercambio de alimentos. Las que son invitadas por parte de la familia de la casa donde se realiza el levantamiento, se preparan con buñuelos y nacatamales.<sup>15</sup> En cambio, las y los que fueron invitados como acompañantes de la familia que va a levantar el niño llevan cañas de azúcar y naranjas para llevar a cabo el intercambio.

Como esta fiesta se realiza en todas las comunidades p'urhépechas, no es raro que la invitación a levantar el niño se lleve a otra comunidad. De esta manera, las redes de reciprocidad se pueden extender más allá de la

15 Los nacatamales consisten en masa de maíz sin grasa adicional ni sal. Con ella se unta una capa delgada en la hoja seca de la mazorca y se rellena con carne de res y chile rojo.

propia comunidad, corriendo el riesgo de no conocer las costumbres de la otra para esta ocasión. Así lo contó una profesora de Carapan: una familia de su comunidad invitó a otra de Cherán para un levantamiento, con el resultado de que ambas partes se sorprendieron de las acciones y costumbres del otro. A los que llevaron la fruta se les quiso ofrecer vino a cambio, en lugar de buñuelos o nacatamales, lo que no les pareció adecuado porque en Cherán no se acostumbra el consumo de bebidas alcohólicas en esta fiesta. Por otro lado, los de Carapan no sabían que los invitados en el momento de su llegada a la casa los iban a bombardear con naranjas, como signo de alegría y juego.

En este caso, ambas partes se vieron mutuamente extraños por no haber sido anticipados de las costumbres del Otro. Lo importante en cada fiesta es que nadie llega ni regresa con las manos vacías. Siempre debe haber elementos de intercambio para cuidar la reciprocidad, aunque en ocasiones no se recibe lo esperado o no se sabe qué hacer. Un maestro lo expresó así:

Entonces como que nos vamos precavidos a otros lados, hasta cuando se invita a una fiesta a Nahuatzen [comunidad vecina de Cherán], [uno piensa] «¿qué se hace, cómo se hace, qué hay que hacer, para dónde me muevo, para dónde le camino, me levanto, me siento, o qué?». Entonces he ahí donde está la desconfianza en todo esto, ahí es que me resulta extraño y a la vez la gente que viene de fuera para acá le pasa lo mismo, verdad. Llega aquí y como que todo se le hace diferente y a la vez también está hasta con desconfianza.

Aunque se corra este riesgo de tener que moverse entre acciones y comidas desconocidas y, por lo tanto, tener sensaciones de desconfianza, el deseo de crear y mantener relaciones con otros es más grande, porque ofrecen novedades y diversión y, sobre todo, amplían las redes de reciprocidad.

La atención al visitante es un valor respetado y atestiguado desde *La Relación de Michoacán*.<sup>16</sup> También el nombre mismo —*p'urhépecha*— refiere la importancia de las visitas en la cultura de este pueblo.

16 *La Relación de Michoacán* es la fuente escrita más antigua sobre el pueblo *p'urhépecha*, recopilada por un fraile español con base en lo que le dictaron expertos *p'urhépecha* a mediados del siglo XVI.



El análisis lingüístico de la palabra *p'urhépecha*, que fonológicamente es *p'urhepecha*, revela tres unidades: *p'urhe* «visitar», *pe* «objeto colectivo» y *cha* «sustantivador». El término significaría 'el que visita gente', aunque persisten algunas dudas sobre el significado de *p'urhe*, parece que el campo semántico se orienta en una interacción entre la noción de *movimiento* (presente en «visitar») y la noción de *encuentro* o de *alianza* (presente en «a gente») (Chamoreau, 2007, pp. 151-152).

La visita, y el encuentro entre «gente» que implica, remite a respeto y reciprocidad como constitutivos de la cultura *p'urhépecha*, que se plasman en este caso en el ofrecimiento de comida. Lo más grave que les puede suceder a los anfitriones de una fiesta es que la comida no alcance para todos los invitados. Es común que se critique cuando alguien realiza una fiesta sin tener los medios necesarios para ello. Esto significa falta de respeto a las personas invitadas, además, lo más grave es que se viola el principio de reciprocidad porque cada invitado, como aporta a la fiesta lo que le corresponde según su relación con los anfitriones, espera a cambio recibir comida y bebida.

Entre las y los *p'urhépecha* se considera una ofensa rechazar un alimento ofrecido, sea comida o bebida. Se tiene que recibir, aunque no se consume en este momento, tal vez con la excusa «me lo llevo a mi casa», a lo que la anfitriona replicaría «pero se lo va a comer, eh».

Sin embargo, se notan cambios y rupturas en la cultura. El sentido de reciprocidad en relación con la comida, en palabras de un maestro, se ve afectado con la «gente que se consigue incluso hasta meseros, se consigue ya paquetes. Ya no se va con lo tradicional, [diciendo] hay que invitar a la gente fulana, para que nos haga la comida, los tamales. Yo sabía de familias que van y consiguen gente de paga para que les hagan la comida».

Esto sucede sobre todo en casos de familias que ya no viven en la comunidad, pero pretenden celebrar una fiesta ahí, o que no cuentan con suficientes ayudantes para poder llevarla a cabo. En este sentido, la disponibilidad de personas que aceptan ser parte de la «ayudanza» ha sido fundamental para el logro de una fiesta.

En lugar de decir *ayudanza*, en Cherán todavía es de uso común el término respectivo en *p'urhépecha*: *wechantani*, que significa literalmente «devolver lo que ya me comí». De esta manera se expresa la relación recíproca

entre comida y ayuda colaborativa. Ahora, con la pérdida de la lengua originaria entre la mayoría de las y los cheranenses, muchos usan el término *ayudanza*, pero el sentido *p'urhépecha* todavía tiene vigencia en términos de reciprocidad, como lo expresa un niño al contestar a la pregunta de si recibe dinero por ayudarles a sus padres: «no, porque, [...] ellos me dan de comer». Él considera que su ayuda es en respuesta a la recepción de alimentos, es decir, él «está devolviendo lo que comió». Se espera de los niños que colaboren, porque de esta manera demuestran su pertenencia a la familia. Si alguien de ellos reclama un pago por su ayuda puede escuchar del padre o de la madre «¿por qué quieres que te paguemos, tú no comes aquí?».

### Reflexiones finales

La comida estimula y requiere para su consumación de una gran variedad de sentidos, desde los fisiológicos hasta los simbólicos, evocando también emociones, constituyendo un ámbito privilegiado para la percepción de discrepancias.

En este sentido, ofrece múltiples posibilidades de extrañeza, sobre todo a partir de una sensación de desconfianza frente a lo desconocido, donde los sujetos entran en conflicto con «un gran número de exclusiones y [...] un número limitado de autorizaciones válidas en el interior de un círculo determinado de compatibilidades» (Giard, 2006, p. 186), construidas por la propia cultura.

El tipo de alimentos y su preparación pueden sentirse extraños, porque uno los conoce en otro espacio o porque parecen ser de otro tiempo, tanto del futuro como del pasado. La extrañeza resulta del desconocimiento y de la desconfianza como su consecuencia. Las diferencias se marcan en lo que se come, su preparación y maneras de consumo, así como por el tiempo y el espacio de ser ofrecida. La comida recuerda, recrea y, en ocasiones, confronta reglas de convivencia y de comportamiento social. Son estas rupturas «nuestras verdaderas maestras a lo largo de la vida: nos enseñan a respetar, a ser diferentes y, sobre todo, a ser modestos, humildes» (Freire y Faundez, 2013, p. 56).

Por otro lado, se extrañan las comidas que ya no son accesibles y se recuerdan con nostalgia por significar un lazo hacia estos tiempos, espa-

cios y personas, lo que en un momento pudo haber sido extraño, en otro se puede extrañar.

Este tipo de sentidos que se le asignan a la comida parecen ser universales entre los humanos, con las especificidades culturales respectivas. Comprendiendo las particularidades se constata a la vez la humanidad que tienen en común. Sin embargo, hay otras que caracterizan a la cultura p'urhépecha como parte de los pueblos originarios de México.

Una de estas particularidades es el principio de reciprocidad, vinculado con la comida y practicado de diversas maneras utilizando como medio tanto recursos naturales que pueden ser transformados en alimentos como comida ya preparada. Con ello se subraya la importancia de satisfacer dos necesidades elementales para la sobrevivencia de los humanos: el alimento y las relaciones sociales. A lo que se agrega, según sea el caso, el lugar que tienen las divinidades en este círculo de satisfacción de necesidades.

La comida media entre quien la ofrece y quien la recibe, siempre acompañada de algunas palabras en reconocimiento del otro que se tiene enfrente. Pero también puede incluir a otras fuerzas, no físicamente presentes, a las cuales se agradece cuando uno regresa el plato al haber consumido su contenido con las palabras *tata kuerajpiri meiamu je* («gracias a Dios»). Con ello se expresa la reciprocidad entre humanos, naturaleza y las creencias que le dan sustento.

Pensando la reciprocidad como un movimiento circular en espiral, que une espacios, tiempos, objetos y sus respectivos significados mediante los sujetos que actúan, se asemeja al del plato del atole, porque mantiene estabilidad y movimiento en equilibrio gracias a un ombligo o sentido compartido que implica tanto unión como separación, entrada y salida.

#### Lista de referencias

- Abric, J. C. (2001). *Prácticas sociales y representaciones*. México: Ediciones Coyoacán / Embajada de Francia en México.
- Berger, P. y T. Luckmann (1979). *La construcción social de la realidad*. Buenos Aires: Amorrortu.

- Chamoreau, C. (2007). «La pluridenominación de una lengua: un juego de doble reflejo. Un acercamiento a la lengua de Michoacán o jucharianapu o tarasco o p'urhépecha». En J. Márquez (ed.), *¿Tarascos o P'urhépecha? Voces sobre antiguas y nuevas discusiones al gentilicio michoacano* (pp. 141-156). Morelia: UMSNH / Colegio de Michoacán / Gobierno del Estado de Michoacán / Universidad Intercultural Indígena de Michoacán, Grupo Kw'aniskuyarhani / Fondo Editorial Morevallado.
- Franco Mendoza, M. (1994). «Siruki. La tradición entre los p'urhépecha». *Relaciones*, 59, 209-237.
- Freire, P. y A. Faundez (2013). *Por una pedagogía de la pregunta. Crítica de una educación basada en respuestas a preguntas inexistentes*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Friedlander, J. (1977). *Ser indio en Hueyapan. Un estudio de identidad obligada en el México contemporáneo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Gallardo Ruiz, J. (2005). *Medicina tradicional p'urhépecha. Tsinapekua tuá ka iasi anapu*. Zamora: El Colegio de Michoacán / Gobierno del Estado de Michoacán.
- Giard, L. (2006). «Hacer de comer». En M. de Certeau, L. Giard y P. Mayol (eds), *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar* (pp. 151-256). México: Universidad Iberoamericana / Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente.
- Harris, M. (2006). *Vacas, cerdos, guerras y brujas*, Madrid: Alianza.
- Lüsebrink, H. J. (2005). *Interkulturelle Kommunikation*. Stuttgart / Weimar: J. B. Metzler.
- Moliner, M. (1998). *Diccionario de uso del español*. Madrid: Gredos.
- Puiggrós, A. y R. Gagliano(eds.) (2004). *La fábrica del conocimiento. Los saberes socialmente productivos en América Latina*. Rosario: Homo Sapiens.
- Rodrigo, M. (1999). *La comunicación intercultural*. Barcelona: Anthropos.
- Rodríguez, Ó. (2003). «Las representaciones sociales. Entretrejos de la razón y la cultura». *Relaciones*, 23, 81-95. Zamora: El Colegio de Michoacán.
- Santamaría, F. J. (1992). *Diccionario de mejicanismos*, México: Porrúa.
- «“Usted no es de aquí” o el Paraíso perdido: un debate sobre la extranjería» (1996, abril). *Debate Feminista*, 13, 183-217.
- Valdez, J. L. (2000). *Las redes semánticas naturales, usos y aplicaciones en psicología social*. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Waldenfels, B. (1990). *Der Stachel des Fremden*. Frankfurt: Suhrkamp.
- Zavala, A. J. (1988). *Mitología y modernización*. Zamora: El Colegio de Michoacán / Gobierno del Estado de Michoacán.

## Apéndice

Resultados de las redes semánticas<sup>17</sup>

Rango	Respuestas a: ¿Cómo es la gente de aquí?		Respuestas a: ¿Cómo es la gente de fuera?		Respuestas a: ¿Qué le resulta extraño?	
	Definidora	Distancia semántica	Definidora	Distancia semántica	Definidora	Distancia semántica
1	Trabajadora	100%	Amable	100%	Costumbres	100%
2	Fiestera	60%	Respetuosa	69%	Lengua	78%
3	Amable	47%	Sociable	45%	Comida	70%
4	Cooperativa- colaborati- va*	43%	Desconfiada	38%	Tradiciones	68%
5	Respetuosa	40%	Trabajadora	32%	Desconfianza	65%
6	Sociable	38%	Atenta	31%	Curioso	52%
7	Responsable	34%	Diferente	21%	Discrimina- ción	50%
8	Alegre	33%	Participativa	19%	Vestimenta	50%
9	Participativa	25%	Observadora	18%	Trabajo	45%
10	Irresponsa- ble	20%	Solidaria	18%	Rencorosos	43%
11	Humilde	16%	Responsable	18%	Desconocido	40%
12	Solidaria	16%	Irresponsa- ble	18%	Impuntuali- dad	40%
13	Desconfiada	15%	Comunica- tiva	17%	Actitud	38%
14	Atenta	14%	Amistosa	14%	Expresión	30%
15	Egoísta	14%	Alegre	14%	Higiene	30%

\*Después de consultarlo con habitantes de la comunidad, opté por la construcción de una categoría semántica sumando los valores de cooperativa y colaborativa. Los componentes de la categoría semántica *cooperativa-colaborativa* se encontraban originalmente en los lugares ocho y once, respectivamente.

17 Del total de las definidoras mencionadas presento solamente las primeras 15, de acuerdo a la frecuencia de su aparición.

## Las comidas que mueve la lengua

Víctor Manuel Ortiz Aguirre<sup>1</sup>

### Introducción

Sobrevivir, sí, para eso comemos. Pero la distancia humana con respecto a la animalidad, esa carrera para alejarnos del instinto y de la muerte, también está atravesada por los usos y costumbres relacionados con la comida. No sólo comemos, también nos damos cuenta de que comemos y de lo que comemos. Por ende, la ingesta no sólo es de alimentos y sustancias, sino, sobre todo, de significados. Cuando in-corporamos los alimentos también comemos cultura, historia, clase social, género, edad, identificaciones, *marketing*, entre muchos otros factores.

No es lo mismo ingerir una raíz recolectada por nómadas que sentarse a comer tamales en un día de muertos, en pleno panteón, para convivir con la persona fallecida; y además sacar los tamales de un cesto de palma tejida y cubiertos con una servilleta bordada. Todo ello presupone el cultivo de diversos productos, la elaboración de salsas, la crianza de animales, las técnicas de matanza, el cocimiento de su carne, la relación con el fuego y el agua; las artesanías y su transmisión entre generaciones (*traditio*); las identidades. Siglos de cultura y significados marcan la diferencia, aunque la ingesta y la sobrevivencia de los nómadas sigan vigentes en los sedentarios. Por añadidura, no es lo mismo comer tradición que consumir las promociones del *marketing*, así como es diferente ingerir medicamentos ante una enfermedad que tomarlos a manera de prevención pornográfica o cosmética,<sup>2</sup> entre muchas otras colocaciones subjetivas.

1 El Colegio de Michoacán.

2 Beatriz Preciado en su *Testo yonqui* hace una amplia exposición del modelo farmacopornográfico como modelo social actual. La autora nos dice que «esta producción en auto-*feedback* es la propia del poder farmacopornográfico. La sociedad contemporánea está habitada por subjetividades toxicopornográficas: subjetividades que se definen por la sustancia (o sustancias) que domina sus metabolismos, por las prótesis cibernéticas a través de las que se vuelven agentes, por los tipos de deseos farmacopornográficos que orientan sus acciones. Así hablaremos de sujetos Prozac, sujetos cannabis, sujetos cocaína, sujetos alcohol, sujetos ritalina, sujetos cortisona, sujetos silicona, sujetos heterovaginales, sujetos doble penetración, sujetos Viagra, etc. [...] hipermodernidad punk» (Preciado, 2008, p. 33)

Tal transformación nos lleva a repensar en el planteamiento de Fischler (1995, p. 11) cuando señala que mientras «el vestido y los cosméticos sólo están en contacto con nuestro cuerpo; los alimentos deben traspasar la barrera oral, introducirse en nosotros y convertirse en nuestra sustancia íntima». Nos planteamos la pregunta de en qué medida la transformación de lo que ingerimos, bajo influencia del medio publicitario, traslapa muchas otras dimensiones con la incorporación no sólo de comestibles, sino de sustancias. Esto es, en qué medida alimentos y medicamentos se transforman e incorporan como cosmética, como investidura, como afecto, como unión familiar y como muchas otras significaciones a partir de buscar un incremento del consumo de ese producto en particular y motivar el crecimiento del consumo en general. Ya Packard (1959) denunció lo que llamó las formas ocultas de la propaganda. Décadas después Dorfman y Mattelart (1972) continuaron explorando esa lectura semiótica del mundo de la pantalla (y el comic) hasta llegar a las propuestas de McLuhan (1997, 2000) a lo largo de toda su producción teórica. A raíz de esas miradas y la perspectiva crítica que inauguraron, se proponen en el presente texto algunos significados que matizan la comida y que, de una forma u otra, tienen influencia de peso para la elección de cómo satisfacer nuestros gustos a través de la ingesta.

Siguiendo a Fischler (1995), diríamos que «hay algo muy serio ligado al acto de incorporación; la alimentación es el dominio del apetito y del deseo gratificados, del placer, pero también de la desconfianza, de la incertidumbre, de la ansiedad». Un elemento central en el presente texto es marcar una diferencia entre alimentación y comida: propongo la primera como cercana a la idea de nutrición y salud, mientras que la segunda la abro más hacia la cultura y los placeres, pero también a los displaceres y sobre todo al *marketing*. En ambos casos se da una incorporación (lo que entra por la boca se vuelve parte del cuerpo); pero en el segundo tienen mayor peso los significados atribuidos a la materia que se ingiere. Tanto en los alimentos como en los medicamentos, no importa tanto la sustancia que se ingiere como la promesa que se incorpora.

Este trabajo plantea un acercamiento a la comida a partir de una serie de reflexiones que se iniciaron al analizar algunos comerciales televisivos, en los que se publicitan de maneras muy particulares diversos alimentos

transformados en productos para la venta. Es una reflexión hecha desde la psicología social, problematizando qué tipo de sujeto de la oralidad<sup>3</sup> se quiere producir mediante este tipo de estrategias del marketing. Consta de dos partes; en la primera expongo el panorama televisivo en que aparecen estos productos, entre programas y comerciales de la barra matutina. En la segunda ejemplifico algunos de los constructos con que mercadotécnicamente se invierte a los alimentos y sustancias para fomentar su venta.

### Marco televisivo

En diversas observaciones del canal abierto más antiguo de la televisión mexicana, realizadas de 9:00 a 22:00<sup>4</sup> por considerar que en ese horario aumentan los comerciales y sus repeticiones en torno al tema que nos interesa, encontramos una estructura que aporta elementos a la reflexión. En el apéndice se muestra un fragmento de cómo se registró cada segmento (de programa o publicitario). En el cuadro 1 aparece un resumen de esta exploración cuantitativa, limitada a la barra matutina. Los tiempos son aproximados; las categorías de la columna *programa* provienen de la nomenclatura utilizada en el medio televisivo.

De los 244 comerciales analizados en esta barra matutina, solamente 9 (3.6%) tienen una duración de 120 s; mientras que en el otro extremo 46 (18%) duran menos que 20 s. El resto, 189 (78.4%), tiene una duración estándar de 20 s.

De entrada, las cifras evidencian que el tiempo de programa es mayor que el dedicado a los comerciales. Esto haría pensar que aparentemente el contenido son los programas y los comerciales son el relleno. Sin embargo, en cuanto al número y tipo de estímulos, mientras los programas tienen una sola línea temática o dramática, las tandas de comerciales se convierten en una zona altamente densificada no sólo por el bombardeo de imágenes, sino por la diversidad de productos. Algunas teorías de la

3 Dado que nuestro primer vínculo corporal con el mundo, recién nacidos, es la boca, la oralidad se constituye como el referente de todo proceso de sujeción, no sólo por su vínculo con la alimentación, sino también por la posterior conexión con el habla. Así, el sujeto de la oralidad es aquel cuya subjetividad tiene como uno de los cimientos fundamentales su vínculo con lo oral. Cfr. Freud (1993).

4 Julio de 2014.

persuasión<sup>5</sup> dictan que, para lograr el efecto deseado, el estímulo debe ser repetido muchas veces. Si bien esto es muy discutible, en el espacio televisivo se ha instituido como el estilo actual de la publicidad: machacona y cansina. Por ende, para competir, los productos deben ser publicitados una y otra vez. Así, aunque el tiempo de transmisión de comerciales sea tres veces menor al de los programas (1.8 h frente a 4.6 h), la proporción en cuanto impactos es absolutamente asimétrica: 21 impactos por programa frente a 244 de comerciales. Podría pensarse en una especie de estrategia de acribillamiento contra el telespectador si consideramos el número de impactos publicitarios a los que se lo expone. Entonces el verdadero contenido está dado por el número de impactos, no por el tiempo asignado: el número de comerciales es más de once veces mayor que el de los programas.

**Cuadro 1.** Resumen de la exploración cuantitativa de la barra matutina

Programa	Segmentos de programa	Duración total de segmentos	Comerciales	Duración de comerciales
Femenino	7	122 min	48	41 min
Telenovela	4	56 min	61	18'
Concurso	4	41 min	65	21 min 17 s
Noticiero	2	9 min	13	4 min
<i>Reality show</i>	4	48 min	57	23 min
Total	21	276 min (4.6 h)	244	107 min (1.8 h)

Pasemos a explorar algunas de las cualidades de este panorama. La línea publicitaria aparece bordada en torno al cuerpo. Se trata de aparatos para adelgazar y comida para engordar, cosméticas y medicamentos para abatir los efectos del tiempo y los hábitos en el cuerpo. Al parecer no hay un orden que dé secuencia a cada uno de estos temas; más bien parecieran dispuestos al azar, aunque la verdadera disposición está dada por el costo de transmitir el impacto en determinado horario. Por tanto el orden es subyacente y está determinado por el pago con que se compra el tiempo al aire.

5 Se pueden consultar las principales corrientes en Peña (2000, § 2.1) y en «Teorías de la persuasión» (2014).

En cuanto a la estructura del campo auditivo-visual de la zona de comerciales, presenta una doble redundancia: la que establecen al repetir el número de impactos que aparecen en cada corte comercial y la que establecen al duplicar, dentro de un mismo impacto, la secuencia visual y auditiva completa; se repite dentro de sí y a lo largo del espacio publicitario. Publicidad machacona en aras de construir un sujeto infantil cimentado en la necedad y el capricho como formas extremas de un deseo no satisfecho, por lo que ya no se va a comprar ni por necesidad ni por deseo, sino por capricho. Sujeto del goce<sup>6</sup> llevado al extremo, en la medida en que el producto se le presenta como una necesidad, las soluciones se le ofrecen como deseables y su adquisición como el cumplimiento de un capricho. Ejemplo de ello es que la mayoría de los precios terminan en 99, bajo la sobada argumentación de que elevar la cifra a ceros la hace menos atractiva; es un detalle mínimo pero sintomático del marco de persuasión-manipulación mediante el cual se transforma la necesidad en capricho.

Pero además de esa doble redundancia, hay reverberaciones de un campo de significación a otro: las papas fritas promocionadas por la actriz de moda (Angelique Boyer) son para quien quiere más, como el M Force, afrodisiaco «no para los que no pueden, sino para los que quieren más». Así, se establecen vasos comunicantes, donde de un campo a otro lo que se refuerza es la falta, por tanto, el consumo. Entonces cada impacto busca no sólo promover un producto específico, sino, en consonancia con muchos otros, motivar de manera masiva al consumo.

Cuerpos de «raza blanca», en su mayoría jóvenes, de clase media, no nos hablan nada más de la población hacia la que va dirigida la mercadotecnia, sino y sobre todo nos dan indicio de los ideales a perseguir: expectativas de clase, moldeamiento de roles, patrones a imitar, deseos a incorporar, frustraciones a integrar, sucedáneos a abrazar. Todo ello puesto sistemá-

6 Goce en el sentido lacaniano «el goce reside en el intento permanente de exceder los límites del principio del placer [...] se sostiene en la obediencia del sujeto a un mandato, sean cuales fueren su forma y su contenido, lo que lo lleva, al abandonar lo que hay allí de su deseo, a destruirse en la sumisión al Otro (gran otro)». Ese gran otro lacaniano en cuanto que «lugar simbólico que puede ser representado por el significante, la ley, el lenguaje, el inconsciente o dios» (Roudinesco, 2003, pp. 407 y 739). En otras palabras, podemos entender el goce como una forma de placer que no da placer, un placer que falla y en esa medida condena al sujeto a repetir una y otra vez el intento de lograr placer; incluso frente al dolor y la muerte, propia o de otros. Pero la trampa reside en que en el fondo se sabe que ese placer es inaccesible. De ahí que el goce sea una especie de pozo sin fondo.

ticamente en la comparación con lo que se es. Por tanto, sin importar las posibilidades que se tengan de comprar coches de lujo o solamente mermelada o golosinas, el consumo está asegurado.

Al igual que para entender la tauromaquia, la ópera o el arte contemporáneo, por poner unos ejemplos, se requiere de un proceso iniciático en el que uno pueda adquirir los códigos bajo los cuales interpretar tales eventos. Recordemos las anécdotas de cómo la gente salía huyendo de las primeras exhibiciones cinematográficas, temiendo ser embestidos ante la llegada en pantalla del ferrocarril. O la escena en la película *La soldadera* (Bolaños, 1967) en que la protagonista, interpretada por Silvia Pinal, ante la balacera con que el militar destruye la sábana donde se proyectaba una película, corre a buscar a los personajes cinematográficos que pudieran haber sobrevivido. O *Cinema paradiso* (Tornatore, 1988) en la que vemos a la audiencia dialogando con los personajes de las películas como si fueran parte de la vida real. Incluso nuestra más contemporánea experiencia en el cine 3D, donde en nuestras primeras exposiciones a esa tecnología nos movíamos en las butacas para esquivar los objetos lanzados desde la pantalla. Igual sucede con la televisión: requiere de hábito y de hacerse de los códigos para interpretar esa realidad virtual. Entonces, tenemos diversos ejemplos del efecto de la densidad del tiempo de los comerciales comparada con la de la zona de programas: cuando recién llega la televisión al pueblo o la ciudad, la gente no siempre distinguía entre programa y comerciales. No se explicaban qué tenía que ver un detergente con el drama que estaban mirando; no comprendían cómo un personaje muerto en una telenovela aparecía vivo y diferente en otra; todo lo interpretaban desde una concepción de continuidad, como continua era su vida cotidiana. Así, el espacio televisivo, el mundo de la pantalla en general, obliga a un aprendizaje de los códigos adecuados para interpretar una realidad ficticia, editada, fragmentada, códigos que evocan aquellos con los que interpretamos nuestras vidas cotidianas pero que no son iguales; este aprendizaje ahora se realiza prácticamente desde los primeros meses de vida. Mezclan múltiples registros, uno tras otro, en ráfaga, donde coexisten preocupaciones por lograr una ropa más limpia y conservada, como conservado el cutis ante los embates de la edad y los hábitos, los aparatos que prometen cuerpos musculosos y sanos, al igual que la oferta que hacen los alimentos con el añadido

de integrar con afecto la familia, con toallas higiénicas y pañales que no permiten escurrimientos pecaminosos, con promocionales de telenovelas y programas cómicos, con la historia desgarradora de una mujer víctima de su destino. Dicha interpretación del mundo televisivo está destinada a transformarse en un *performance* en la vida diaria; las promesas, deseos e intenciones de los personajes y comerciales se ponen en escena en las relaciones cotidianas en cualquier individuo sujetado por la televisión. Si el imaginario no es real, pero tiene efectos de realidad, el espacio televisivo se erige como el culmen de estas consecuencias.

Ese espacio televisivo de lo tan diverso sólo adquiere sentido si se mira desde la promoción del consumo. Al paso del tiempo, el verdadero contenido no son los programas, sino la publicidad; y el verdadero cometido no sólo es fomentar el consumo, sino adquirir versiones verosímiles de realidad, porque lo que sucede en la pantalla termina por adquirir mayor espacio en la mente del televidente, desplazando el que antes ocupaba su vida cotidiana. El moldeamiento de roles vasculariza las estrategias del biopoder<sup>7</sup> en la vida cotidiana. Ya no somos lo que comemos, sino lo que nos dicen que comemos. Si lo que vemos dice que algo produce cáncer, obesidad o diabetes, lo consumiremos con esa consigna añadida; misma que nos prepara para ser consumidores de los fármacos que previenen, curan, atenúan y mantienen tal calidad de vida que nos permita seguir siendo consumidores. Hay que enfermar a la fuerza de trabajo para poder extraerle infinitos plus (de valor y de goce). Desde la mirada del biopoder, primero se hicieron circular sustancias entre la población, luego se culturizó al sujeto como drogadicto, para finalmente individualizar y patologizar su situación en aras del control. El biopoder primero crea un sujeto, después lo domina.

Si hay un ejemplo de cómo funciona el biopoder, es justo la publicidad como forma de reconquista de lo que *es* para devolverlo a los sujetos e individuos transfigurado, modificado por los intereses del capital, como algo

<sup>7</sup> De acuerdo con Foucault se requirió de «una biopolítica de la población. Las disciplinas del cuerpo y las regulaciones de la política constituyen los dos polos alrededor de los cuales se desarrolló la organización del poder sobre la vida [...] un poder cuya más alta función no es ya matar sino invadir la vida enteramente» (Foucault, 1977, pp. 168-169). Es decir, se trata de un ejercicio del poder no ya dirigido al control de riquezas o territorios, sino hacia el control mismo de la vida, mediante el control de los cuerpos y las poblaciones. Un ejemplo extremo lo encontramos en los campos nazis de concentración.

reconocible, familiar (ominoso)<sup>8</sup>, pero modificado. La colección de eslóganes nos permite un vistazo sobre las estrategias del biopoder, en cuanto que colonización del poder que fluye entre los sujetos y los individuos, re- enviada en forma de *marketing*. Nuestros sueños, anhelos, desacuerdos, disputas, necesidades y deseos nos son devueltos con un añadido: el consumo nos los resolverá. Nos ayudará al cumplir los requisitos que nuestras sujeciones nos demandan. Incluso para necesidades feministas, transgénero, izquierdistas, disidentes: muy pronto la cultura coloniza las emergentes formas de la disidencia. Tanto la legalidad como la ilegalidad forman parte del juego del biopoder. En cada caso se trata de la transformación del sujeto de deseo en sujeto del goce; y más aún, sujetos del goce del goce<sup>9</sup>, ese plus de goce lacaniano, que lo construirá como el sujeto de la insatisfacción permanente, por tanto lo garantizará como sujeto de consumo. No sólo el acceso al placer queda obturado (en la medida en que se ingresa al goce), sino que al gozar del goce se hace todavía más laberíntica, atrapante, la sujeción del individuo. Acaso en otras formas de goce la puerta de salida esté más accesible; no así cuando de gozar del goce se trata, pues aunque haya puerta de salida visible no hay deseo de salir.

A continuación, hacemos un ejercicio de presentar los eslóganes como si fueran percibidos por alguien así. Sin estructura ni racionalidad más allá del consumo, el siguiente es un ejemplo construido a base de eslóganes del discurso del sujeto que goza de gozar:

Porque lo natural es nuestro, ejercitemos los huesos, el cerebro, la energía y la figura, pero no cambies de peinado, cambia de shampoo al usar las pantuflas que relajan el cuerpo adolorido, como los óvulos vaginales para

8 Freud nos dice con respecto a ese *Unheimlich* lo ominoso es aquella variedad de lo terrorífico que se remonta a lo consabido de antiguo, a lo familiar desde hace mucho tiempo [...] algo de lo novedoso es ominoso, pero no todo. A lo nuevo y no familiar tiene que agregarse algo que lo vuelva ominoso» (Freud, 1992, p. 220).

9 El goce de gozar es como una estructura que se cierra sobre sí misma y se regodea en su cerrazón al mantener al sujeto vinculado no tanto con el objeto causa del goce, sino con el goce mismo, con esa tendencia autodestructiva que domina, somete y otorga un sentido, aunque equívoco, a la propia vida. Gozar del goce concentra las problemáticas de la vida en una sola: las substancias, el alcohol, la violencia, el consumo, el sexo, la competencia, la producción, los hijos, la pareja, etc. Un individuo sujetado por el goce camina de necesidades con la vitalidad de lo orgánico hacia deseos mecánicos; y cuando alcanza el goce del goce, llega a los caprichos de una máquina que sólo repite lo que aparenta ser diferente. Por ejemplo: consumir la moda de tal temporada y luego la de la siguiente, hasta el infinito, cuando lo único que hace es consumir.

las niñas bien y los pañales con protección dermatológica que mantienen la piel del bebé pura y sana, el jabón dermoabrasivo para el acné adolescente en el monte de piedad donde comerás ese chocolate que te tranquiliza porque no eres tú cuando tienes hambre, pero usa el quitamanchas de ropa y la tableta para la diarrea infecciosa y no infecciosa al ver la telenovela, haz gárgaras desinflamantes de la garganta y come la pasta que hace de todos los días domingo; no te olvides de destapar la felicidad y di adiós a la gripa en un dos por tres, mira el noticiero con una cerveza y bebe bacilos que mejoran tu salud intestinal mientras disfrutas del nuevo papel higiénico más resistente, pues con las ampollitas tu cabello regresará a su estado virgen, como si nunca hubiese sido dañado, porque las mamás están hechas de amor como las galletas.

El cúmulo de mensajes en los diferentes comerciales podría resumirse en uno solo desde el biopoder: «esto es tuyo», por tanto al consumir lo único que harás es recuperar lo que desde antes ya te pertenecía. Desde los años de Packard y Mattelart<sup>10</sup> hasta nuestros días, si ha habido alguna transformación en las estrategias de la mercadotecnia ha sido justo esta que, desde el biopoder, puede ser vista no ya como la imposición de un deseo, sino la apelación a un supuesto deseo desde ya perteneciente al sujeto de consumo.

No es un texto psicótico ni una novela de Raymond Roussel, sino el discurso de la pantalla. ¿Qué tiene que ver una cosa con la otra? Nada, igual que el producto que me ofrecen consumir por capricho poco tiene que ver con mis necesidades. Ése es el artificio puro del *marketing*: motivar a consumir el sinsentido (goce del goce). El mismo proceso sucede durante una película porno: cúmulo de pedacerías corporales.<sup>11</sup> Pero quien realmente da

10 Marshall y Quentin (1997), y McLuhan y Powers (2002).

11 Jean Baudrillard nos habla de cómo la estructura del porno no corresponde necesariamente a la continuidad de cualquier otro tipo de filmaciones. Bien puede ser armado con fragmentos pertenecientes a cuerpos más menos parecidos, para armar secuencias en las que cada tanto se intercalen los rostros de los protagonistas y planos americanos para que el espectador pueda reconstruir una secuencia y más o menos ubique cómo va la acción de los cuerpos. Y en consecuencia, es el espectador en quien queda la tarea de dar continuidad a esos fragmentos, de acuerdo con sus propios deseos y fantasías. «... el porno pone fin *mediante el sexo* a cualquier seducción, pero al mismo tiempo pone fin *al sexo* mediante la acumulación de signos del sexo. Parodia triunfal, agonía simulada... el porno no enmascara nada en absoluto... no es ideología, es decir, no esconde la verdad, es un simulacro, es decir, el efecto de verdad que oculta que ésta no existe. El porno dice: hay un sexo bueno en alguna parte, puesto que yo soy su caricatura» (Baudrillard, 1990. p. 39). Esta mirada sobre el porno nos resulta

continuidad a todos esos fragmentos es quien mira; y los hace continuos desde su propio deseo. Así, el espectador de televisión todo el tiempo está contrastando lo que *es* frente a lo que le ofrecen; y siempre quedará en asimetría, en desventaja, porque lo que le ofrecen siempre es no sólo lo que le falta, sino sobre todo *la falta*.

Se deja entonces al televidente avezado (que somos ya casi todos) la responsabilidad de ser copartícipe de esa múltiple y vertiginosa edición de la realidad, al otorgarle orden y sentido: ser conscientes de que somos conducidos para recorrer un espacio múltiple y adecuar nuestra percepción a cada impacto: diferenciar programas de comerciales y, a su vez, cada uno de éstos; decodificar cada impacto en cuanto a lo que nos prometen y motivan. Hay entonces una intensa actividad por parte de quien atestigua ese universo: dar sentido a la multiplicidad es jerarquizar las propias opciones. Por tanto, sentir una cierta autonomía para decidir, un poco ser en la medida en que decidimos; en consecuencia, el consumo queda incorporado, porque se lo vive como la posibilidad de decidir, de elegir y, por tanto, de ser.

Ése es el panorama —en el que por el momento dejaremos de fuera todos los aparatos para ejercicio, sin que por ello ignoremos su sincronía con la incorporación de sustancias—, del que forman parte las ingestas que mueve la lengua, en el sentido de que a través del lenguaje estos alimentos adquieren un plus (sí, de goce) relacionado con la subjetividad. Pero también en el sentido de que los movimientos de la lengua (ahora el músculo de la boca) en su relación con la oralidad nos dan certeza de ser, de saber y sabor, pero sobre todo disminuyen la ansiedad que provoca la incertidumbre, la angustia que provoca el hambre o la amenaza del tiempo y el desgaste (tanto el natural como el producido por las prácticas del trabajo). La lengua es el instrumento principal del placer de comer al permitirnos la apropiación del alimento y de sus significados; porque al comer también hablamos en torno a lo que estamos degustando, potenciando así una incorporación en múltiples niveles. Compartimos cariño o rechazo, indiferencia, excitación, deseo y necesidad. Por su alto contenido erótico,

---

muy reveladora cuando la usamos como filtro para leer las producciones televisivas; y sobre todo esta última frase, donde la televisión es la caricatura de una realidad accesible solo mediante el consumo. Así coincidimos con Baudrillard y Preciado en cuanto a la presencia de la lógica del porno en el mundo de las pantallas.

la comida se parece al ejercicio sexual: hijo de Poros y Penia (la abundancia y la carencia), el erotismo cobra cuerpo en la cama y en la mesa; no en vano son dos de los campos más regulados por las estrategias religiosas, las cuales sancionan qué, cuándo y cómo se debe realizar en cada campo de encuentro con el otro. Incluso cuando se realizan en soledad, ambas acciones presentifican<sup>12</sup> a la otredad, pues de ella heredamos las coreografías con que hacemos nuestras puestas en escena eróticas. Ese erotismo nos es devuelto en forma de comerciales, de los que avanzamos la siguiente tipificación, mediante algunos casos que expongo meramente como ejemplos.

### Ingesta-juguete

Un *spot* publicitario de una salsa picante, tradicionalmente posicionada para el consumo popular, dirigida a población de bajos recursos, busca repositionar el producto mostrando a un niño-actor haciendo travesuras en su casa-escenario que evoca a la clase media, acompañado de un enorme búfalo-caricatura. La diversión con ese amigo imaginario se perpetúa al momento en que el niño sirve salsa de la botella sobre sus alimentos, con toda la connotación de poder jugar con las propias excreciones.

Es obvio que el impacto buscado va dirigido a la población infantil, a la espera de que sean quienes demanden la compra durante la visita al supermercado. Las consecuencias son varias:

- Por una parte, estamos ante una nueva moda de la publicidad dirigida a la población infantil: es más rendidora una inversión publicitaria dirigida hacia población que aún no es autosuficiente económicamente, que la dirigida hacia los adultos. En comparación, la inversión económica en el primer caso durará muchos más años, pues esos niños y niñas algún día serán adultos, pero llevarán ya integrada la imagen del producto como imagen de infancia. Lo mismo sucede con la publicidad de toallas femeninas dirigidas hacia niñas («Porque algún día serás mujer», rezaba el eslogan).

---

12 Presentificar tiene la connotación de no sólo traer al presente algo, sino de hacerlo con el cúmulo de emociones y significados que tal acto mental conlleva, como si de un presentimiento se tratara. Entonces, presentificar a la otredad no sólo es traerla al presente, evocarla, sino presentirla como algo propio: el otro en mí.



- Por otra, coloca el producto en el sitio de mascota, pero también de amigo imaginario, transformándolo en un diabólico compañero de travesuras. Diabólico en el sentido de que la caricatura del búfalo es de color rojo y presenta cuernos y cola, evocando la imagen típica del diablo, pero infantilizándola y remitiendo así a la idea de que los infantes también son diablillos. Amén de que la mascota tiene asegurado en casa un lugar incluso tolerado por los adultos: es como otro hijo.
- Esto se empata con los mecanismos de permisividad/no permisividad, la puesta en marcha de los límites en los procesos de socialización y el papel de los padres como sancionadores del comportamiento infantil, evocando que en la dinámica familiar existe un soslayado reconocimiento de que los límites se pueden trasgredir: para eso el niño-actor tiene de compañero ese amigo imaginario que recuerda al diablo.
- Cumple con un objetivo clave para el sostenimiento del consumo: si los adultos pueden llegar a saber cómo limitar su deseo (y su deseo de consumo, de acuerdo a sus posibilidades económicas) en un supermercado a través de diversas estrategias, no así los infantes.
- Dirigir la publicidad hacia los infantes es poner en acción los mecanismos de la dinámica familiar, los desencuentros de la pareja parental y sus desacuerdos en cuanto a la socialización, bajo la lógica del capricho, que será actuado por los niños y niñas en pleno escenario público o por los adultos infantilizados (ahí donde hay que disimular la patología del grupo familiar): el supermercado, la tienda de abarrotes, el mercado, etc. Entonces, el producto adquiere la connotación de solucionar los conflictos familiares, a la vez que transmite un mensaje adicional: el consumo al que invita el *marketing* es la manera de resolver los problemas.
- Por ende, hay un tono afectivo-amoroso cuando las figuras paternas de los *spots* consienten (en sus dos sentidos: aceptar y dar afecto) a los hijos a través del producto.
- Finalmente, retoma la parte lúdica de lo humano y de la oralidad al abrir la posibilidad de recordar que con la comida también se puede jugar (y violar la prohibición de jugar con los alimentos).

Éste es sólo un ejemplo entre muchas otras estrategias publicitarias en las que la comida está siendo reposicionada como juguete, tales como el niño que para comer su gelatina simulaba que la bateaba con su cuchara, como si jugara beisbol; o aquellos spots de una cadena de comida rápida dedicada a las hamburguesas, en los que con frecuencia las ofertas de comida en paquete (o combos) van acompañadas de juguetes-regalos que prometen mantener la unión familiar. Incluso la arquitectura de muchos establecimientos integra ya una zona con juegos infantiles; si bien están posicionados como lugares de entretenimiento para los infantes mientras los adultos consumen, no dejan de ser parte de la asociación *comida con juguete*; y por añadidura, tales espacios rompen la dinámica de comer juntos y descentran la comida como foco del tiempo y espacio para comer y reunirse.

Una versión más asequible son las golosinas cuyo empaque incluye algún juguete, reproduciendo el revés televisivo en el que los comerciales resultan ser el contenido (en vez de los programas): el juguete adquiere más importancia que la golosina. Hablamos de ese chocolate con forma de huevo, relleno de un pequeño contenedor de piezas para armar. En la superficie (el huevo de chocolate) queda lo vinculado con la oralidad, mientras que en el interior está lo relacionado con lo lúdico. Comida rellena de juego, oralidad penetrada por lo lúdico; y en muchas ocasiones rebasada, pues con frecuencia los infantes botan el chocolate para concentrarse sólo en el juguete. Deja mucho que pensar esta estrategia como parte de los cimientos de la futura subjetividad adulta, caracterizada por su infantilismo, que tenderá a tomar decisiones más basadas en el capricho que en lo necesario. Baste con recordar estrategias de mercado como El Buen Fin o conmemoraciones anuales, donde el abuso de las tarjetas de crédito y otras formas de endeudamiento se incrementan.

Si Eros es hijo de Poros y Penia (la abundancia y la carencia), según Platón (1993, p. 372) la comida-juguete parece ser una marca de la clase social: mientras la oferta es enorme, no todos pueden actuar la contraparte de la demanda. Tener acceso a la comida-juguete, poderla consumir, requiere necesariamente de una condición económica que transforma la subjetividad. Poder conservar o recuperar la capacidad lúdica, relacionarla con la comida, implica un poder, particularmente un poder económico.

¿Qué resultados tienen esos spots cuando se dispone de los medios para consumir esos productos, a diferencia de cuando no se dispone de recursos? ¿Qué efectos en la economía del deseo provocan en estas distintas realidades? ¿Qué transformaciones causan en el sujeto, pues no es lo mismo querer o poder?

### Comida-cosmética

Como parte de toda una tecnología del cuerpo, y como ejercicio de una forma muy particular del biopoder, aparece la comida cruzada con la estética, originando la comida-cosmética. Recordemos que el biopoder es aquella estrategia en la que la política se adueña de la vida, so pretexto de preservarla. Con la añadidura de que esas formas de ejercicio de poder, que nos son devueltas ya colonizadas, nos resultan ya familiares pues provienen de nuestras propias prácticas; por tanto, son más fáciles de incorporar, a diferencia de otras estrategias de poder que en su origen no provienen de los individuos y que son más reconocibles como imposiciones.

El biopoder engatusa al estar apuntalado en nuestras funciones biológicas, en los procesos del cuerpo, en las marcas que el tiempo le inscribe. Pero también porque se ejerce ya en un marco construido históricamente con antelación, mediante el cual se ha logrado instaurar una subjetividad que aprecia lo joven, saludable, simétrico y fuerte por sobre los procesos biológicos intrínsecos a toda forma de vida. Lograr una ingesta que no deje olores en la boca, que no provoque gases, que no denuncie la digestión, que produzca una piel lozana, una figura ideal, una resistencia máxima, en suma, un ideal de cuerpo alcanzado no como resultado de un trabajo consistente y consciente sobre sí (que también hay quien lo hace mediante alguna disciplina de ejercicio físico, una alimentación balanceada, etcétera), sino por la ingesta de productos milagrosos, combinados con máquinas maravillosas que en pocos meses o incluso semanas prometen alcanzar la meta. Estamos, pues, ante un sujeto intolerante e impaciente que por un lado ingiere más de lo que necesita y, por otro, quiere resolver su «fuera de lugar» en el menor tiempo posible. Es el sujeto del consumo, un infante<sup>13</sup>

13 «Infante, del lat. *Infans*, -tis, “incapaz de hablar” ». Corominas, Según y Pascual (1992, vol. 3, p. 449).

incapaz de hacerse cargo de sus actos y sus consecuencias al carecer de palabra, pero muy dispuesto a resolverlas mediante la incorporación de tecnologías pseudoprodigiosas.

Así, la comida cosmética la *light* y los productos comestibles que, pese no ser medicamento, son mirados con la propiedad de lograr el cuerpo ideal. Al no atribuírseles efectos médicos, el peso de su incorporación pertenece más al terreno de lo imaginario. Se los valora no por incorporar un valor alimenticio, sino por el imaginario del cuerpo esbelto que prometen. Yogur, cereales en caja o barra, bebidas bajas en sales, sustitutos de azúcar, postres que prometen delicias y evitan la culpa, lactobacilos en forma de bebida que ayudan a la digestión y evitan expeler las vergüenzas públicas que produce la digestión, leches descremadas y deslactosadas, verduras y frutas empacadas posicionadas para «mejorar la línea» del cuerpo; todo ello presentado en su relación con una estética corporal que se opone a los efectos de la comida-juguete y, sobre todo, a los efectos de la comida-entretenimiento.

Si el problema de la alimentación se ubica en la línea de sobrevivencia-nutrición y el problema de la comida en la de placer-displacer, en ambos casos subyace un problema fundamental: la certidumbre-incertidumbre, ya sea de una vida amenazada por el peligro de muerte o de una subjetividad acicateada por la satisfacción de tener el cuerpo ideal para ser admirado, porque ese cuerpo siempre es para otros. La comida-cosmética introduce un juego de contradicción irresoluble con las otras formas de comida: cómo obtener placer, realizar el deseo, sin las consecuencias que alejan de una estética corporal. En este sentido, la comida-cosmética actualiza la contradicción Poros-Penia y desplaza el erotismo del placer de comer (Poros, la abundancia, mucho más deseable) hacia el placer de tener un cuerpo delgado (Penia, la carencia, de suyo tortuosa), que ya no es comida, sino sus efectos. Entonces, lo que en realidad produce es la construcción de un imaginario en torno al cuerpo, bajo ciertos criterios de perfección, juventud y belleza.

Obvio que la relación de la comida-cosmética con los procesos de bulimia y anorexia es fundamental y está profundamente relacionada con los procesos de la denegación —*Verneinung* (Hans, 2001, pp. 336-344)—. *Denegar* es no conceder lo que se pide o solicita (Real Academia Española,

2001) que coincide con la tercera acepción del término *negar* (Real Academia Española, 2001); ambas palabras se usan para la traducción de *Verneinung*, aunque la segunda tiene un significado mucho más rico. De acuerdo con la historia del término *Verneinung*, nos interesa destacar que se trata de un decir: decir *no*. Pero es un decir, un rechazar, que tiene por consecuencia cambiar el curso de las cosas; es un *no* fundante, con variables pero fuertes consecuencias; incluso llegando a la destrucción de algo. Por eso nos interesa, porque en estas colocaciones frente a la incorporación del mundo mediante la comida o el alimento puede haber muchos atravesamientos (Sánchez, 2008); pero en cada caso hay un *no* subyacente. Un *no* que se dice al mundo como respuesta a sus demandas vividas como excesivas. El punto final de esas comidas cosméticas, como estrategias del biopoder, es el *no* del sujeto que rechaza mediante este límite cualquier otra exigencia. Estas colocaciones son, entonces, el fracaso de toda cosmética al ser llevada al extremo y denuncian que no hay forma alguna de cumplir las pretensiones de los cuerpos ideales, por demás efecto de Photoshop. Se dice *no* a un mundo para decir *sí* a otro; el propio, incluso cuando se trate lejos de procurar la vida, acabar con ella. En ese sentido, patologizar la bulimia y la anorexia, efecto extremo de las comidas-cosméticas, no es sino el intento de colonizar aquello que se salió de sus goznes.

Esto es una muestra del rumbo que lleva esta mirada crítica sobre el revestimiento de comidas y sustancias para provocar su consumo. Para terminar, presento un breve avance de los siguientes tipos de comida en los que continúo reflexionando.

### Comida-inteligente

La comida-inteligente es la relacionada con la ciborización del cuerpo; todos aquellos productos vinculados con el ejercicio, el control de peso y el aumento de fuerza y resistencia. Prometen los beneficios que una alimentación estructurada bajo cierta racionalidad «científica» producirá en cuanto a salud, juventud, vitalidad, cuerpos musculosos y torneados, sin celulitis ni acumulaciones de grasa. El recorte de realidad es impresionante en la medida en que todo pareciera depender del consumo de dichos productos, sin que haya turbulencias emocionales ni del entorno social ni interven-

ción de otro tipo de alimentos. Entonces la promesa tácita es que también facilitará una suerte de dopaje frente a una realidad incontrolable; en el fondo, ofrecen el control de la vida mediante una racionalidad basada en el consumo de sustancias bajo el rubro de vitaminas, minerales y estimulantes naturales. Gozosa coartada mediante la cual, lejos de problematizar sus vínculos eróticos con la vida, el sujeto intenta resolverlos mediante el aumento de sus condiciones físicas. Establecer el goce en la capacidad de rendir más y más, ser extrahumano. Aquí aparece otro efecto de vaso comunicante: el vínculo con todo el cúmulo de aparatos para ejercitar el cuerpo es obvio y otorga a este tipo de productos la investidura de prótesis conforme esas hojuelas, cereales, productos lácteos y tabletas también prometen esbeltez, juventud, lozanía y vigor.

### Comida-conocimiento

Esta comida se encuentra medicalizada en función de la calidad de los nutrientes. Dietas para enfermedades como cáncer o diabetes. De todas las formas de ingesta, ésta es la que sujeta a tal medida que está construida como un cautiverio: quien tenga alguna condición particular en su cuerpo de por vida deberá asumir este régimen, a menos que decida adquirir el estigma de ser alguien que «no quiere cuidar su vida». Así, ésta es la forma en la que podemos ver con mayor nitidez el ejercicio del biopoder a través de los mecanismos fundamentales de la vida. Además, es una racionalidad microscópica y sustancialista, que habla de procesos bioquímicos, desdoblamiento de azúcares y grasas, rejuegos internos en un cuerpo asequible para los no científicos solamente mediante la imaginación; o sea, genera un cuerpo imaginario, paralelo al cuerpo con el que siempre se ha convivido, al cuerpo que siempre se ha sido, para dar lugar a otro cuerpo análogo, desconocido y permanentemente por conocer. En la medida en que es el receptáculo de la nueva enfermedad, por tanto del nuevo sujeto, ese cuerpo paralelo irá develando mediante sintomatologías sus alcances y limitaciones. Es un cuerpo más somático que el anterior, un cuerpo que será necesario escuchar mediante sus síntomas, a fin de irlo incorporando, lo que también significa incorporar la enfermedad como parte de la vida y no dejarla como algo ajeno. Pero también es un cuerpo compartido porque

pertenece, además de al enfermo, al médico. Así, la comida medicalizada origina un vínculo esquizoide con el propio cuerpo, ahora partido en dos y con frecuencia en disputa.

#### Comida-entretenimiento (fálico-oral)

Remite a todos los productos chatarra que sobre-estimulan la oralidad como forma simbólica de estar permanentemente en el *felatio*, en la medida en que todo el tiempo presentifican la relación con el falo. Aparecen publicitados en permanente relación con la infancia, la adolescencia y la juventud; por tanto, lo lúdico y el grupo de pares son fundamentales. Posicionados como productos para compartir, cuya ingesta no tiene límite («A que no puedes comer sólo una», reza un famoso eslogan con una impresionante capacidad de recordación), más allá de las fórmulas que contienen —que no son objeto de este capítulo, pero de los cuales se dice que están llenas de aditivos para mantener abiertas las papilas gustativas— llama la atención la promesa con que son publicitadas: pura diversión y supuesto placer. Oralidad lúdica, insaciable, absolutamente gozosa. Si hay un ejemplo de la obligación de consumir que tiene el sujeto contemporáneo es la comida-entretenimiento. No sólo por su aparente bajo costo, sino por la disponibilidad en el mercado y su presencia en encuentros con el otro; también por estar ubicadas como un tentempié, lo cual les da una versatilidad que ninguna otra forma de consumo tiene: se pueden consumir en cualquier lugar y a cualquier hora. Por añadidura, la gama de colores de las envolturas, la ubicación en tiendas de autoservicio y su presencia hasta en las tiendas más desprovistas, así como el diseño de los comerciales que las publicitan, hacen de todas ellas una especie de chupón para bebé: la estimulación oral substituta de un vínculo nutritivo con la realidad está presente en todos lados. Hasta aquí parecieran estimular el vínculo fundamental de la boca con la fuente de alimento (seno materno o mamila), pero lo que se introduce lleva la marca de la dominación, del sometimiento al consumo, por tanto, esas bocas son estimuladas con el falo, símbolo de un poder que nadie tiene, pero que fantasmagóricamente es anhelado y venerado como centro de la vida.

La comida-entretenimiento no es sino un consuelo para quien no tiene otra forma de ingresar al consumo; y para quien sí la tiene, también funciona como consuelo de una oralidad insatisfecha por estar siempre provocada. Investidas de acciones comunes en los jóvenes, son utilizadas para hacer bromas, competir, eliminar el aburrimiento o seducir. Son renovadas de manera permanente, invitando a probar sus nuevos sabores y presentaciones. Por tanto, son la forma de comida-*marketing* que más creatividad ofrecen y, en esa medida, las insertas en la dinámica de ofrecer más diferencias cuando en realidad sólo son más repetición.

#### Comida-calendario

Esta comida se relaciona con aniversarios y conmemoraciones, cumpleaños, Navidad, Día de Muertos, fiestas patronales, etcétera. Con un carácter cíclico y tradicional, son las más cercanas a los procesos identitarios. Incuestionables, profundamente vinculadas con lo emocional, la familia, la comunidad, las identidades nacionales, son las más amenazadas por las otras formas de comida colonizadas por el *marketing*. No es que las comidas-calendario estén excluidas del consumo, sino que su significado es otro. Es decir, una fiesta tradicional, donde los platillos, danzas y rituales son parte de la tradición, también se ven acompañadas con refrescos, cervezas industrializadas y todo tipo de botanas chatarra. Aun así, mientras esas otras formas más colonizadas pueden realizarse de manera individual, las más cercanas a la tradición convocan desde su preparación al colectivo, y no se diga a la hora de su consumo. Además, al ser cíclicas, se van llenando de historias compartidas que se transforman en anécdotas para ser recordadas una y otra vez. La etimología de *acompañar* es «lo que se come con el pan». Las comidas-calendario son emblema de ello, en la medida en que lo que se come con el pan también son las narraciones que suceden durante ese compartir, los descubrimientos que paulatinamente hacemos unos de otros, las risas, los dolores, las veneraciones, los agradecimientos, las celebraciones. Dado que *civilización* significa «celebrar la vida», y la etimología de *celebrar* es «hacer de un momento algo memorable», las comidas-calendario son ejemplo de hacer civilización, porque a pesar de todos los avatares y sacrificios económicos que pueda representar su

organización son memorables, una y otra vez las recordamos, y con ellas compartimos el agradecimiento de seguir vivos y juntos, nos celebramos y así festejamos la vida. Incluso a pesar de la colonización de estos hechos tradicionales que ha hecho la mercadotecnia, por ejemplo con comerciales donde se invita a consumir ciertas bebidas y, en esa medida, celebrar la vida. Más allá de esa suerte de recuperación-perversión de la comida calendario, nos preguntamos si en el medio de este escenario es todavía posible tener actos verdaderos y profundos desde los cuales celebrar la vida; y en dado caso de responder afirmativamente, nos preguntamos cuál es la colocación subjetiva desde la que aún es posible celebrar la vida y conmemorar los momentos.

#### A manera de epílogo

Uno tiene la sensación de que algo se está perdiendo porque ahora la televisión es de 24 horas... y mientras uno duerme «están sucediendo cosas de las que no me entero, que no “vivo”». Entonces o renuncio o busco aquello que presupongo me estoy perdiendo. Y cuando busco, sólo acudo a encontrar más de lo mismo: no es sino nutrición del goce, que jamás satisface, por lo que seguiré buscando *ad infinitum*, a menos que haya un discernimiento, una conciencia y una voluntad para hacer otra cosa distinta al consumo soporífero.

El comercial dicta el *performance* de armonía que debe regir en la vida cotidiana de las personas a través de la familia. Da órdenes y orden, como el lenguaje, como aquello que esté estructurado como lenguaje: verbal, corporal, vincular, simbólico, paralingüístico, espacial y de vínculos con los objetos y el espacio, clase social, roles de familia, género, edad, personalidades, fantasías y hasta lo que se debe vivir como carencias a resarcir.

En su conjunto, todos los comerciales, el *marketing* entero, produce un efecto paradójico. Mientras el televidente es expuesto a una sucesión «infinita» de impactos, acribillado por los comerciales y programas, pareciera que el tiempo pasa, que uno va de un programa o comercial hacia otro. Sin embargo, como todo es igual, en el fondo el mensaje es justo el opuesto: el tiempo es lo que no pasa. Lo cual garantiza que todo siga como es. Por añadidura, las promesas de todos los productos son inalcanzables porque

no son el producto, sino la forma en que nos lo presentan; en consecuencia, el marketing nos somete a fascinarnos con lo imposible. Ya Omar Calabrese (1994) señaló el éxtasis de la sociedad, donde la figura del trompo nos da clara cuenta del fenómeno: en su giro, se mueve tanto que parece no moverse. Ésa es la paradoja del televidente: expuesto a tanto estímulo que ya no lo estimula nada, por lo que requiere de dosis cada vez mayores, velocidades en constante incremento, innovación que se transforma en lo fútil. O mejor aún: una dosis letal, permanente y lenta de vacío y sinsentido.

Toda la publicidad está dirigida hacia el cuerpo, como objetivo del biopoder: alimentación, salud, ejercicio, cuidado cosmético, higiene, prótesis<sup>14</sup> tales como gafas, tecnología y automóviles, un cuerpo totalmente controlado, joven, sano, fuerte, capaz de superar cualquier enfermedad (mientras no pasen de resfriados o diarreas). ¿Por qué en general no se publicitan tuberías o partes industriales, o agroquímicos, o los medicamentos para atender el sida o el cáncer? Muy por el contrario, nos hacen ver un cuerpo de goce supremo donde los antiácidos, por ejemplo, permiten continuar la eterna ingesta de grasas e irritantes, en vez de cambiar de dieta.

Así, la televisión genera su propio público, ya no por pueblos, sino por segmentos de población (Warner, 2008): jóvenes, mujeres, infantes, madres, padres, adultos mayores, clases sociales. Pero en esa medida, también genera su contrapúblico: aquel que se distingue por evitar los canales comerciales y por consumir los llamados canales culturales. Si bien dichos canales en general no integran impactos publicitarios, de todas formas hay un consumo: el de versiones de realidad. Este rejuego entre público y contrapúblico se da de acuerdo a cada espacio; si bien son excluyentes a la vez tienen traslapes con otros espacios; es decir, el público-contrapúblico de la televisión se da solamente entre televidentes, pero muchos de ellos también son público de espacios religiosos, escolares, teatrales, vacacionales, etcétera. En esa medida, el espacio televisivo se traslapa y extiende sobre muchos otros; no en vano en nuestras vidas cotidianas solemos citar tanto programas como comerciales a manera de ejemplos.

14 Como menciona Haraway (1991), al extender la noción de prótesis hacia cualquier aditamento cosmético y transformar nuestro cuerpo carnal en un cuerpo protésico, cibernético, en la medida en que esos implementos extienden nuestras capacidades, pero también transforman nuestras subjetividades.

Es este armado de presupuestos el que genera una forma particular de programas y comerciales, con todos los efectos de realidad que tal imaginaria tiene. No sólo es el comercial en sí, sino la estructura en que se ubica en donde reside el efecto más profundo de la pantalla: el orden de mundo que debemos acatar, las reglas del *performance* que debemos llevar a la práctica. Y lo más poderoso, mediante estrategias dirigidas al cuerpo y particularmente a todo aquello que tiene que ver con la ingesta, nuestro más primitivo vínculo con la vida: la boca y la oralidad que conlleva, por lo que en mayor o menor medida, o de manera fluctuante, todas y todos estamos expuestos a esa construcción-significado del mundo llamada consumo.

### Lista de referencias

- Baudrillard, J. (1990). *De la seducción*. México: REI.
- Bolaños, J. (director/guionista) (1967). *La soldadera* [cinta cinematográfica]. México: Producciones Marte / Técnicos Mexicanos.
- Calabrese, O. (1994). *La era neobarroca*. Madrid: Cátedra.
- Corominas, J. y J. A. Pascual (1992). *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Madrid: Gredos.
- Dorfman, A. y A. Mattelart (1972). *Para leer al pato Donald*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Foucault, M. (1977). *Historia de la sexualidad I. La voluntad de poder*. México: Siglo XXI.
- Freud, S. (1992). *Lo Ominoso. Vol. XVII. Obras Completas*. Buenos Aires: Amorrortu.
- (1993). *Tres ensayos de teoría sexual. Vol. VII. Obras Completas*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Hans, L. (2001). *Diccionario de términos alemanes de Freud*. Buenos Aires: Lohlé / Lumen.
- Haraway, D. (1991). «A Cyborg Manifesto. Science, Technology, and Socialist-Feminism in the Late Twentieth Century». *Simians, Cyborgs and Women. The Reinvention of Nature*. Nueva York: Routledge.
- Marshall, M. y F. Quentin (1997). *El medio es el mensaje*. Barcelona: Paidós.
- McLuhan, M. y B. Powers (2002). *La aldea global*. España: Gedisa.

- Packard, V. (1959). *Las formas ocultas de la propaganda*. Buenos Aires, Argentina: Sudamericana.
- Peña Herborn, J. (2000, mayo). «Perspectivas acerca de la influencia de los medios de comunicación de masas en la opinión pública». *Revista Mad*, 2. Recuperado el 20 de septiembre de 2014. doi: 10.5354/0718-0527.2000.14860.
- Platón (1993). *El banquete*. En *Diálogos*. México: Porrúa.
- Preciado, B. (2008). *Testo Yonqui*. Madrid: Espasa.
- Real Academia Española (2001). *Diccionario de la Lengua Española*. XXII. España: Espasa-Calpe.
- Roudinesco, E. (2003). *Diccionario de psicoanálisis*. Argentina: Paidós.
- Sánchez, R. (2008, 5 de junio). «Anorexia. La rebelión silenciosa». *Letra S*, 143. Recuperado el 20 de septiembre de 2014 de <<http://www.jornada.unam.mx/2008/06/05/ls-jovenes.html>>.
- «Teorías de la persuasión» (2014, 31 de enero). *Persuasión publicitaria* [wiki]. Recuperado el 20 de septiembre de 2014, de <<http://persuasion-publicitaria.wikispaces.com/Teor%C3%ADas+de+la+Persuasi%C3%B3n>>.
- Tornatore, G. (director) (1988). *Cinema Paradiso* [cinta cinematográfica]. Italia: Ariane Films.
- Warner, M. (2008). *Públicos y contrapúblicos*. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona.

### Apéndice

El registro de una sola mañana de 9:00 a 16:00 consta de 10 páginas, de las cuales aquí sólo muestro un ejemplo. Se trata del programa matutino que transmite el canal 2 de Televisa, de lunes a viernes, de 9:00 a 12:00. Registré en minutos y segundos la duración de cada segmento de programa y de cada comercial; incluyo una síntesis del contenido. Con base en esta forma de registro es que fui analizando el tipo de contenidos para poder proponer un avance de tipología con la que pudiéramos dar cuenta de la oferta televisiva y reflexionar sobre sus múltiples sótanos.

- 24 min Programa *Hoy*.
- 20 s Promoción de película.

- 20 s Promoción de crema especializada en cacarizo de hombres y mujeres.
- 14 s Pomada para cicatrices en la piel de hombres y mujeres.
- 2 min Helado que, al hacerse en casa, une a la familia. Sin conservadores químicos, con la mayor facilidad puede recuperar o mantener el amor en la medida en que mete el falo en la máquina y ahorra en la economía. Mete el émbolo y saca una excrementicia llamada helado.
- 2 min Bicicleta dual para personas de la tercera edad, corrige la espalda, con seguridad y facilidad, pero sobre todo es cómodo para la pareja extranjera de blancos; les facilita hacer muchas cosas, juntos, tales como hacer ejercicio o estar con los nietos. Todo un estilo de vida donde los padecimientos aparecen en blanco y negro, pero los efectos del aparato son en color.
- 20 s Programa de entrenamiento físico al límite.
- 16 min Reinicia el programa Hoy.
- 10 s Promoción de película.
- 20 s Pañales para la incontinencia de personas mayores.
- 20 s Alargador de pestañas.
- 20 s Comercial de fuente de chocolate que transforma lo ordinario en extraordinario.
- 2 min Herramienta multiusos.
- 15 s Crema facial (antes posicionada para clase baja) dirigida a mujeres jóvenes, se les dan instrucciones para seguir un masaje.
- 30 min Aparato para ejercitarse.
- 24 s Shampoo que evita la caída del cabello, porque lo natural es lo nuestro.
- 20 s Procesador de alimentos que facilita adelgazar y mantener la forma.
- 10 min Promoción de una telenovela.
- 24 min Regreso al programa Hoy.
- 15 s Zapatos para mujeres.
- 2 s Bici dual para la tercera edad.
- 10 s Venta de televisión plana.
- 2 min Mica bloqueadora del sol.
- 15 s Procesador de alimentos.
- 15 s Medicamento para la infección vaginal por hongos.

- 10 min Promocional de La Voz México.
- 6 min Cortinilla de identificación de canal.
- 28 min Regreso al programa Hoy.
- 2 s Caminadora que ayuda a los huesos, al cerebro, la energía y la figura.
- 16 s Procesador de alimentos.
- 17 s Miniproyector.
- 2 s Pantalones elásticos ajustables.
- 2 min Aparato de ejercicio corporal.
- 7 min Promocional de La Voz México.
- 6 s Cortinilla de identificación de canal.
- 12 min Programa, sus últimos minutos fueron dedicados a un supositorio.
- 20 s Aparato para bajar de peso.
- 30 s Champú para controlar la caída de cabello.
- 20 s Procesador de alimentos.
- 30 s Aparato para conseguir un cuerpo de diez.
- 2 min Acrílico para manejar protegiéndose de la luz solar.
- 15 s Curso de inglés.
- 20 min Programa.
- Maquillaje para pestañas.
- 20 min Procesador de alimentos.
- 2 min Pantuflas que relajan el cuerpo adolorido.
- 2 min Pantalones ajustables.
- 15 s Óvulos para infecciones vaginales.
- 20 s Procesador de alimentos.
- 16 min Programa.
- 10 s Suero como bebida para rehidratar.
- 20 s Procesador de alimentos.
- 20 s Programa de entrenamiento.
- 2 s Pantuflas milagro.
- 30 s Champú anticaída de cabello: no cambies de peinado, cambia de champú. Nuevas fórmulas más concentradas.
- 2 min Caminadora.
- 4 min Despedida de programa Hoy.
- Inicia telenovela *La fea más bella*.

# Prácticas alimentarias. De la agricultura familiar a la alimentación industrializada<sup>1</sup>

Cruz Elena Corona Fernández<sup>2</sup>

Para mis papás, los mejores del mundo.

## Introducción

Las cifras que nos presentan hoy sobre las repercusiones que en las últimas décadas han tenido los cambios alimentarios en los mexicanos, particularmente en la salud, nos llevan a poner atención en las prácticas de las generaciones anteriores para estar en condiciones de analizar los hábitos actuales.

A partir de entrevistas realizadas por estudiantes de la Universidad de La Ciénega a sus abuelos y abuelas, así como a otras personas de 60 a 95 años,<sup>3</sup> este capítulo intenta hacer una reconstrucción de las características de la dieta que tenían los pobladores de los municipios de Jiquilpan y Sahuayo, Michoacán, aproximadamente en los años que van de 1930 a 1969 y relacionarla con las actividades productivas y comerciales, lo cual nos permitirá analizar las transformaciones que ha habido en los patrones alimentarios, las consecuencias en la salud y el papel que han tenido en ello las políticas públicas y los medios masivos de comunicación.

Parto del supuesto de que conocer estas prácticas implica adentrarse en un mundo de significados construidos culturalmente, pero, en el ca-

---

1 Este capítulo es el uno de los resultados del proyecto: Tradición culinaria y nutrición en los municipios de Sahuayo y Jiquilpan del estado de Michoacán de Ocampo, elaborado junto con Aida I. Leal Robles.

2 Universidad de La Ciénega del Estado de Michoacán de Ocampo.

3 Los testimonios que dan cuerpo a este trabajo fueron recabados por Claudia Judith Pérez, estudiante de la licenciatura de Estudios Multiculturales, quien realizó 14 entrevistas, así como otras 35 realizadas por estudiantes de la licenciatura de Genómica Alimentaria que cursaron la materia Aspectos culturales de la alimentación en el ciclo escolar 2013-2014, cuya responsable fue la doctora Aida I. Leal Robles, todos de la Universidad de La Ciénega del Estado de Michoacán de Ocampo.



so de los entrevistados, involucra también la reconstrucción de un pasado cargado de nostalgia que se nos da a conocer a través del diálogo y que contiene, como menciona Fernández, cuando habla de la memoria, «una historia, una evolución, varios referentes, múltiples contextos [...] que en un momento dado pueden ser reencontrados y reactualizados» (1994, p. 95). Eso era lo que pretendíamos con las entrevistas, traer al presente los recuerdos no sólo sobre la comida que ingerían, sino recrear el ambiente en el que se realizaba y la forma en que la compartían.

A través de estos testimonios podremos ver cómo los cambios en los hábitos alimentarios se relacionan con las prácticas de consumo de productos industrializados, impulsados por las grandes empresas trasnacionales, lo cual ha traído como consecuencia la reducción de la producción agrícola familiar y, con ello, un deterioro en la calidad de la dieta.

Este capítulo centra su atención en tres aspectos principales: el primero habla sobre la producción de alimentos, la organización agrícola familiar y la calidad de la dieta en la región; el siguiente se enfoca en la preparación culinaria y en los tiempos y espacios en los que se compartía la comida; la última parte puntualiza sobre los cambios en los hábitos alimentarios, los problemas en la salud y la influencia que han tenido las políticas públicas en ello.

### La agricultura familiar y la dieta en la región Ciénega

Clasificar, producir, seleccionar y distribuir los alimentos lleva consigo formas específicas de organización social que están directamente relacionadas con la historia cultural alimentaria. Es decir, con la serie de decisiones que los humanos hemos hecho, desde la identificación de productos «comestibles, no comestibles, dañinos, sabrosos, o benéficos, hasta la invención de modos y formas de comer, de preparar, de compartir o de almacenar» (Camou, 2008, p. 29), así como lo que cada pueblo ha cultivado, cazado o recolectado de acuerdo con la disponibilidad que hay en la naturaleza y la forma en que se han relacionado con ella.

La clasificación de la dieta, según Messer, «comienza con la categorización cultural de los alimentos entre primarios (básicos), secundarios (básicos, despensa) y terciarios (condimentos, u otros alimentos accesorios)» (2006, p. 48). En el caso de Jiquilpan y Sahuayo, los entrevistados recuer-

dan que su dieta estaba basada, como en muchos lugares del país, en tres productos: maíz, frijol y chile. A estos alimentos, cosechados por la familia, se les acompañaba con otros secundarios, como calabaza, jitomate, tomate, nopal, pepino, jícama, caña, trigo y avena, que también cultivaban en sus parcelas, llamadas por ellos milpas,<sup>4</sup> así como algunos recolectados, como el quelite y el guamúchil. Además incluían productos derivados de los animales criados en el traspatio: leche, huevo y carne una o dos veces por semana; el consumo de pescado, traído de la laguna de Chapala, era común, así como de los animales que cazaban, entre ellos, tlacuaches, ardillas, armadillos, güilotas, ranas y conejos.

Esta selección da cuenta de una dieta basada en la agricultura familiar, en la domesticación de animales y en el intercambio y comercialización de los productos cultivados en la región. Se trataba de una forma de organización que se daba en la convivencia diaria, en la cercanía y en la comunicación, tanto con la comunidad como con la naturaleza; era una manera de vivir en la que los artículos desechables aun no llenaban la cotidianidad, así que lo proporcionado por la tierra garantizaba una existencia más saludable.<sup>5</sup> Además, tenían la posibilidad de vender los excedentes, aunque fueran mínimos, en un circuito corto de comercialización que aseguraba el abasto comunitario, así lo señalan algunos entrevistados:

Todo lo que comíamos lo cultivábamos: el maíz, sembrábamos frijol, había cacahuete, jícama, jitomate, tomate. Ahí en un potrero, ahí sembraban [...] Todo lo que cosechábamos era para el gasto, para todo el año.

4 De acuerdo con la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad «denominamos como milpa (del náhuatl *milli*, parcela sembrada y *pan*, encima), de manera general, al ambiente modificado o sistema agrícola donde el cultivo principal es el maíz, al que se asocian otras especies domesticadas de frijol, calabazas, chiles, tomates, entre otras. Ahí también se aprovechan plantas que crecen de manera natural, principalmente especies herbáceas o “quelites” e, incluso, especies que pueden llegar a afectar al cultivo, como algunos insectos (gusano del elote) o el hongo que conocemos como «huitlacoche» [o cuiltlacoche] que prolifera en el grano del maíz» (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, s. f.).

5 Sin el ánimo de idealizar el pasado, quienes tenemos más de 50 años y crecimos en lugares como esta región recordamos que nuestros padres tenían animales en el traspatio, igualmente, cuando íbamos al mercado llevábamos una canasta o una bolsa hecha de mecate, tampoco olvidábamos la servilleta para las tortillas. Por supuesto, no había envolturas de plástico ni envases desechables.

Antes teníamos una huertita, teníamos casi de todo: papayas, mandarinas, plátanos.<sup>6</sup>

Si cosechábamos regular se vendía más o menos la cosecha, lo que quedaba se dejaba para estar comiendo y pasar el año: maíz, frijol. Para que durara lo curaban, para que no se engorgojara, y así nos duraba. La parte que se vendía era para comprarnos ropa o algo que hiciera falta en la casa.

No se iba para otros lados, se quedaba en el pueblo, una parte iba para la familia, la otra parte se vendía o se cambiaba por otros productos: frijol por fruta, pollos por cañas y así.

Como puede verse, el grupo familiar era una unidad de producción. Decir esto parece sencillo, sin embargo, implicaba la necesidad de tener espacios de socialización en donde no sólo se distribuían las actividades en esta división del trabajo entre los padres y los hijos, sino que suponía «una determinada forma de concebir el mundo, de relacionarse con la naturaleza [...] de organizarse social y políticamente y ejercer la vida cotidiana» (Hocsman, 2014, p. 16). Los entrevistados hablan de una vida dedicada a la siembra, a la cosecha, a la producción de alimentos y al intercambio de productos. Uno de ellos señala la forma en que se organizaban:

Hacíamos mucha leche, mucho queso, mucho requesón [...] mis papás se encargaban de eso, hacían para vender y unos quesos pequeños para la casa [...] mis hermanos se encargaban de ordeñar [...] nosotros nos íbamos con la yunta de bueyes, era un trabajo muy pesado [...] sembrábamos bastante, yo, a gatas de la yunta de bueyes, haciendo el surco [...]

Toda la familia se involucraba en las labores agrícolas, pero aun con esta distribución de tareas el trabajo era pesado. Por lo general los entrevistados relatan el esfuerzo físico de ellos y sus padres, la pobreza como una característica en sus vidas, pero igualmente afirman la funcionalidad de este modo de subsistencia, pocos de ellos hablan de haber pasado hambre en su

<sup>6</sup> Todas las entrevistas fueron realizadas en el semestre agosto-enero de 2013.

infancia. Se podría afirmar que había la confianza de que podían obtener alimentos que, en todos los casos, como menciona una señora: «provenían de lo que uno mismo criaba en su casa o sembraba y cosechaba». Si bien no puede hablarse de grandes excedentes, sí alcanzaba para mantenerse.

El proceso de producción agrícola familiar generalmente está encabezado «por un agricultor por cuenta propia, que no contrata trabajadores asalariados de manera permanente, o por un empleador agrícola que, incluidos él mismo y sus familiares no remunerados, tiene como máximo cinco personas ocupadas en su predio» (Jacoby, *et al.*, 2014, p. 7).

De esta manera, tanto la producción como la distribución pueden considerarse parte del mismo sistema familiar o de una red cercana. Esto sucedía con los entrevistados cuando eran jóvenes, la organización de su grupo doméstico y la labor en el campo eran la fuente básica de su subsistencia,<sup>7</sup> misma que se acompañaba de otras actividades con las que mantenían una relación directa con la naturaleza a través de actividades como la caza, la pesca y la recolección. Esto significa que siempre había algo, aunque fuera poco, para preparar la comida diaria, pero también para almacenar la semilla utilizada en el nuevo ciclo de producción.

Los procedimientos para la mezcla de ingredientes tienen relación con el tipo de productos y con el dominio de la tecnología, algunos utensilios eran manuales, otros mecánicos, dependía de la complejidad requerida en la preparación de los platillos.

#### Alimentos y bebidas. Tiempos y espacios para compartir

Cocinar, dice Aguilar, es «el fundamento cultural que interviene como mediador entre el hombre y la naturaleza [...] Si la comida es [...] el sacrificio ritual, el comer es el acto sagrado que nos reúne» (1998, p. 134). Lévi- Strauss (1968) menciona que la comida es un lenguaje que contiene una serie de significados y simbolizaciones que se comparten dentro de un grupo social; efectivamente, la preparación de los alimentos es una

<sup>7</sup> De acuerdo con la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), la «subsistencia es el nivel de producción mínimo necesario para lograr la reproducción de la fuerza de trabajo invertida en el ciclo de producción y para reconstituir la fuerza de trabajo de toda la familia campesina» (Otero, 2004, p. 97).

forma de comunicación, generalmente se cocina para otros, se piensa en el resultado en función no sólo de satisfacer una necesidad primaria, sino en términos relacionales, es decir, si gustará, si será aprobado o si tendrá el reconocimiento de aquéllos para quienes se elabora. Aun cuando la transformación lleva consigo «la cuidadosa mezcla de sabores, olores, colores, texturas y pensamientos» (Delgado, 2001), casi siempre hay otra persona a quien se recuerda en el momento de cocinar. Es una actividad en la que el otro está presente, incluso en la ausencia.

La cocina tradicional constituye por sí misma un acervo de saberes socialmente productivos, se trata de saberes técnicos que tienen un significado cultural, que incluyen recuerdos y aprendizajes compartidos, mismos que han sido construidos en la familia y en la comunidad (Puiggrós y Gagliano, 2006), son también: «un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes» (Padilla, 2006, p. 2).

Se podría afirmar que son el resultado de una experiencia pedagógica dada por medio de las interacciones que se dan en el ámbito doméstico, directamente influidas por la creatividad colectiva y las formas de organización comunitaria.

¿Quién cocinaba en estos municipios de la Ciénega de Chapala? Como en muchos lugares, las mujeres, madre o abuela, preparaban los alimentos, eran el centro de la cocina, los entrevistados las recuerdan «amorosas» en las acciones de tortear, moler y guisar, recuerdos que se vinculan con sensaciones que median la relación de los sujetos con los alimentos y los afectos. Dice una entrevistada: «me gustaban mis tortillas bien calientitas con mis frijolitos y mi molcajete de chile [...], lo preparaba mi mamá, ella torteaba y al momento nos arrimábamos». Quizás no era tanto qué comían, sino la atmósfera que se construía y que provocaba «arrimarse», es decir, acercarse, estar juntos en ese acto de comer. Otra señora recuerda: «mi mamá me preparaba la comida que más me gustaba, que era el molito con arroz, el manchamantel». En la cocina, dice De Certau: «El presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia. Con su alto grado

de ritualización y su poderosa inversión afectiva, las actividades culinarias son para muchas mujeres de todas las edades un lugar de felicidad, placer e inversión» (p. 154).

Aunque no podemos saber si las madres de los entrevistados sentían felicidad o placer cuando preparaban la comida diaria, los sentimientos y la memoria de los hijos hacen lo suyo; recuerdan estos momentos con nostalgia, particularizan en los detalles, por ejemplo, en los platillos que «más les gustaban» y que eran elaborados especialmente para ellos.

Si bien puede parecer que se trata de actividades aparentemente simples, la elaboración de los alimentos diarios conlleva un proceso que incluye la selección de ingredientes, los métodos de cocción, el control de fuegos, la utilización de medidas, el manejo del tiempo y las maneras de presentación en la mesa. Es una acción cotidiana en la que todos los sentidos se unen y que requiere de horas de estancia en la cocina para su aprendizaje y apropiación. Además incluye el dominio de la tecnología necesaria, aunque sea mínima; los informantes hablan del proceso de nixtamalización del maíz y de la molienda de los diferentes ingredientes con distintos utensilios, ya fuera el molino de la comunidad, el de casa o el molcajete (ninguno habla del metate),<sup>8</sup> así como la utilización del fogón como instrumento básico de cocción, pero también como una pieza importante para la reunión familiar, ya que es en ese momento cuando no sólo se realiza el acto de comer, sino que es un pretexto para platicar y contar historias a su alrededor.

Sobre los tiempos y los platillos que se consumían a diario se destacan las tortillas hechas a mano, los frijoles refritos y la salsa de chile con tomate o jitomate, elaborada en el molcajete. Ésa era la dieta básica, pero se acompañaba de varios alimentos secundarios. Algunos de ellos mencionan:

Por lo regular comíamos frijoles refritos en la mañana con nuestra lechita. Primero una taza de café y ya nuestro almuerzo, nuestras tortillas con un molcajete de chile de tomate que era lo que había allá en las milpas. A mediodía había arroz, sopita aguada y unas papas; carne nomás los domingos [...] En la noche también tortillas, frijoles y su vaso de le-

<sup>8</sup> Llama la atención que aunque no hubo una pregunta expresa sobre la tecnología empleada, en todo los casos hicieron alusión al molcajete y al molino casero o de la comunidad, lo que hace suponer que el metate no era utilizado en estos municipios.

che, pan poco porque vivíamos en el rancho y sólo el domingo mi papá llevaba uno o dos.

Hacíamos tres comidas al día: almuerzo, comida y cena y, pues, entre comidas, una frutita. Lo que más comíamos era gallina, frijolitos; comíamos nopales, los frijoles y los nopales nunca faltaban en la casa, también comíamos conejo y ardilla o güilotas con chile de tomate.

Mi alimentación era muy sana, lo que más comíamos era frijoles de la olla, arroz cocido, calabacitas, chayotes cocidos, calabaza, camotes, elotes, guamúchiles, muchas guayabas y ciruelas, carne comíamos cada ocho días [...] huevo a veces, toda la comida acompañada por un chile de tomate, cuando era temporada de lluvia, y tortillas a mano.

La comida diaria es quizás la mejor manera de conocer las preferencias alimenticias. Es además una forma de darnos cuenta de los hábitos de ese momento y de cómo la cotidianidad social determina no sólo las actividades a realizar, sino los roles establecidos y las funciones biológicas, entre ellas, la digestión (Berger y Luckmann, 2001). En el *hacer de comer* se define quién, con qué, cuándo y cómo, tareas establecidas por la familia y la comunidad y que repercuten directamente en la adaptación del organismo a las exigencias sociales.

Por otro lado, como en todas las sociedades, la comida cotidiana se ve alterada por la que corresponde a las fiestas comunitarias y a las reuniones familiares de los domingos. Entre las celebraciones que mencionaron los informantes se encuentran la fiesta de los Tlahualiles, realizada en Sahuayo el 25 de julio, el día de Santiago Apóstol, la Navidad y otras fiestas de carácter católico, entre ellas bautizos, bodas y primeras comuniones. En estas fechas había comidas y bebidas específicas, algunas maneras de elaboración tenían características peculiares, por ejemplo, antes de matar al guajolote, lo emborrachaban para que se aflojara la carne y después lo cocinaban en los hornos de las panaderías. El manchamantel también era frecuente, este platillo es una especie de mole elaborado con una variedad de chiles secos, jitomate y lomo de puerco.

Los domingos era frecuente la reunión familiar en la que comían caldo de res y sopa de arroz o morisqueta en casa de las abuelas, costumbre que aún se realiza, así como pozole, uchepos y corundas, estos últimos herencia de las comunidades p'urhépecha, pero que se han adoptado como propios en estos municipios.

En Jiquilpan existía un platillo especial que se vinculaba con la producción agrícola: el mole de cosecha, que hacían durante el mes de noviembre. En las parcelas grandes, señala un entrevistado, se sentaban peones y patronos, «como se dice, a comer todos juntos con la familia en el campo». Quienes tenían parcelas pequeñas también seguían esta costumbre. El mole de cosecha, dice uno de ellos:

Lo hacia la gente cuando tenía su ecurito [pequeña parcela], iba uno a cosechar, entonces se llevaba uno la familia y hacíamos el fogón, yo ya tenía la leña, entonces ya ella [su mujer] se encargaba de poner el mole, traíamos la carne de lo que fuera y, a medio día, ya cuando dejaban de cosechar, ya se sentaban a comerse su mole, cada quien su plato [...] no va creer de dónde nos llegaba tanta gente en cosechas, pero tenía mi mujer una olla de arrial de barro y llevaba la cazuelota de arroz para toda la gente.

Otro entrevistado habla también de este acontecimiento:

Más antes se usaba para darlo a la gente, pero a los peones, para dar gracias. Había un señor que tocaba el alabado, cantaba muy bien, dándole gracias a Dios para el tiempo de cosecha [...] llevaban a las mujeres a la cosecha, al montón de maíz, con los trabajadores [...] en ese tiempo había un alcohol muy bueno de pura caña [...], yo a un baldecito del número ocho le metía un litro de alcohol y unas naranjas exprimidas, n'ombre, hasta bailaban.

La reunión social en este acto de compartir y el diálogo que lo acompaña «refleja un sentido solidario, un momento de disfrute en el cual podemos elevar la reunión a un ritual de amistad» (Aguilar, 1998, p. 133). Esto sucedía en esos momentos en el que una actividad tan importante, como la cosecha, provocaba la unión de mujeres, peones y patronos. Dice Urrutia:

«Las fiestas son integradoras de la sociedad, borran temporalmente las diferencias sociales, reproduciéndose en ellas los vínculos sustentatorios de la identidad grupal» (2009, p. 37). En efecto, las celebraciones tienen un sentido colectivo que no sólo da identidad, sino energía a quienes participan y, como sugiere el informante, ingerir el alcohol hacía que se viviera con una mayor intensidad, todo era parte de la fiesta.

Esto nos lleva al terreno de las bebidas, en ambos municipios los informantes hablan del «pajarete», que también es común en la región Ciénega de Jalisco; su consumo es todavía una práctica muy arraigada, jóvenes y adultos, hombres y mujeres se ponen de acuerdo y salen muy temprano, casi en la madrugada, «para ir a los pajaretos», mismos que son hechos con leche de vaca recién ordeñada, huevo y alcohol de caña, algunos incluyen chocolate. Dice uno de ellos: «a la leche se le pone el alcohol, las yemas de huevo y se le mueve con un molinillo, y a batirse rápido porque luego se cuaja». Algunos mencionan que tiene muy buen sabor y que es nutritivo, otros dicen que pronto emborracha.

En Jiquilpan se refieren a otro brebaje, llamado «sorrónche», nombre local del tradicional ponche navideño elaborado con frutas de la temporada y con un piquete de aguardiente; Sahuayo tenía y tiene su licor embriagante particular, el ponche de granada, que se toma durante la fiesta del Patrón Santiago o de los Tlahualiles y que contiene varios ingredientes: granada ácida, cacahuete, mazapán, agua de jamaica, manzana, coco rallado, nuez, chocolate, y, por supuesto, alcohol de caña en grandes cantidades.

Otra bebida importante, producida artesanalmente, es el mezcal. Algunos recuerdan su proceso de elaboración y los lugares en donde la podían encontrar, así lo indican:

Los de allá de arriba del cerro hacían mezcal para tomar, tenían que una vinata y allí cocían, tenían hornos para cocer las piñas, hornos en el suelo con piedras para que no se cerraran, pues, y luego allí [...] hacían la lumbre, abajo, adentro del pozo [...], echaban unas piedras coloradas, de esas que salen a veces en la graba roja, unas piedras chinas [protuberancias] para que las piñas no cayeran a la ceniza, se acomodaban en las piedras, pero ya cuando estaba el fuego caliente las metían y luego arriba las tapaban, les ponían zacate y luego tierra encima para que no

vaporara para afuera, luego como que ya sabían cuánto tiempo duraba para cocerse y después que ya se cocía sacaban las piñas bien cocidas, el mezcal pues, como ahorita [...] yo llegué a probarlo [...] y sí sabía bueno, como a humo.

Había vinatas en el cerro, aquí en Abadiano [comunidad del municipio de Jiquilpan] y allá arriba de aquel lado que le dicen el Chamacuero [Jalisco], yo tengo unos parientes [...] y a veces nos invitaban e íbamos [...] les ayudaba uno a tapar el horno, harta lumbre le echan hasta que no se acaban todos los trozos y quedan las pobres brazas, entonces ahí se les ponen unas piedras para que ellas agarren todo el calor y ya le echaba uno las pencas, las piñas, ya cuando agarra le echaba uno zacate y luego tierra para que no saliera el humo, el vapor.

Los hacían pues en las vinatas por ahí en las barrancas, donde quiera tenían, en Chamacuero, Jalisco, y aquí en los Tábanos también hacían. Allí bebían los viejos vino, allí se emborrachaban, pero era vino bueno, ahora ya no se puede emborrachar uno sanamente, con cualquier cosa se emborracha uno, puros químicos.

Aun cuando no eran productores, los entrevistados fueron testigos o ayudaron en algún momento en el proceso artesanal de elaboración del mezcal, lo recuerdan como un trabajo que hacían sus parientes o amigos, era una actividad común en la región y, aunque ya son pocos los que se dedican a ello, todavía permanece esta práctica. En cuanto a la calidad, varios señalan que si era bueno, debía saber a humo, puede verse, a través de sus palabras, el gusto por la borrachera con esa bebida espirituosa a la que no le añadían químicos.

Sin embargo, a pesar de las fiestas y celebraciones en las que había comida y bebida para todos, algunos relatan que, debido a la situación de pobreza, su vida diaria se caracterizaba por la escasez de alimentos y la poca variabilidad, así lo señalan:

Cuando yo estaba chico me decía mi mamá: «hijo no hay más que unas cuantas gorditas y no hay con que dártelas, más que con un molcajete de

chile». Y había veces que nos hacía una olla con café y eso era lo que comíamos, tortillas en la noche con chilito y con una taza de café.

En aquel tiempo había veces que mi santa madre hacía atole, atole blanco, atole de maíz, había a veces que nos daban pues una ollita, a veces que media, a veces que comíamos frijoles o hasta una gorda con sal, pero en aquel tiempo era muy duro.

Comíamos atole de aguamiel, ya de allí, pulque y aguamiel y aguamiel, y ya de allí revolvíamos el aguamiel con la leche y puras tortillas, mi madre torteaba y hacia tortillas y con aguamiel y frijoles no había más.

No obstante los mismos informantes hablan de tener por lo menos un pedazo de tierra para sembrar, de la posibilidad de cazar para alimentarse e incluso de vender los excedentes:

Teníamos nomás un pedacillo que lo sembraba uno en el cerro a puro azadón, nada más la pura temporada de la siembra del maíz y ahí le echaba uno el frijolito, y ya cosechaba uno el frijolito con el maicito y ya los guardaba para una temporadita, para no estar comprando.

Cuando ya acabamos de cosechar [...] si era mucho maicito lo llevábamos al mercado, lo compraban o lo desgranábamos aquí mismo en la casa y aquí lo vendíamos por kilo, como a peso el kilo.

Comíamos conejos, ardillas, güilotas, todo eso comíamos, armadillos, todo lo que había en el cerro [...] entonces había mucho animal de esos, mucho.

Difícilmente se puede afirmar que había seguridad alimentaria en los términos gubernamentales de lograr «la accesibilidad de una población a los recursos alimentarios suficientes para garantizar su supervivencia, su reproducción y su bienestar» (Contreras y Gracia, 2005, p. 356). El Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval) señala que en las décadas de los años cuarenta, cincuenta y sesenta la dieta de los

mexicanos era pobre y poco variada. Entre sus características se destaca que era baja en energía, aunque el 60 por ciento de ella provenía del maíz; alta en grasas y con proteínas de deficiente calidad, debido a que se basaba, principalmente, en alimentos de origen vegetal. El consumo de vitaminas, por lo menos en los adultos, era adecuado, pero los niños preescolares eran quienes más sufrían de desnutrición (Coneval, 2010).

Por supuesto que estos son datos proporcionados por instancias oficiales, lo que señalan los entrevistados es que había pobreza, pero no faltaba la comida. La poca variedad que menciona el Coneval contrasta con la diversidad alimentaria que describen los informantes. Lo que sí se puede afirmar es que había una distribución desigual del ingreso, la mayoría dijo haber tenido dificultades económicas, lo cual ha sido una constante en nuestro país, así como las diferencias en la alimentación de las distintas clases sociales.

Los problemas nutricionales de los mexicanos no son nuevos. Desde estos años se han realizado encuestas y en cada una se pueden observar la existencia de problemas que derivan de una mala nutrición. Si antes se hablaba de desnutrición, ahora es el sobrepeso y la obesidad, resultado de una política que no ha pensado en mejorar la alimentación familiar ni ha apoyado el sistema de autoabasto; política que ha favorecido a las compañías agrícolas y alimenticias trasnacionales, desde hace treinta años, y que ha permitido que entren a las comunidades, tanto por vía de los programas gubernamentales como por la publicidad de productos — con muy bajo nivel nutrimental— que se ofrecen en los medios masivos de comunicación, situación que ha cambiado radicalmente la dieta de la población del país.

Entre las acciones que se vinculan directamente con la aplicación de las políticas neoliberales en México se encuentra, por ejemplo, la privatización de la propiedad ejidal y comunal. Impulsada en el sexenio de Carlos Salinas de Gortari, mediante las reformas al artículo 27 de la Constitución mexicana, en lugar de lograr la autosuficiencia alimentaria, ocasionó una mayor dependencia del mercado mundial, ya que al no haber apoyos para el campo la superficie sembrada se redujo en los cultivos que eran fuente de subsistencia. En el 2010, Ortega, León y Ramírez mencionaban lo siguiente:

La superficie sembrada de maíz se ha reducido en 1.6%; la de frijol 35%; de arroz 181%; la de sorgo, 16.3%; para el ajonjolí en 292.5% y una caída en los rendimientos de 22%; de 132% en el caso de la avena, y una disminución en los rendimientos del 35%; en tanto que el rendimiento, en el caso del frijol y del sorgo ha sido del orden de 9.8% y 1.2% respectivamente. Lo anterior es grave, ya que puede suceder que disminuya la superficie sembrada, pero que al mismo tiempo esta reducción se compense con un incremento de los rendimientos; sin embargo, para diversos cultivos se presenta una reducción en ambas dimensiones (p. 334).

Por otro lado, se ha incrementado la siembra de productos con alto valor económico, entre ellos las *berries*, tan solo «en el valle de Los Reyes [Michoacán] en el año 2011 el área con zarzamora era de siete mil 160 hectáreas, esto es 67 por ciento de la producción estatal y 63.4 por ciento de la nacional» (Sandoval, 2013). Algo similar sucede con otras frutas, como la fresa y el arándano, que dan grandes rendimientos a las empresas transnacionales que se han instalado en esta región y que se presentan como generadoras de empleo pero que, sin embargo, lo que han causado es que cada vez más personas trabajen como jornaleros o a destajo en los campos de cultivo o en las congeladoras, generalmente con salarios mínimos y con pésimas condiciones laborales.

Otros problemas son los ambientales. La siembra de aguacate, otro producto de alto valor económico, ha desplazado zonas completas de bosque de pino y encino y provocado una creciente deforestación. Igualmente, las toneladas de plástico, utilizadas en los grandes invernaderos, son amontonadas causando contaminación en lugares donde bien podría sembrarse algo.

Estos son algunos ejemplos de las políticas agroalimentarias en el país, los efectos en las personas entrevistadas los veremos en el siguiente apartado.

### Los cambios alimentarios en las familias de la región

El campo importa mucho, dice Bartra (2010), pero no por su valor económico, sino porque es una actividad que garantiza la seguridad alimentaria.

Si antes la agricultura familiar era básica para la subsistencia de los habitantes de Jiquilpan y Sahuayo, ahora no es así. Esto se ha dejado de lado, varios entrevistados lo mencionan como una pérdida cultural:

Ahora todo lo que comemos lo tenemos que comprar, perdimos la costumbre y el amor que uno le tenía al campo, por eso ya nadie quiere sembrar.

Yo pienso que las nuevas generaciones se han hecho muy flojas o no las educan de la misma manera, las personas ya tienen grima de criar animales en sus casas y sembrar se les hace muy pesado, se ha ido perdiendo [...] la tradición que nuestros padres nos dejaron y las costumbres también.

Otros relacionan esos cambios con las políticas públicas de las últimas décadas, uno de ellos comenta:

Ahora casi nadie quiere comer lo que se obtiene directo de la siembra, todo lo quieren comprado. Perdón por la expresión, pero «a huevo» uno quiere comer lo de otros lados y todo el año. Ahora hasta mangos hay en tiempo de fríos y antes no, yo veo que hay fresa todo el año. Yo digo que es por el libre comercio, ya ves, esos gobiernos nomás roban y el pueblo, chinguele al trabajo.

Efectivamente, las políticas de apertura han cambiado el tipo de productos, por lo menos en la región Ciénega es visible la producción de cultivos de alto valor comercial (fresa, zarzamora, frambuesa y arándano). En Jiquilpan y Sahuayo se ha iniciado con la construcción de invernaderos y la implementación de nuevas tecnologías que llevan consigo el uso de agroquímicos que no siempre favorecen el ambiente. Asimismo, las políticas agroalimentarias, particularmente el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), ha causado cambios en los patrones de consumo y ocasionado problemas en la salud de las personas:

En las dos décadas de TLCAN, la obesidad en mujeres pasó de 34 a 73 por ciento; la desnutrición crónica en menores de cinco años es de 13.6 por ciento cuando debe estar por debajo de 2.5. La lactancia se industrializó.

zó, pues de un 22 por ciento de mujeres que amamantaban a sus hijos, ahora sólo lo hacen el 14 por ciento; el consumo de refrescos, endulzados con jarabe de alta fructuosa, aumentó en 37 por ciento. Lo peor está por venir, pues el 40 por ciento de los niños con sobrepeso y obesidad padecen hipertensión, tienen problemas con la insulina, glucosa, triglicéridos (Ponce, citado en Pérez, 2014).

Diversas enfermedades son identificadas por los entrevistados, relacionan la mala alimentación con padecimientos, como diabetes y cáncer, y con el sobrepeso y la obesidad que padecen sus nietos. Esto último fue una constante en las entrevistas, lo cual hace que dirijamos la atención hacia la educación y a la forma en que el gobierno dejó entrar a las escuelas y a los hogares a corporaciones como Bimbo, Barcel, Coca Cola y Pepsico, esta última con marcas como Sabritas y Gamesa; amén de todas las frituras de harinas, libres de marca, que se venden: chicharrones, churritos y otros más que han invadido estos espacios y sustituido las prácticas alimentarias saludables, lo cual ha convertido a la población en una gran masa de consumidores de comida chatarra con altos contenidos de azúcares y grasas. Sólo por señalar un dato, Michoacán estuvo por arriba de la media nacional en cuanto a la población con sobrepeso y obesidad tanto en niños como en adolescentes y adultos en la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de 2012.

Además, el problema de la salud no sólo se refiere al consumo de frituras y refrescos, el uso de químicos (fertilizantes, plaguicidas y conservadores) no dejó de estar presente en las entrevistas:

No había abono, lo que había que ponerle [a la tierra] era la espalda, para cultivarla, trabajarla a base de puro trabajo, a base de puro azadón o tronco, porque tractor no había. Así era como se hacía la siembra, no andabas con fertilizante. El único fertilizante que se acostumbraba en ese tiempo era mucha cagada que juntaban de donde tenían gallinas, de esa le echaban y le iban echando en cada matita, o el estiércol de vaca, era lo único que le echaban de fertilizante a las plantas.

Ahora, el uso de químicos ha desplazado a las tecnologías tradicionales y, con ello, el conocimiento «acumulado por generaciones sobre cultivos

adaptados a condiciones ecológicas específicas y que tendían a ser sostenibles» (Trápaga, 2014). Al respecto, otra persona que dio su testimonio dijo: «La alimentación de antes no contaba con tantos químicos, les ponemos ahora para una mayor producción y a menor tiempo, dejando los suelos de cultivo cada vez más infértiles, esto nos hace daño y nos genera un mal a futuro».

En todos los casos opinan que antes se comía mejor y era más natural, ahora, se lamentan: «ya no cosechamos nada y tenemos que comprar en el mercado o en la tienda y ya tiene muchos químicos»; «ya cuáles siembras, ya son puras casas, ya no hay granjas, ni árboles»; «ya nadie quiere sembrar, aparte que la tierra ya no rinde como antes [...] ahora, si no echas abono no se te da nada»; «con tanto químico, ya no sabe uno ni lo que come»; «antes todo era más natural, ahora hay mucho cáncer por los conservadores [...] tengo nietos que tienen alergias».

Como vemos, se ha perdido la autonomía sobre la alimentación, cada vez hay más dependencia de las grandes transnacionales. Además, ahora comer es un riesgo, los plaguicidas y fertilizantes en los cultivos, así como los alimentos procesados, cargados de azúcares y grasas, han invadido a las familias.

La alimentación se vincula estrechamente con la intimidad corporal; el cuerpo se ha convertido en un objeto pasivo, receptor de sustancias que intoxican y enferman. Leamos el siguiente testimonio:

Ahora ya todo sabe a podrido, la birria de pescado tenía tantas cosas, ya no sabe igual; es como cuando un padre nos preguntó en una misa qué significaba el vestido blanco y nadie decía nada, que me paro y digo que una se entrega virgen y sin ser tocada por ningún hombre, así hubieran dejado la comida, sin química ni nada.

Más allá de la carga religiosa y moral, el uso de químicos es visto como una invasión al cuerpo, la gente ha quedado indefensa ante un proceso totalmente controlado que es parte del modelo económico actual, que privilegia el mercado internacional y no considera la seguridad alimentaria ni el bienestar humano. Es un modelo de alta tecnología que ha provocado el agotamiento de las tierras, ha reducido la variedad productiva y la ha



sustituido por un número reducido de productos en grandes volúmenes (Trápaga, 2014). Lo más grave es que ha expulsado el sistema agrícola familiar y ha expuesto a las personas a diversas enfermedades.

Paradójicamente la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) declararon al 2014 el año internacional de la agricultura familiar. Según los documentos que estas organizaciones publicaron al respecto, este sistema representa un «sector estratégico», «contribuye a la producción de alimentos, «estimula las economías locales y la dinámica social», «provee de alimentos saludables a la población» y «preserva el ambiente»; asimismo, «reduce los riesgos vía la diversificación productiva», «contribuye a la preservación y rescate de productos tradicionales que tienen un importante valor cultural» (Jacoby, *et al.*, 2014, pp. 8-10).

Lo que mencionan la OMS y la FAO es, en otras palabras, lo mismo que señalaron los entrevistados en sus respuestas; en general, durante su infancia y juventud, el sistema agrícola familiar contribuía a la producción de alimentos y a la economía local, igualmente utilizaban los cultivos de la región y su alimentación era más sana. Actualmente es difícil afirmar que continúa, tampoco que se puedan obtener los apoyos gubernamentales suficientes para que pueda impulsarse. Habrá que pensar si esta declaración sirvió de algo frente a las pocas posibilidades que tienen las familias ante las grandes empresas alimentarias.

A manera de conclusión, a lo largo de este capítulo hemos intentado mostrar las características de la dieta y la cocina de la región, la importancia de la agricultura familiar como sistema de producción y la forma en que han cambiado los hábitos alimentarios en dos municipios michoacanos. Las transformaciones son evidentes y se pueden relacionar con las políticas públicas con clara tendencia neoliberal, establecidas en nuestro país desde principios de la década de los años ochenta, que privilegian los grandes capitales y hacen a un lado los saberes sociales, particularmente han privatizado el campo, recortado el gasto público y, en lugar de promover la producción local, prefieren la importación de alimentos, incluso del maíz. El autoabasto que antes se lograba por medio de la organización familiar es un asunto del pasado, por lo menos en estos municipios, no hay

apoyos ni subsidios para poder producir lo necesario para vivir. Como dicen los entrevistados, ahora se compra todo.

## Lista de referencias

- Aguilar, J. (1998). «La cocina y la comida». En J. Fernández Arenas (ed.), *Arte efímero y espacio estético*. Barcelona: Anthropos.
- Bartra, A. (2012). «Al alba. México y sus campesinos en el gozne de los tiempos». En L. Concheiro y A. León (coords.), *Espacios públicos y estrategias campesinas ante la crisis en México*. Ciudad de México: UAM-X.
- Berger, P. y T. Luckmann (1968). *La construcción social de la realidad*. Barcelona: Amorrortu.
- Camou, E. (2008). «Nutrir la persona, nutrir la identidad. Reflexiones filosóficas sobre antropología y cultura alimentaria». En S. Sandoval y J. Meléndez (coords.), *Cultura y seguridad alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. Ciudad de México: CIAD / Plaza y Valdés.
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (s. f.). «La milpa». *Biodiversidad Mexicana* [Web]. Recuperado en enero de 2015, de <<http://www.biodiversidad.gob.mx/usuarios/alimentacion/milpa.html>>.
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval) (2010). *Informe de evolución histórica de la situación nutricional de la población y los programas de alimentación, nutrición y abasto en México*. Ciudad de México: Coneval.
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- De Certau, M. (1999). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. Ciudad de México: Universidad Iberoamericana.
- Delgado, R. (2001). «Comida y cultura. Identidad y significado en el mundo Contemporáneo». *Estudios de Asia y África*, 36 (1). El Colegio de México. Recuperado en diciembre de 2014, de <<http://www.redalyc.org/pdf/586/58636104.pdf>>.
- Díaz, C. y Gómez, C. (2005). «Sociología de la alimentación». *Revista Internacional de Sociología (RIS)*, 40, pp. 21-46. Recuperado en mayo de 2014, de <<http://revintsociologia.revistas.csic.es>>.

- Fernández, P. (1994). *Psicología colectiva un fin de siglo más tarde*. México: Anthropos / El Colegio de Michoacán.
- Hocsman, L. (2014). «Agricultura Familiar y descampesinización. Nuevos sujetos para el desarrollo rural modernizante». *Perspectivas Rurales*, 13 (25).
- Jacoby, E. et al. (2014). *Una mirada integral a las políticas públicas de agricultura familiar, seguridad alimentaria, nutrición y salud pública en las Américas. Acercando agendas de trabajo en las Naciones Unidas*. Manuscrito en preparación. Recuperado en agosto de 2014, de <[http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/rlc/eventos/231982/doc\\_20140509\\_es.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/rlc/eventos/231982/doc_20140509_es.pdf)>.
- Lévi-Strauss, C. (1968). *Estructuralismo y Dialéctica*. Buenos Aires: Paidós.
- Messer, E. (2006). «Globalización y dieta. Significados, cultura y consecuencias en la nutrición». En M. Beltrán y P. Arroyo (eds.). *Antropología y nutrición*. Ciudad de México: Fundación Mexicana para la Salud / Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco.
- Ortega, A., M. León y B. Ramírez (2010). «Agricultura y crisis en México. Treinta años de políticas económicas neoliberales». *Ra Ximhai*, 6 (3). Recuperado en marzo de 2014, de <<http://www.redalyc.org/pdf/461/46116015001.pdf>>.
- Otero, G. (2004). *¿Adiós al campesinado? Democracia y formación política de las clases en el México rural*. Colección América Latina y el Nuevo Orden Mundial. Ciudad de México: Miguel Ángel Porrúa / UAZ / Simon Fraser University.
- Padilla, C. (2006, noviembre). «Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico». Documento presentado en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural, Quito, Ecuador.
- Pérez, M. (2014, 30 de enero). «Con TLCAN se descuidó alimentación de población; obesidad en mujeres pasó de 34 a 73 %. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de 2012. *La Jornada*. Recuperado en marzo de 2014, de <<http://www.jornada.unam.mx/ultimas/2014/01/30/con-tlcan-se-descuido-alimentacion-de-poblacion-obesidad-en-mujeres-paso-de-34-a-73-5357.html>>.
- Puiggrós, A. y R. Gagliano (dirs) (2002). *La fábrica del conocimiento. Los saberes socialmente productivos en América Latina*. Rosario: Homo Sapiens.
- Sandoval, A. (2013). «Zarzamora de exportación y desigualdad local». *La Jornada del campo* (69) (suplemento de *La Jornada*). Recuperado en agosto de 2014, de <<http://www.jornada.unam.mx/2013/06/15/cam-diversidad.html>>.

- Trápaga, Y. (2014, 19 de agosto). «Sobre el patrón alimentario del mexicano actual». *La Jornada*. Recuperado en diciembre de 2014, de <<http://www.jornada.unam.mx/2002/03/01/percuatro.html>>. Consultado en diciembre de 2014>.
- Urrutia, J. (2009). «Fiestas e identidades». En *Fiestas y rituales*, X Encuentro para la Promoción y Difusión del Patrimonio Inmaterial de Países Iberoamericanos, Lima, Perú: Corporación para la Promoción y Difusión de la Cultura. Recuperado en julio de 2014, de <<http://unesdoc.unesco.org/images/0018/001871/187158s.pdf>>.

## Anexo

### Guía de entrevista:

#### *Tradición culinaria y nutrición en los municipios de Sahuayo y Jiquilpan del estado de Michoacán de Ocampo*

Nombre: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_ Sexo: \_\_\_\_\_ Ocupación: \_\_\_\_\_

1. ¿Podría platicarme cómo era su alimentación cuando era niña/niño? ¿Qué le gustaba comer, quién y cuándo lo preparaba?
2. ¿Qué era lo que más se consumía en su familia durante la comida diaria? ¿Cuántas eran las comidas que se hacían (desayuno, almuerzo, comida y cena o merienda) a lo largo del día y qué era lo que se comía durante ellas?
3. ¿De dónde provenían los ingredientes de los platillos que formaban parte de su alimentación?
4. ¿En qué fechas y por qué motivos se preparaba comida especial en su familia?
5. ¿Cuáles son los platillos tradicionales de su comunidad? Y ¿cuáles de ellos se preparaban durante las fiestas del pueblo?
6. ¿Habían bebidas especiales que se prepararan durante las fiestas? ¿Qué se bebe ahora durante estas ocasiones?
7. ¿Qué se sembraba en las diferentes épocas del año en las tierras de su comunidad y qué platillos se preparaba con lo que éstas producían?

8. ¿A qué se destinaba lo producido por el trabajo en las tierras de su comunidad?, ¿al consumo familiar, al mercado local, regional?
9. ¿Cómo ha cambiado la alimentación en su familia y por qué razones cree que esto ha pasado?
10. ¿Qué se siembra ahora en las tierras de su comunidad y a qué se destina lo producido en ellas? Y ¿en dónde compra los ingredientes para preparar la comida diaria de su familia?
11. ¿Cuáles son las bebidas que acompañan la comida que se consume en su familia?
12. ¿Algún familiar ha migrado a E.U. y ha traído nuevas costumbres alimentarias? ¿Cuáles?
13. ¿Cuál es el platillo que más extrañan sus familiares migrantes y a qué cree que se deba esto?
14. ¿Qué tipo de alimentación cree que es mejor, la de antes o la de ahora? ¿Por qué?
15. ¿Ha habido cambios en la salud de su familia a causa de los cambios en la alimentación?
16. ¿Cuáles son los ingredientes que le dan un sabor característico a la comida tradicional de su comunidad?

## Postre

La creación de un libro colectivo, cualquiera que sea, lleva consigo una labor de organización y de coordinación igualmente grupal; aun cuando escribir sea una actividad solitaria en la que cada uno de los autores reflexiona de manera individual, la puesta en común implica abrir espacios en donde el acompañamiento hace posible sacudir las palabras y echarlas al vuelo, para que otros las atrapen y las regresen transformadas.

Podría pensarse que lo anterior es una tarea difícil, posiblemente; sin embargo, la experiencia de este equipo fue más que compartir, disfrutar y degustar los textos. Como se hace con los platillos que no se conocen, estos capítulos fueron saboreados con curiosidad; la distinta formación académica de los participantes permitió tener sobre la mesa diferentes perspectivas y opiniones que, en muchos casos, generaban controversia, pero también apasionamiento cuando se defendía tal o cual postura; no obstante, el ambiente de camaradería y buen humor permitió que los comentarios se hicieran de manera abierta y que, sin problemas, fueran recibidos. Esto fue muy importante ya que, a partir de ellos, los textos mejoraron notablemente hasta lograr los que ahora presentamos.

Por ello, en esta última parte queremos compartir con los lectores lo que significó para cada uno de nosotros participar en la construcción de este libro.

Aida Isabel Leal Robles

Sin duda fue un ejercicio de completo aprendizaje, ya que en primer lugar aprecié el trabajo en equipo; me permití realizar una investigación desde un esquema diferente al método científico y no porque carezca de validez la información presentada, sino porque existen diferentes formas de generar y difundir el conocimiento. Conocí personas con una formación profesional diferente a la mía, pero con un interés en común en el tema de la alimentación, el cual no sólo se debe atender desde el punto de vista biológico o nutricional; me di cuenta de la falta de información que prevalece en nuestra sociedad sobre el valor que tiene el conocimiento tradicional acerca de los recursos naturales y su aprovechamiento, y

la necesidad de difundirlo como una forma de contribuir en la educación de la población.

Debo admitir que ha sido una labor con un alto grado de dificultad, ya que el compartir el trabajo con investigadores de mayor experiencia se vuelve un reto y un incentivo para mejorar el manuscrito, buscando siempre información relevante y fehaciente.

Por otro lado, de manera personal hice un reconocimiento de mis propias prácticas alimentarias y de la necesidad de cambiar las formas en que mi familia y yo nos alimentamos, siendo una alternativa el integrar los alimentos nativos a nuestra dieta, pues, además de ser una fuente rica en nutrientes, el consumo de ellos beneficia nuestra salud. Aunado a lo anterior, he considerado intensificar la búsqueda de más especies nativas, además de enriquecer con entrevistas el valor cultural que tiene cada producto nativo; por último, me he planteado desarrollar estrategias biotecnológicas que apoyen a la población en general para tener acceso a los alimentos nativos.

Finalmente, quiero dar un especial agradecimiento a cada una de las personas que compartió su conocimiento sobre las formas de obtención y consumo de los alimentos nativos; así como a los alumnos que me han permitido sembrar la semilla o el conocimiento de las especies vegetales potenciales para la alimentación durante el transcurso de la asignatura Aspectos culturales de los alimentos.

### Jesús Barrera Gómez

Realizar este trabajo no sólo me fortaleció en el aspecto académico, también en el laboral, ya que trabajar en equipo es una experiencia que, si bien parece que es más fácil para lograr los objetivos colectivos, puede ser todo lo contrario, porque cada uno de nosotros tiene una forma de pensar totalmente distinta. Pero gracias a que todos trabajamos como un engranaje, desde el día en que realizamos el simposio en el Congreso Mexicano de Antropología en la Ciudad de México, cada vez estamos más cerca de lograr nuestro cometido.

Después de la presentación decidimos reunirnos, fue ahí donde surgió la idea de realizar un trabajo con el objetivo de publicarse. Para mí fue como tomar una decisión de esas que solamente una vez en la vida se pre-

sentan, no me arrepiento porque a lo largo de las sesiones de trabajo formamos una amistad muy agradable y, personalmente, me ayudó a crecer como persona y a no ponerme fronteras en mi mente.

Admito que no estaba tan familiarizado en estos temas, fue muy difícil, pero me hizo ver la importancia que tienen las tradiciones alimentarias, así como lo necesario que es continuar con ellas.

### Pedro Huitzilihuitl Ovando Flores

Se puede decir de cierta manera que las mejores ideas llegan en los momentos menos pensados. Esto fue lo que sucedió precisamente con el presente documento, después de una excelente participación en el III Congreso Mexicano de Antropología y Etnografía, surgió la propuesta de realizar un trabajo en conjunto, lo cual nos llevó a su conclusión.

Sin embargo, llevar a cabo un proceso de creación de manera conjunta es complicado, debido a la diversidad de pensamientos y formas de ver los problemas, pero es una experiencia agradable porque se aprende a cada paso y cada nuevo comentario abona al proceso de formación y escritura.

El proceso de armado de un libro como el actual me significó esforzarme en niveles que desconocía como investigador. En primer lugar está trabajar en equipo, sesionar para lograr acuerdos favorables para el material que se está pensando, además de estar atento en todo momento a los comentarios realizados a mi trabajo, ya que las experiencias compartidas abonan en gran medida a lo que se hace.

Continuando con este proceso, la otra cara de la moneda es trabajar individualmente, atender a los comentarios que se me realizaron y así mejorar a cada paso tanto mi forma de escribir como la de presentar un documento. Esto me ha ayudado no sólo para este proceso en particular, sino en general, ya que me di cuenta de los vicios que tengo al momento de escribir y presentar la información.

Finalmente, lo que me animó a seguir el proyecto fue el grupo tan armonioso que se formó, el cual a pesar de las diferencias siempre caminó por un fin en común. Ojalá que este tan provechoso encuentro rinda los frutos que se esperan y genere una conciencia crítica sobre los alimentos y los problemas a los que se enfrentan.

Ulrike Keyser Ohrt

Desde que Cruz Elena mencionó la posibilidad de organizar un simposio sobre comida como tema central para el III Congreso Mexicano de Antropología Social y Etnografía me interesó mucho porque significaba una oportunidad de pensar y hablar sobre algo diferente a educación, que me ocupa normalmente, y de compartir experiencias de otra investigación, que no había podido explorar más hasta este momento. Un simposio sobre comida parecía de cierta manera tautológico, porque se trataba de vincular alimentos con reflexiones sobre las mismas, como lo hacían en la antigua Europa, donde nacieron los simposios.

También la idea de asistir a un congreso en el centro histórico de la Ciudad de México resultó muy tentadora, tanto por sus atractivos arquitectónicos y culinarios, como por la compañía de otras y otros conocidos y por conocer. Compartimos diferentes jugos de conocimiento, hechos con diversos ingredientes y distintas recetas disciplinarias. Al final, en un pequeño restaurante de especialidades mexicanas, coronamos esta primera experiencia como grupo interdisciplinario, unido por el placer de alimentarnos bien y querer dar cuenta de intereses económicos y políticos que lo dificultan.

Estas ganas de seguir aprendiendo a trabajar juntos marcaron el camino y las estaciones en la construcción del libro. Cuando nos presentamos mutuamente nuestros textos ampliados a partir de las ponencias en la Universidad de la Ciénega del Estado de Michoacán de Ocampo, quedé sorprendida de los espacios compartidos entre estudiantes y profesores de carreras tan diferentes como genómica y educación. Vimos el laboratorio para la construcción de material didáctico, donde diseño, ingeniería y teorías de aprendizaje confluyen para apoyar procesos educativos. Nuestros intercambios de conocimientos, ideas, reflexiones y propuestas fueron acompañados por un buen café colombiano y panes de la región. La tercera estancia constructiva la organizó Víctor en el Colegio de Michoacán, donde disfrutamos de la abundante vegetación, la comodidad y deleites para el paladar.

El proceso de miradas y escuchas entre todas y todos hizo crecer el interés y el respeto por los conocimientos y métodos diferentes para construirlo. Nuestro caminar juntos estuvo decorado de abundantes y francas risas sobre anécdotas que nos contamos, sorpresas e incredulidad respec-

to a nuevos conocimientos, humildad, afecto y respeto mutuo. Entre simposios y simpatías, éstos son mis recuerdos de un viaje compartido por nuestras comidas y sus significados.

Víctor Manuel Ortiz Aguirre

No es que la comida sea un tema de mis investigaciones, en realidad trabajo con subjetividades límites (trabajadoras/es sexuales, personas en estado terminal, personas viviendo con VIH o sida, vagabundas/os, travestis/transgéneros/transsexuales). Más bien es un tema central en mi vida; no sólo porque para cualquiera alimentarse es sobrevivir, sino por el placer inmenso que cocinar y compartir me significan. Producto de una mezcla de abuelos vascos y tehuanos, la fiesta siempre apareció cimentada en la comida; pero no fue sino hasta mi encuentro con la doctora Alba Guzmán Gómez cuando tomé conciencia de las insólitas vetas que yacían en el tema culinario. Durante años compartimos veladas en las que ella aportaba la comida y yo el vino; sesiones en las que hablábamos de muchas cosas, pero en las que siempre la comida, sus técnicas, historias, herencias e innovaciones eran parte de la charla. Así, la pasión por esa compleja puesta en escena me llevó a valorar una cena de fin de año con toda la etiqueta de cubiertos, cristalería, etcétera, y, al otro día, terminando de danzar con los concheros, saber también comer mole usando la tortilla como cuchara, sin manchar, y sentados en la ladera del cerro. En la novela *Vie et passion d'un gastronome chinois*, de Lu Wenfu, me parece que queda expuesto que la importancia de la comida es igual o mayor que la del lenguaje y muchas otras características de lo que llamamos humano. La comida es vínculo con lo comido, con los otros, pero también con cualquier otra forma de existencia que se alimente, pues cada vez que comemos, nos equiparamos; como dijo Jelaleddin Mevlana Rumi: en el universo todo come y es comido. Por eso, como bien señala Wenfu, hay un orden culinario espejo del orden universal, que tal como nos lleva de los platillos más ligeros y suaves hacia los más pesados y elaborados, del mismo modo los albores de la vida nos preparan para las postrimerías.

Creo que por conocer en algo mi postura frente a la comida, Cruz Elena Corona y Ulrike Keyser me invitaron a participar en la mesa que sobre

el tema se realizaría en el III Congreso Mexicano de Antropología Social y Etnología, del 24 al 26 de septiembre del 2014 en la Ciudad de México. Desde que participé hace años en temáticas de análisis motivacional y demás estrategias de persuasión utilizadas por el *marketing*, mi lectura sobre la televisión y otros medios publicitarios me ha acompañado como un indicador de algunos procesos sociales, económicos y políticos. Así que no fue difícil decidir participar con estas dos extraordinarias investigadoras y responder a su invitación con una propuesta de hacer un mínimo análisis cuantitativo y cualitativo de cómo el *marketing* se ha apropiado de la comida y la ha transformado en algo más que nutrientes y tradición.

La mesa durante el congreso resultó muy reveladora del panorama variopinto que las dos colegas habían convocado. No sólo por la temática de cada presentación, sino también por las diversas formaciones, preocupaciones y enfoques de cada quien. Como es ya casi ley en este tipo de eventos, no tuvimos suficiente tiempo para, no digamos ya agotar el tema, sino siquiera iniciarlo a plenitud. Así que debimos abandonar la sala del Centro Cultural del México Contemporáneo; pero fue sintomático que decidiéramos en ese momento continuar dialogando de manera inmediata, así que nos dirigimos a la cantina más cercana. No sólo tuvimos oportunidad de intercambiar nuestros puntos de vista sobre lo que acabábamos de escuchar, sino de construir la idea de una publicación colectiva en la que pudiéramos compartir las efervescencias que nos estábamos provocando. Para finalizar la sesión, acordamos fechas y lugares en los que tendríamos tareas específicas: básicamente reescribir el texto y llevarlo del nivel «presentación verbal de 10 minutos» al de «20-30 cuartillas para publicar».

Pasaron los meses y llegó la fecha de encontrarnos en la Universidad de la Ciénega del Estado de Michoacán. Y es ahí donde con más intensidad vivimos la posibilidad de un trabajo colectivo. Bajo la coordinación de Cruz Elena Corona cada una/o expuso su avance y recibió muy puntualmente señalamientos de todo el colectivo. Me parece que hay varios elementos clave que han singularizado la dinámica de este grupo: un extraordinario sentido del humor y tolerancia para realizar sus ires y venires entre el tema y los necesarios rodeos para tomar distancia; una horizontalidad casi total (obvio, hay diferencias de formación, género, edad y origen, pero el foco pudo centrarse en la tarea del grupo); un verdadero interés no sólo

por el trabajo del otro, sino por discernir individual y colectivamente cómo apoyarlo para elevar su calidad; y, en el medio de todo esto, la discusión sobre el tema, los sazones, las recetas y las anécdotas no dejaban de fluir. Pero sobre todo, a diferencia de las muchas patologías que aquejan a la academia contemporánea, no ha habido afanes protagonicos o de devaluar el trabajo del otro a fin de que el propio sobresalga; o incluso bajo el pretexto de hacer una crítica disfrazar el deseo de descalificar al colega. No, este grupo ha tenido, hasta el momento, un derrotero, felizmente, por otros rumbos. Obvio es decir que el respeto ha sido permanente.

Después de esa sesión, acordamos trabajar en pares para intercambiar los escritos y facilitar la retroalimentación. Hasta que volvimos a encontrarnos, ahora en el Colegio de Michoacán. Una característica más, que es rara en la dinámica académica: pudimos discutir con mucha pasión nuestros puntos de vista y verdaderamente ir exponiendo las razones que nos animaban a hacer tal o cual observación, explorarlas a fondo y, en esa medida, ir comprendiendo al otro. Particularmente agradezco las observaciones que se hicieron en cuanto a la necesidad de diversificar algunos ejemplos a fin de no enviar mensajes equívocos sobre la forma en que pienso en algunos segmentos de la población. Pero esta observación hizo efecto en muchos otros temas que vengo trabajando, pues me hizo preguntarme en qué medida esa miopía intelectual se me extiende hacia otros temas. En una palabra, esto se me transformó en un enorme aprendizaje que todavía sigo trabajando. Así, a diferencia de otros espacios académicos cada vez más devorados por la burocracia, y en los cuales uno quisiera participar lo menos posible, este colectivo me ha permitido seguir creciendo como ser humano y puliéndome como alguien que pretende hacer investigación; en consecuencia, es un grupo con el que uno quisiera seguir participando.

Hay que resaltar también la dinámica muy poco asimétrica que la coordinadora ha facilitado, la respuesta de cada persona en el grupo, la enorme tolerancia y conciencia de que una cosa es lo planeado y otra lo vivido. Sin embargo, tales diferencias no han tenido mayor importancia que la necesaria, pues el foco se ha mantenido en la tarea del grupo. Y cuando hablo de tarea, lo hago desde la mirada del grupo operativo, dentro de la cual dicho concepto no es ni el objetivo ni el motivo que convoca al grupo, sino el camino que el mismo va construyendo. Entonces, el presente texto no

sólo es un libro colectivo, sino el resultado de cómo un grupo se ha formado como tal en la medida en que ha ido construyendo su tarea.

Recuerdo que, al despedirnos la última ocasión, les comenté que estábamos funcionando como lo que ahora llaman grupo académico. Mientras en la mayoría de las ocasiones los profesores/as nos insertamos en algún grupo para cumplir con los requisitos que nos son impuestos, rara vez surge de manera casi espontánea un encuentro de personas interesadas por una misma temática y que puedan unirse a pesar de sus muy diferentes puntos de vista, abordajes y formaciones previas.

En resumen: la experiencia con este grupo me confirma que sí es posible trabajar y generar conocimiento desde lo colectivo, que podemos superar muchas diferencias a fin de encontrarnos cuando lo que nos convoca es un tema apasionante, que el respeto y el sentido del humor son indispensables en el trabajo grupal, que de poco o nada sirven los mecanismos de control. Pero mi duda permanece: ¿dentro de una institución, es esto posible? O ¿justo pudimos lograrlo por no pertenecer a las mismas instituciones... y esto facilitó un encuentro entre personas?

#### Cruz Elena Corona Fernández

La construcción de un libro como este ha sido para mí un proceso de satisfacción personal y académica. Desde hace varios años comencé a hacer investigación sobre algunos temas de la cultura alimentaria en compañía de Aida Leal Robles, juntas iniciamos un proyecto llamado Tradición culinaria y nutrición en los municipios de Sahuayo y Jiquilpan del estado de Michoacán de Ocampo. Teníamos el propósito de conocer qué tipo de cocina era característica de esta región, qué cambios se podían identificar en los patrones alimentarios y de qué forma las políticas públicas habían contribuido en ello. Cuando hicimos las entrevistas y pude comenzar a leer los testimonios de los abuelos que amablemente respondieron a nuestras preguntas, inmediatamente me identifiqué con ellos. En mi infancia también tuve una alimentación mucho más sana de la que tienen ahora los niños mexicanos, aunque mis padres no se dedicaban a las labores del campo siempre había en el patio familiar un pequeño huerto con plantas

que mi madre utilizaba para cocinar, además de gallinas y otros animales domésticos.

Por ello, cuando se presentó la oportunidad de escribir al respecto, no dudé en participar en la organización del simposio en el III Congreso Mexicano de Antropología, me pareció que era un buen pretexto para dar a conocer las opiniones de personas que crecieron en un mundo distinto y que han visto cómo los productos industrializados desplazaron, por lo menos en esta región, a la agricultura familiar y cómo se ha establecido una nueva cultura alimentaria, basada en productos industrializados. Ésa era una primera intención, posteriormente surgió la idea de publicar los ensayos de quienes participamos, lo cual logró involucrarnos en una dinámica de trabajo, muy agradable, en la que todos/as aprendimos de todos/os. Poco a poco dimos cuerpo a este libro, lo alimentamos con el cariño con el que se trata a quien se quiere; aquí están nuestras preferencias, lo que nos es propio y lo que nos causa extrañeza, también posturas diversas que van desde la comprensión hasta la indignación. En fin, lo dulce y lo salado, esperamos que al lector le pueda parecer un platillo digno de ser saboreado y lo disfrute tanto como nosotros al escribirlo.

Queda, sin duda, no sólo una comida pendiente, sino un recetario completo de temas que abordar alrededor de la alimentación desde las diferentes perspectivas con las que se puede analizar.

*De la tierra al anaquel y a la mesa.*  
*Lecturas diversas para degustar la cultura alimentaria*  
coordinado por Cruz Elena Corona Fernández  
se terminó de imprimir en julio de 2016 en  
Teotihuacan 345, Ciudad del Sol  
C.P. 45050, Zapopan, Jalisco, México  
Tels. (33) 3657-3786 y 3657-5045  
[www.pagina6.com.mx](http://www.pagina6.com.mx) • [p6@pagina6.com.mx](mailto:p6@pagina6.com.mx)

Coordinación editorial: Felipe Ponce  
Diseño: David Pérez  
Cuidado del texto: Javier Bella  
Fotografía de cubierta: *Mesa familiar*  
de Edgar Gerardo Rivera Pañeda



