

Año 4 • Número 8 • enero-junio 2020

Graffylia

Revista de la Facultad de Filosofía Letras



Año 4 • Número 8 • enero-junio 2020

Graffylia

Revista de la Facultad de Filosofía Letras



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

JOSÉ ALFONSO ESPARZA ORTIZ
RECTOR

MARÍA DEL SOCORRO GUADALUPE GRAJALES Y PORRAS
SECRETARIA GENERAL

HUGO VARGAS COMSILLE
DIRECTOR GENERAL DE PUBLICACIONES

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

ÁNGEL XOLOCOTZI YÁÑEZ
DIRECTOR

FRANCISCO JAVIER ROMERO LUNA
SECRETARIO ACADÉMICO

RICARDO A. GIBU SHIMABUKURO
SECRETARIO DE INVESTIGACIÓN Y ESTUDIOS DE POSGRADO

MÓNICA FERNÁNDEZ ÁLVAREZ
SECRETARIA ADMINISTRATIVA

CLAUDIA IVONE VÁZQUEZ VALERDI
COORDINADORA DE EXTENSIÓN Y DIFUSIÓN ACADÉMICA

ARACELI TOLEDO OLIVAR
COORDINADORA DE PUBLICACIONES

Graffylia Revista de la Facultad de Filosofía y Letras

DIRECTORA DE LA REVISTA
María Guadalupe Huerta Morales

SECRETARIA
María del Carmen De la Luz Lanzagorta

COORDINADORA DE NÚMERO
Isaura Cecilia García López
Elia María del Carmen Méndez García

COORDINADOR EDITORIAL
David Valdez Velez

ASISTENCIA EDITORIAL
Elena Iveth Rivera Mendez
Marijose González Ruiz
Maritza Candia Dávila
María del Rosario Vázquez Gómez
Fabiola Reyes Beln
Adriana Ulloa Fuentes
Angel Antonio Alfaro González
André Gomez Marañon
Daniela Mozo Padilla

COMITÉ EDITORIAL
Juan Carlos Canales Fernández
Román Alejandro Chávez Báez
Alejandra Gámez Espinosa
Ricardo A. Gibu Shimabukuro
Abraham Moctezuma Franco
Alejandro Palma Castro
Alejandro Ramírez Lámbarry
Alicia Ramírez Olivares

COMITÉ EDITORIAL CIENTÍFICO

Juan Carlos Ayala Barrón
(Universidad Autónoma de Sinaloa)

Pamela Colombo
(Escuela de Estudios Superiores en Ciencias Sociales, París)

José Ramón Fabelo Corzo
(Benemérita Universidad Autónoma de Puebla)

María del Carmen García Aguilar
(Benemérita Universidad Autónoma de Puebla)

Ernesto Licon Valencia
(Benemérita Universidad Autónoma de Puebla)

Josefina Manjarrez Rosas
(Benemérita Universidad Autónoma de Puebla)

Liliana Molina
(Universidad de Antioquia, Colombia)

Lilian Paola Ovalle
(Universidad de Baja California)

Antolín Sánchez Cuervo
(Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid)

Rubén Sánchez Muñoz
(Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla)

Stefano Santasilia
(Universidad Autónoma de San Luis Potosí)

Karla Villaseñor Palma
(Benemérita Universidad Autónoma de Puebla)

CINTILLO LEGAL

Graffylia, Revista de la Facultad de Filosofía y Letras. Año 4, Número 8, enero-junio 2020. Es una difusión periódica semestral editada por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, con domicilio en 4 Sur número 104, Centro Histórico, Puebla, Pue., C. P. 72000, teléfono (222) 2295500, ext. 5492, <http://graffylia.buap.mx>. Editora responsable : Dra. María Guadalupe Huerta Morales, graffylia_ffyl@correo.buap.mx. Reserva de derechos al uso exclusivo : 04-2020 -031712053700 -203, ISSN : EN TRÁMITE. Ambos otorgados por el Instituto Nacional de Derechos de Autor de la Secretaría de Cultura. Responsable de la última actualización de este número, Coordinación de Publicaciones de la Facultad de Filosofía y Letras de la BUAP, Dra. Araceli Toledo Olivares, domicilio en Av. Juan de Palafox y Mendoza No. 229, Centro Histórico, Puebla, Pue., C. P. 72000, publicaciones. ffyl@correo.buap.mx. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura de la editora de la publicación. Esta difusión no cobra a sus autores por publicar sus artículos. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la difusión sin previa autorización de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Revista arbitrada e incluida en el índice de APA.

Portada

Autora: Tina Rendón Pérez. Año: 2020.

Índice

Graffylia Revista de la Facultad de Filosofía y Letras, Año 4,
Número 8, enero-junio 2020

Introducción 05
Isaura Cecilia García López
Elia María del Carmen Méndez García

ESTUDIO

La alimentación como hecho cultural. Una construcción socioalimentaria en el contexto mexicano 08
María de los Ángeles Palma Tenango
María Eugenia Chávez Arellano
Elba Pérez Villalba
Cristóbal Santos Cervantes

Un turrón para la economía familiar. Inicio y fin de una tradición 20
Elia Méndez García
María del Rosario Estrada Jiménez

Geohistoria del modelo alimenticio de Sinaloa. Del maíz y la calabaza, al sushi y los mariscos 35
Guillermo Ibarra Escobar

Apuntes del sistema alimentario de los nahuas de la Huasteca meridional. El chile como alimento indispensable de la vida 60
Araceli Aguilar Meléndez
Román Güemes Jiménez

Transferencias monetarias condicionadas, colonialidad y cambio alimentario en pueblos de origen indígena 80
Yuribia Velázquez Galindo

El personal médico-hospitalario como agente de mediación. Política pública en materia de sanidad en pro de la Lactancia Materna 95
Elizabeth Hernández Alonso
Isaura Cecilia García López

GALERÍA

Naturaleza encerrada entre los olores del lináloe y los grabados de Olinalá 109
Tina Rendón Pérez

El café en Puebla, consumo y salud <i>Pamela Bernal Valderrama</i>	113
La diabetes en Puebla, un estudio de caso <i>Guadalupe Ruiz Vivanco</i> <i>Enrique Torres Rasgado</i> <i>Jorge Rodríguez Antolín</i> <i>Margarita Martínez Gómez</i> <i>Lizett González Trujillo</i> <i>Martha Elba Gonzalez Mejia</i> <i>Ricardo Pérez Fuente</i>	123
La meditación como estrategia para combatir los efectos negativos en la salud mental de las mujeres mexicanas ante la pandemia de COVID-19 <i>Norma Angélica Santiesteban López</i> <i>Teresa Galdys Cerón Carrillo</i> <i>Yesbek Rocío Morales Paredes</i>	135
Sentir y pensar. Una mirada cinematográfica a la diversidad <i>Claudia Tame Domínguez</i> <i>Juan Manuel Campos Benítez</i>	145
RESEÑAS	
Cultura, procesos y etnografías contemporáneas <i>Elia Méndez García</i>	155
De relámpagos y recuerdos... minería y tradición de lucha serrana por lo común <i>Mario Enrique Fuente Carrasco</i>	159
Convocatoria	163

En términos históricos la alimentación es uno de los grandes problemas de la humanidad, el cual ha permitido el desarrollo de diferentes tecnologías para la transformación del sabor, olor y textura de los alimentos como lo es el uso del fuego, la fermentación y conservación, además se avanzó en alternativas que parcialmente dejaron atrás la recolección y la caza, para desarrollar la agricultura y la domesticación de plantas y animales. El producto fue la cocina tradicional local, con identidad y valor histórico.

Sin embargo, en los últimos 100 años poco a poco se ha desdeñado la alimentación tradicional para incorporar los productos alimentarios industrializados, en un afán de modernizar a la sociedad se cambiaron los hábitos y patrones alimentarios, en consecuencia, tenemos problemáticas como la destrucción paulatina de la naturaleza, el crecimiento acelerado de la población, el uso de plaguicidas y otras sustancias químicas para incrementar la producción agrícola que conllevó el deterioro y extinción de ecosistemas. Sumado a lo anterior, se vive la era del consumo que implica abundancia de alimentos procesados, que a lo largo de décadas causan daños a la salud como la obesidad y las enfermedades metabólicas.

En relación con lo anterior el número 30 de *Graffylia* Revista de la Facultad de Filosofía y Letras, se integra por investigaciones que contribuyen en los temas de la alimentación y la salud. Los cuales atienden a las principales problemáticas teóricas, socioculturales, históricas y contemporáneas que afectan a las prácticas alimentarias de la población mexicana.

Acorde con esto, el cuerpo del dossier se divide en diferentes líneas de análisis: las perspectivas teóricas, la importancia de las tradiciones socioculturales para la conservación y elaboración de alimentos típicos, los modelos alimentarios en diferentes temporalidades y latitudes, la intervención económica y política en los procesos alimentarios, las implicaciones en la salud y en la vida cotidiana.

En las contribuciones teóricas, se presenta la discusión que realizaron María de los Ángeles Palma, María Eugenia Chávez, Elba Pérez y Cristóbal Santos, quienes presentan una revisión bibliográfica de los estudios socioculturales de la alimentación en México, en donde encontraron dos retos fundamentales para este campo de estudio: el primero, consiste en construir conocimientos de carácter metodológicos y epistemológicos que se centren en los sujetos de estudio, y el segundo, es la necesaria visibilización de las mujeres en la labor alimentaria.

Como parte de las tradiciones socioculturales de la alimentación, se retomó la perspectiva socio antropológica de Elia Méndez García y María del Rosario Estrada Jiménez, quienes con base en el estudio metodológico de las genealogías presentan el texto "Un turrón para la economía familiar: inicio y fin de una tradición", su objetivo fue describir y analizar la importancia del parentesco en la elaboración de dulces artesanales, actividad productiva, ahora de tradición local que permitió la movilidad escolar y ocupacional de una familia extensa en la Mixteca Alta Oaxaqueña.

En la sección de modelos alimentarios, se incluyen dos artículos. El primero elaborado por Guillermo Ibarra Escobar con el artículo "Geohistoria del modelo alimenticio de Sinaloa. Del maíz y la calabaza, al sushi y los mariscos". En este artículo se realizó un análisis del patrón geo histórico alimentario de Sinaloa y Culiacán, desde el siglo XIX hasta la actualidad, enfatizando la transición hacia la *fast food* en la alimentación con carácter extradoméstico. El segundo artículo,

“El sistema alimentario de los nahuas de la Huasteca meridional: el chile como alimento indispensable de la vida”, demuestra el papel primordial de los chiles como elemento simbólico característico de herencia mesoamericana reconocido con valor sociocultural de los nahuas de la Huasteca Meridional.

Con respecto a las intervenciones económico y políticas de la alimentación, tercera línea propuesta, Yuribia Velázquez con su texto, “Transferencias monetarias condicionadas colonialidad y cambio alimentario en pueblos de origen indígena”, muestra el efecto de la implementación de programas de transferencias monetarias condicionadas durante 20 años en la transmisión intergeneracional de la cultura alimentaria de dos localidades veracruzanas de origen indígena. En relación con las políticas alimentarias en infantes, se integran los aportes de Elizabeth Hernández e Isaura García, con su artículo “El personal médico-hospitalario como agente de mediación. Política pública en materia de sanidad en pro de la Lactancia Materna”, en donde se discute la lactancia materna junto a la necesidad de integrar las creencias y los valores de las pacientes, para la creación de tratamientos médicos holísticos más certeros, así como de políticas Públicas que fomenten esta práctica, es una investigación basada en estancias en el área de lactancia del Hospital Regional Norte de la ciudad de Puebla.

Por último, se dedica una sección para el análisis de los procesos socioculturales de la alimentación y sus implicaciones en la salud. En este sentido, Pamela Bernal realiza un análisis antropológico del consumo del café, en su artículo “El café en Puebla, consumo y salud”, la autora aborda la cafecultura en la Región de la Sierra Norte de Puebla, las dinámicas de consumo y los impactos en la salud. Para el cierre, se presentan los resultados del trabajo grupal de Guadalupe Ruíz, Enrique Torres R. y Jorge Rodríguez Antolín, quienes junto con un grupo de especialistas presentaron los resultados de su trabajo “Diabetes en Puebla. Un estudio de caso”, este texto, a diferencia de los presentados anteriormente utiliza metodologías cualitativas para la evaluación de ingesta y excreción de Sodio y Potasio en pacientes con diabetes, problemática que se sugiere atender en torno al contexto cultural.

Este número es completado en la miscelánea con dos investigaciones que dan cuenta de la situación de encierro que de manera cotidiana se está viviendo en México y en otros países, en la primera se alude a las alternativas que mujeres mexicanas han encontrado ante el encierro debido a la pandemia por COVID-19, el cual lleva por título “La meditación como estrategia para combatir los efectos negativos en la salud mental de las mujeres mexicanas ante la pandemia de COVID-19”, presentado por las investigadoras de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Norma Angélica Santiesteban López, Teresa Galdys Cerón Carrillo, Yesbek Rocío Morales Paredes, su objetivo fue indagar en los beneficios que la práctica de la meditación ha logrado sobre los efectos negativos de la pandemia como lo es la depresión, ansiedad y el estrés en mujeres mexicanas.

Sin duda el encierro ha dejado situaciones críticas en muchas familias, circunstancias factibles de revisarse desde disciplinas como la filosofía que en este número contiene el artículo “Sentir y pensar: una mirada cinematográfica a la diversidad”, el cual nos acerca a la cinematografía, en las excelentes reflexiones logradas por los investigadores Claudia Tame Domínguez y Juan Manuel Campos Benítez, quienes nos presentan un análisis profundo sobre el encierro a través de la cinta “La escafandra y la mariposa”, cuyo tema central

es la vivencia del Síndrome del Encierro y sus ramificaciones en los distintos aspectos de la vida, temáticas enriquecidas por su discusión acerca de la identidad, la diversidad y la persona desde la perspectiva de la pérdida y el valorar la riqueza de la vida.

El número se enriquece con los grabados y artesanías de Tina Rendón, *Naturaleza encerrada entre los olores del lináloe y los grabados de Olinalá*, quien representa un lugar baluarte de la riqueza que nuestro país ofrece al mundo.

Sirva este texto para agradecer a quienes participan y, sobre todo, a *Graffylia* Revista de la Facultad de Filosofía y Letras por su confianza en este trabajo.

Isaura Cecilia García López
Elia María del Carmen Méndez García

La alimentación como hecho cultural: una construcción socioalimentaria en el contexto mexicano

Food as a Cultural Fact: A Socio-Nutritional Construct in the Mexican Context

María de los Ángeles Palma Tenango¹

María Eugenia Chávez Arellano²

Elba Pérez Villalba³

Cristóbal Santos Cervantes⁴

RESUMEN

El artículo analiza el campo de la antropología de la alimentación en el contexto mexicano. La metodología consistió en la revisión de literatura sobre análisis alimentarios socioculturales en México. A partir de lo cual se encontró que la mayoría de éstos permiten contribuir a la diversidad de culturas alimentarias, en donde ha sido necesaria la comprensión e interpretación de sus realidades y que los principales retos continúan siendo proponer la construcción de conocimientos con cabida epistemológica y metodológica en donde la centralidad sean los sujetos sociales, así como la necesaria visibilización de las mujeres en la labor de alimentar a los demás.

Palabras clave: México, cultura, significados, antropología, mujeres.

ABSTRACT

The article analyzes the field of food anthropology in the Mexican context. The methodology consisted of a literature review about sociocultural food analysis in Mexico. From which it was found that most of these allow to contribute to the diversity of food cultures, where the understanding and interpretation of their realities has been necessary and that the main challenges continue to propose the construction of knowledge with an epistemological and methodological capacity. where the centrality is the social subjects, as well as the necessary visibility of women in the work of feeding others.

Keywords: Mexico, Culture, Food, Anthropology, Women.

INTRODUCCIÓN

El campo de la antropología de la alimentación se ha relacionado principalmente con los alimentos, por lo que se ha interesado en el análisis de la función y papel de la comida como portadora de identidad, patrones de consumo y de relaciones sociales, asimismo como vehículo de significados, negociaciones, estatus, resistencias y adaptaciones que otorgan una reproducción social como parte de la cultura en las sociedades.

1 Universidad Autónoma Chapingo, México, ORCID iD 0000-0003-2521-5481, durchpalma@gmail.com

2 Universidad Autónoma Chapingo, México, ORCID iD 0000-0003-1149-706X, sociológica57@gmail.com

3 Universidad Autónoma Chapingo, México, ORCID iD 0000-0001-6412-4860, elbapv@hotmail.com

4 Universidad Autónoma Chapingo, México, ORCID iD 0000-0002-4713-3430, chicauac@hotmail.com

La alimentación es concebida como una de las actividades humanas más importantes y significativas para perpetuar la vida misma; a su vez, como hecho cultural es un proceso que contiene una serie de prácticas, hábitos y costumbres que forman parte de un aprendizaje que es construido y legitimado socialmente (Aguilar, 2014; Berger y Luckman, 2001). Debido a estas dos vertientes el fenómeno alimentario ha sido estudiado desde diferentes disciplinas y dimensiones como son la política, la nutrición, la economía y la antropología (Ortiz, Vázquez y Montes, 2005). En el presente artículo interesa resaltarla desde el punto de vista cultural a partir de una revisión documental, en donde se dimensiona como una construcción social en el tiempo y espacio.

Lo anterior lleva a analizar el fenómeno alimentario como un hecho cultural complejo, que se va modificando por diversos factores y que a su vez es mantenido por acciones sociales al interior de una cultura, por lo que requiere de una escucha etnográfica (Guber, 2004; Segato, 2015). Teniendo en cuenta lo dicho, interesa retomar la perspectiva sociocultural que propone investigar el hecho alimentario desde sus comportamientos, sus condicionantes y sus significados que van desde lo biológico hasta lo cultural (Díaz, 2016).

La alimentación es un tema relevante en el contexto alimentario sobre todo en materia de políticas públicas hacia la solución de dos problemas: hambre y desnutrición versus sobrepeso-obesidad, sin embargo, también se encuentran investigaciones interesadas por el significado cultural de prácticas y hábitos de diversas comunidades y grupos sociales (López-García, 2016).

Las comunidades urbanas y rurales no son ajenas al mundo globalizante que va alterando modos de vida y patrones de consumo, es por ello que se vuelve importante elaborar una revisión de la alimentación hoy en día, resaltando la participación femenina en el alimentar cotidiano (Pérez-Gil, 2000; Franch, 2014).

LA ALIMENTACIÓN COMO CONSTRUCCIÓN CULTURAL

La alimentación es considerada un hecho cultural complejo en el sentido que atraviesa desde aspectos biológicos hasta culturales a lo largo del tiempo en una cultura, y es en donde la antropología con su enfoque holístico ha tenido aportes importantes en el tema, ya que se ha interesado por el estudio y los significados de la comida (Aguilar, 2014).

De acuerdo con Ortiz et al. (2005) podemos ubicar cuatro enfoques que se han aproximado al estudio de la alimentación en México, esta caracterización puede ayudarnos a entender el acercamiento disciplinario con el vínculo alimentario y su principal interés para analizarla dentro de problemáticas contemporáneas.

El primero de ellos está bajo el enfoque político, y los aspectos que analiza son las políticas de gobierno para la producción y abasto de alimentos; el segundo es el económico, centrándose principalmente en el papel que tiene el ingreso en el consumo de los estratos sociales; el enfoque nutricional es el tercero, el cual estudia el índice nutricional de las poblaciones (principalmente los macro y micronutrientes); y por último estaría el enfoque de la antropología de la alimentación que analiza los hábitos, costumbres y prácticas alimentarias. Como nuestro interés es la perspectiva social, nos centramos en el último enfoque para dar cuenta de alguna serie de estudios que se han realizado desde la Antropología de la alimentación.

La antropología de la alimentación es un campo de estudio que concibe al hecho alimentario, ante todo, como un acto social que tiene una organización y un sentido cultural, en donde las elecciones también están orientadas por la cultura ya que no se come todo lo existente de un sistema alimentario, así como lo menciona Gispert (2013) “a sistemas culturales diferentes corresponden sistemas alimentarios distintos” (p. 103), de ahí que hablemos de una construcción cultural de la comida (Contreras y Gracia, 2005).

De lo anterior se infiere que la comida refleja modos de vida que están inmersos en una determinada cultura; la humanidad es una especie omnívora que selecciona no solo en parámetros de satisfacer hambre, sino que lo comestible pasa por un filtro cultural (Chávez, 2018, 1993). Lo comestible está determinado por la cultura que escoge los alimentos disponibles en el medio ecológico y económico, es decir, las preferencias recaen sobre una selección cultural de lo que es establecido como comestible, y esto es aprendido-enseñado mediante relaciones sociales que interiorizan incluso gustos, placer y significados que fomentan una identidad particular (Douglas, 1998).

La humanidad vive en un mundo cultural del cual ha aprendido mediante la socialización todo lo que debe para poder ser parte de un grupo y poder sobrevivir en él. “Es que el sólo equipo biológico del hombre no le permite sobrevivir al nacimiento; la cultura, tal como se entiende habitualmente este término en la ciencia social moderna es, (entre otras cosas) un equipo necesario para esto” (Wolff, 2006, p. 2) lo cual es aprendido en una socialización colectiva que legitima lo que es bueno para comer.

La cultura entendida entonces como una serie de acciones provistas de significado que van orientando valores, creencias y modos de vida en donde la comida tiene una importancia no solo como medio de sobrevivencia, sino como parte de una reproducción cultural que brinda sentido, ya que la comida puede tener un impacto en las fiestas, en la religión, en las prohibiciones y en la jerarquía social.

Mintz (2003) considera la dimensión simbólica de la cultura como parte de procesos históricos en los que la coyuntura y el poder permiten que los significados cambien, define como *signo externo* a la esfera que evoca poder, identidad y comunicación, “la significación social más amplia de los cambios acarreados por instituciones y grupos cuyo alcance y poder trascienden tanto a los individuos como a las comunidades locales” (Mintz, 2003, p. 45), es decir, devela la relevancia de las instituciones, el sistema económico y los medios de comunicación para estructurar la vida de las personas. La alimentación también puede adjudicar cierto nivel de pertenencia a un determinado grupo, por lo que es una característica para identificarse entre los individuos al interior de una sociedad o sector (Goody, 1982).

LA PERSPECTIVA SOCIOCULTURAL EN EL ANÁLISIS DEL FENÓMENO ALIMENTARIO

El enfoque de ciencia que surgió con la modernidad postuló que el conocimiento fuera visto y avalado con una carga positivista, en la que lo cuantificable y el establecimiento de leyes generales eran lo importante, de la cual todavía escindir en las ciencias sociales es difícil, no obstante, hay distintas maneras tanto epistemológicas como metodológicas de investigar los fenómenos sociales (Mardones y Ursúa, 1982).

La perspectiva sociocultural está interesada en la comprensión del análisis alimentario y permite abordar el tema de la alimentación como un constructo

social holístico, en el que son tomados en cuenta aspectos económicos, ecológicos, políticos y simbólicos (Mintz, 1996). La dimensión sociocultural conjuga diversos factores, por lo que requiere de una mirada holística que considere aspectos como la religión, la economía, la política y las condiciones medioambientales que intervienen directamente en la cultura (Farfán, 2019, 2009).

Los alimentos también fomentan e intensifican relaciones sociales de amistad, alianza y proximidad entre los sujetos de un grupo, asimismo, también pueden generar divisiones, castigos o incluso enfermedades (Douglas, 1998). La alimentación nos muestra semejanzas y diferencias sociales, jerarquías y clasificación de los alimentos, cuenta de ello lo realizó el antropólogo estructuralista Levi-Strauss (1990) con la división de los alimentos en fríos y calientes como parte de un proceso cultural,⁵ además de la función simbólica que marcará su consumo en un momento y época determinada, como el caso de las mujeres embarazadas o cuando exista alguna enfermedad.

Con ello notamos que lo que es *bueno para comer* está inmerso a una serie de hábitos y costumbres que se van sedimentando desde la infancia, es decir, es la cultura la que les adjudica ciertos valores; para encontrar su significado se requiere que la perspectiva sociocultural abandone la construcción de leyes, de pretensiones cuantificables y de explicaciones causales (Harris, 1999; Berger y Luckman, 2001). La perspectiva sociocultural, al trabajar con las personas, busca la comprensión de acciones y significados respecto a la alimentación que surgen en la interacción social, por lo que la interpretación de las culturas continúa acercándonos a dichas realidades subjetivas (Geertz, 1973; Guber, 2004).

LA ANTROPOLOGÍA Y LA ALIMENTACIÓN

La alimentación como tema central ha sido un campo explorado en las ciencias sociales y naturales. Mientras tanto, la alimentación en la antropología trasciende el acto de comer, si bien parte de considerarle como una necesidad humana básica, se le considera un lazo social, afectivo y humano que marca e identifica a los grupos sociales.

De esa forma, a partir del siglo xx, en los años treinta, comenzó a ser de interés para la escuela antropológica británica y norteamericana. Por su parte, la primera escuela, con Audrey Richards (1932 y 1939), abrió el tema investigando la alimentación aplicada al cambio social desde un enfoque funcionalista, en su tesis doctoral dio cuenta de que el hambre es un determinante para las relaciones sociales intercomunitarias, además de que prestó atención al nexo de la alimentación con factores sociológicos y económicos.

Por su parte, la escuela norteamericana tuvo alcances interdisciplinarios debido al papel de intervención que fungió. La antropología y sus alcances de intervención (antropología aplicada) surgieron en 1930 y, desde entonces, se preocupó por analizar cómo los patrones de la vida moderna norteamericana transforman a las sociedades tradicionales o nativas presentes en su territorio. Ante dicho interés, en 1941, nace el Comité sobre Hábitos Alimentarios, dirigido por Margaret Mead, teniendo como objetivo principal el estudio de los hábitos alimenticios trastocados para la población en el contexto de guerra.

Sucesivamente, en 1945 Guthe y Mead publicaron el primer manual para el estudio de los hábitos alimenticios, en dicho manual los hábitos son

5 El autor (1990) remite que hay un triángulo culinario, crudo-cocido-podrido, en donde los alimentos deben de encontrarse en alguno de estos estados.

definidos como “las opciones efectuadas por los individuos en respuesta a las presiones sociales y culturales para consumir y utilizar una parte de los recursos alimenticios disponibles” (1945, p.3, como se cita en Garine, 1999) dándole una importancia a los aspectos socioculturales para la alimentación.

Estos primeros acercamientos, de la antropología aplicada al conocimiento alimentario, dan cuenta de la función que tuvo la disciplina en un período de necesidad estratégica que desempeñó el gobierno de Estados Unidos hacia los países del llamado tercer mundo, implementando una hegemonía a partir del control y del poder (Carrasco, 2007).

Siguiendo, en la década de los años cincuenta del siglo xx surgió el estructuralismo con el antropólogo francés Claude Levi-Strauss, desde dicha postura el autor analizó temas de la alimentación. Strauss (1990) sostuvo que la manera en la cual una sociedad se alimenta responde a estructuras mentales, simbólicas e ideológicas de ver y vivir la vida. En sus obras afirmó que los alimentos son ingeridos porque “son buenos para pensar”, siguiendo el postulado de que guardan una estructura mental, aunque no necesariamente sean buenos y sabrosos para comer. Igualmente, propuso una triada culinaria basada en lo crudo, lo cocinado y lo podrido. Esta postura ha recibido algunas críticas entre las que destaca la de Goody (1982), quien mencionó que ese triángulo culinario aún no está comprobado empíricamente por lo que sus alcances son teóricos, además de cuestionar las categorías dualistas que propuso hacia el tema de la comida.

Por su parte, la antropóloga británica Mary Douglas, en su libro *Comida y sistemas de comunicación*, dio cuenta que la alimentación funge como un sistema de comunicación en el que se expresan patrones y acontecimientos sociales (Douglas, 1993). La antropóloga se centró en los aspectos de ritos y símbolos en donde los alimentos denotan la función de decodificar las relaciones y las estructuras sociales. La crítica que se le hizo fue que invisibilizó las condiciones económicas y medio ambientales para la producción, preparación y consumo en una sociedad.

Durante la segunda mitad del siglo xx, se dio un vuelco al acercamiento de la antropología y la alimentación. Los alimentos ocuparon un lugar central como unidad de análisis hacia los aspectos económicos, políticos, ecológicos y religiosos. Carrasco (2007) señala que la disciplina se ocupó por tratar de explicar la resistencia de algunas poblaciones y sociedades hacia el cambio social incluido el aspecto alimentario.

Goody (1982) desde la escuela británica, mediante una perspectiva con postulados de la escuela estructuralista-bourdieuiriana, retomó los factores sociales y culturales respecto a la alimentación. Con su obra *Cocina, cuisine y clase* sostuvo que ciertos aspectos alrededor de la alimentación se relacionan con la situación de la clase social de las personas. Para ello, estudió la cocina en África Occidental centrándose en dos sociedades con distinta jerarquía política, en donde plantea que no existe una tradición culinaria debido al nivel socioeconómico, lo que conlleva a que tanto la población como los sectores altos de la jerarquía social consuman los mismos alimentos solo que de distinta calidad, compartiendo incluso las mismas técnicas de preparación, además de la ausencia de medios de comunicación que les impiden escribir sus recetas. Por otra parte, dio a conocer la cocina que surgió tras la Revolución Industrial, para ello construyó una breve historia económica de la comida industrializada a partir de técnicas como la refrigeración y los enlatados que surgen posterior

a dicho período, revelando el impacto en la homogeneización de la dieta en países occidentales; concluyó que en sociedades como Inglaterra y EE.UU. sí existe una cocina diferenciada que fortalece el vínculo entre cocina y clase social (Goody, 1982).

Desde la antropología ecológica, las investigaciones giraron en torno a la circulación de energía a través de los circuitos alimentarios, lo cual los llevó a probar las ideas de termodinámica en las poblaciones humanas. Lo interesante es que propusieron nuevas maneras, no solo teóricas sino metodológicas, para acercarse al fenómeno alimentario. Para esta perspectiva la humanidad es entendida como una unidad que tiene influencia en el medio ecológico, con lo cual se estaría superando determinismos que consideraron que el medio ambiente era el que influía en los individuos. Por otra parte, se destaca que esta propuesta permitió el inicio de la antropología nutricional, utilizada para medir y comparar valores dietéticos por cada comida, asimismo los costos energéticos que puede tener cada sistema alimentario (Carrasco, 2007).

Además de lo anterior, desde el materialismo cultural, Harris (1999) concibió a la alimentación no solo en parámetros mentales, tal como Claude Levi-Strauss, sino que se enfocó en que hay un ambiente cultural y social para determinar *lo bueno para comer*, en donde puede no tener racionalidad lo que se come, e incluso las preferencias podrían caer en términos nocivos y sin ninguna utilidad.

Desde una antropología más simbólica-interpretativa, podemos ubicar al antropólogo Sidney Mintz quien legó grandes aportes en antropología de la comida. En su conocida obra *Sabor a comida, sabor a libertad*, Mintz (2003) manifiesta lo que ha implicado la vida moderna en relación con la comida, así como el significado y la carga simbólica que poseen los alimentos al interior de las sociedades. Para ello analizó la posición moral que contiene el azúcar en las sociedades modernas, el triunfo del azúcar y su destino a determinadas clases sociales; además del simbolismo de pureza y poder que puede tener en las sociedades occidentales. También resaltó la manera en la que los esclavos construyeron una cocina como símbolo de escape a su condición de esclavitud impuesta, en donde a partir de la comida tuvieron oportunidad de reinventar, innovar y resistir. De igual manera, se preocupó por diferenciar teóricamente metodológicamente a una *cocina* de una *alta cocina* analizando los elementos que las conforman; específicamente lo que puede significar hablar de una cocina nacional, cocina regional y la posibilidad de que una sociedad no tenga cocina.

Desde estas diversas perspectivas y posturas se nota como el hecho alimentario involucra necesariamente aspectos culturales que están relacionados con elementos religiosos, tecnológicos, ecológicos y nutricionales.

LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

La antropología de la alimentación, como se ha mencionado anteriormente, se ha interesado por las prácticas y representaciones alimentarias. Así, sumado a los estudios que se han nombrado, pero centrándose en esta disciplina en particular, desde España en la década de los años ochenta del siglo pasado el autor Jesús Contreras inició con estudios, mostrando los conflictos que han originado la globalización y la identidad cultural con respecto a la alimentación. Sumado a lo anterior, Mabel Gracia (2002) ha revelado la importancia que tiene lo que comemos para identificarnos como parte de una cultura.

Por su parte, Zafra (2010) ha relacionado la antropología de la alimentación y de la salud para dar cuenta desde una postura crítica los trastornos de

comportamiento alimentario en el sistema biomédico, además de resaltar los aspectos biológicos y sociales en el hecho de la alimentación humana.

ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN EN MÉXICO

En México desde diferentes instituciones e instancias se han generado una serie de estudios sobre el tema como la modernidad alimentaria, las comidas rituales, la desnutrición y el nivel nutricional en poblaciones rurales. Estos temas, como es posible ver, pueden ubicarse paralelamente con los cuatro enfoques de Ortiz et al. (2005): político, económico, nutricional y de la antropología de la alimentación.

De acuerdo con el último enfoque (y el que aquí nos interesa) Aguilar (2014) señala la dispersión de propuestas que existen acerca del estudio cultural de la alimentación en la antropología, sin embargo, enfatiza el carácter operativo de la etnografía que permite registrar actividades entre sí para su comprensión, su carga simbólica-significativa, además de su capacidad para generar reproducción social.

En el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM destaca el antropólogo Luis Alberto Vargas, quien trabaja temas de salud y alimentación desde la antropología. Vargas (2017) declara que las cocinas poseen dinamismo y tradición debido a que están imbricadas a un territorio, poseen una inventiva culinaria y que existe una diversidad de ellas ya que los ingredientes y formas de preparación son diferentes.

Por su parte, la autora Miriam Bertran ha contribuido con investigaciones relacionadas entre nutrición y antropología social, las cuales versan sobre los determinantes socioculturales en la alimentación y la relación que tienen con la comida en el contexto de la modernidad, insistiendo que este proceso macroestructural afecta y se manifiesta de manera diferenciada y particular en ámbitos locales (Bertran, 2017; Bertran y Arroyo, 2006).

En la ENAH, Catherine Good y Laura Elena Corona, interesadas en el vínculo entre comida, historia y cultura, han trabajado desde una perspectiva simbólica con los referentes teórico-metodológicos de los antropólogos Mintz y Goody. Han impartido diplomados, ciclos de conferencias y seminarios que han dado como resultado publicaciones como es la de *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (2011), la cual se realizó con carácter etnográfico, teniendo como interés destacar el modo de vida alimentario ceremonial y adaptativo en la modernidad en comunidades urbanas e indígenas.

En dicha publicación, Corona (2011) realizó un estudio antropológico-nutricional comparativo entre la comida rápida, la *slow food* y las fondas, para estudiar parte de la modernidad y la cultura alimentaria de la Ciudad de México, en donde sostiene que cada una de estas comidas tiene una clientela específica que acude por su estilo de vida y actividades, un tipo de establecimiento o local, además de ofrecer comida con aspectos nutricionales distintos entre sí que tienen un impacto en el nivel de salud de los comensales. A su vez, señala cómo la mercadotecnia intensifica las preferencias y patrones de consumo.

En otro rubro ubicamos al equipo de *antropología de la alimentación* de la BUAP, quienes han realizado cinco coloquios internacionales desde el año 2013 sobre antropología y etnografía de la alimentación. En el año 2016 se originó una publicación con siete artículos titulada *Alimentación, cultura y territorio* con un acercamiento etnográfico, los cuales dan cuenta de diversas culturas alimentarias relacionadas a un contexto socioespacial y cultural desde una

perspectiva social-comprensiva, de carácter estructural que destaca el significado e identidad de los alimentos (Licona, García y Cortés, 2017).

Dentro de dicha publicación, Isaura García (2017), a partir del método etnográfico, da cuenta de la cultura alimentaria de la Sierra norte de Puebla en donde su principal inquietud fue comprender la relación entre cultura e identidad, considerando la dimensión simbólica de la cultura, buscando interpretar la manera en que los individuos heredan, construyen y transmiten expresiones simbólicas en la alimentación. Plantea, además, que la cocina étnica se mantiene en el tiempo, describe elementos que forman parte de la cocina regional serrana como el pan de granillo, relleno de queso y de huevo, el consumo de cacahuates, tipos de moles, flores y plantas comestibles, detectando un consumo mínimo de carne. Concluyó que la alimentación funge como marcador cultural al lograr que los sujetos se diferencien entre sí de acuerdo con la pertenencia a un grupo determinado; expresa que aún existe una relación entre alimentación e identidad entre los grupos indígenas de México y que han dejado de consumir sus alimentos tradicionales como muestra de que han mejorado su nivel de vida (García, 2017).

En estos vastos estudios, como señala Pérez-Gil (2000), encontramos un vacío respecto a la perspectiva de género, ya que incluso los datos de nutrición a nivel nacional reflejan poca información como lo es la edad y ocupación de las mujeres, a pesar del papel tan importante que tienen en la labor alimentaria, sin embargo, algunas investigaciones ya han comenzado a vislumbrar el papel femenino y su relación con el hecho alimentario como se describe a continuación.

El interés por conocer el conocimiento que tienen las mujeres respecto a la biodiversidad que emplean para la preparación de alimentos ha sido destacado en investigaciones que versan sobre algunas plantas, hongos y el maíz, como las que se refieren enseguida.

Christie (2002) realizó un estudio en tres comunidades semi-urbanas con una investigación cualitativa de carácter etnográfico que buscó explorar cuestiones de género, naturaleza e identidad cultural en la vida cotidiana de las mujeres. La autora encontró que la cocina es un espacio de reproducción cultural, donde existe una relación entre sociedad-naturaleza, además de que se puede mantener debido a la resistencia cultural que permite adaptación e innovación, en donde las mujeres tienen un papel importante.

En el 2012, Rodríguez, Zapata, Vázquez y De las Nieves realizaron un estudio que tuvo como punto de partida conocer los saberes tradicionales de hombres y mujeres recolectores y vendedores de hongos silvestres de Santa Catarina del Monte, Estado de México. Para ello recurrieron a una metodología mixta que consistió en entrevistas a profundidad y una encuesta. Lo que encontraron fue que los saberes tradicionales hacia los hongos se han mantenido por la vía oral, que el acceso y uso de los hongos está relacionado con la división genérica del espacio, en donde las mujeres tienen una participación principalmente en la transformación de los hongos en alimentos, y que en la época de mayor producción los hongos llegan a cubrir hasta 60% de las necesidades de alimentación (Rodríguez et al., 2008).

Por su parte Vizcarra (2002), en *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*, cuestionó acerca del consumo cotidiano del taco en los hogares mazahuas a pesar de las transformaciones sociales en el tiempo. Para responderlo recurrió a una

perspectiva de género, retomando al autor Mintz, a la ecología política feminista y las políticas alimentarias relacionadas a la seguridad alimentaria. Concluyó que la continuidad y persistencia del consumo del taco entre los mazahuas obedece a una estrategia de resistencia en la cual las comunidades mazahuas y sus miembros definen una importante parte de su identidad de género, clase y etnia.

Por otro lado, tenemos los aportes de Sara Pérez-Gil, quien desde hace más de una década ha trabado la relación de comida-etnia-género desde la antropología, con un interés por comprender el impacto de los procesos de la globalización en la salud de las mujeres (principalmente en ámbitos rurales); visibilizando a las mujeres y su alimentación en contextos rurales.

En la publicación *Mujeres in (visibles). Género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca* (2013), diversos autores analizaron tres ejes: *i*) desarrollo rural, diversidad cultural y sostenibilidad, *ii*) género en desarrollo y *iii*) salud, seguridad y soberanía alimentaria. En donde se destacó mediante metodologías cualitativas, cuantitativas y de acción-participación el impacto que han tenido programas gubernamentales como el de Oportunidades en la salud y alimentación de las comunidades estudiadas, los efectos de las políticas agrarias respecto a la pérdida de biodiversidad y de soberanía alimentaria y la distribución de las redes de distribución con los sistemas alimentarios, la salud productiva y reproductiva de las mujeres, y por último se visibiliza la violencia de género y el machismo que sufren en sus contextos de vida (Pérez-Gil y Gracia, 2013).

REFLEXIONES FINALES

El texto se propuso hacer una revisión del contexto mexicano antropológico alimentario con algunas contribuciones de los estudios alimentarios, se hace mención del papel que la disciplina antropológica ha tenido principalmente en analizar el hecho alimentario como unidad de análisis en un contexto contemporáneo, así como el papel de las mujeres en la labor de alimentar a los demás.

La alimentación es concebida como un hecho cultural complejo en el que intervienen distintos factores, asimismo a través de la alimentación se construye y fortalece la identidad. La cultura tiene un lado práctico en donde las acciones sociales le dan vida a la construcción del fenómeno alimentario, en este sentido se vuelve importante la perspectiva sociocultural para su análisis, que propone que la construcción del conocimiento provenga de realidades subjetivas cotidianas, las cuales hay que estar comprendiendo e interpretando constantemente.

La antropología ha desempeñado un papel práctico muy importante para dar cuenta de las culturas alimentarias locales en nuestro país. La comida devela muchos aspectos de una cultura por lo que nos debemos acercar a crear conocimientos con alternativas epistemológicas y metodológicas que den cuenta de las diversas realidades, en donde podamos visibilizar a las mujeres como las protagonistas de una de las tareas milenarias con mayor carga e importancia que es la sobrevivencia y reproducción cultural.

Ante dicho escenario la antropología sigue aportando al campo alimentario mediante etnografías llenas de una riqueza de información que reflejan modos de vida diversos, ante lo cual continúa con una *escucha etnográfica* para poder seguir documentando e interpretando la otredad a partir de la alimentación.

REFERENCIAS

- Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), pp. 11-31. doi: <https://doi.org/10.1590/s1809-98232013000400007>
- Berger, P. L. y Luckman, T. (2001). *La construcción social de la realidad*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Bertran, M. (2017). Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México. *Anales de Antropología*, 51(2), pp. 123-130. doi: <https://doi.org/10.1016/j.anthro.2017.05.003>
- Bertran, M. y Arroyo, P. (Eds.). (2006). *Antropología y nutrición*. Ciudad de México: Fundación Mexicana para la Salud / Universidad Autónoma Metropolitana.
- Carrasco, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios Sociales (Hermosillo, Son.)*, 15(30), pp. 80-101. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572007000200003
- Chávez-Arellano, M. E. (1993). *Cultura y Hábitos alimentarios en una comunidad Mazahua* (tesis de maestría inédita). Colegio de Postgraduados-Universidad Nacional Autónoma de México, Ciudad de México.
- Chávez-Arellano, M. E. (2018). Prácticas alimentarias de adolescentes rurales en Santa María Tecuanulco, México. *Revista Culturales*, 6(1), pp. 1-34. doi: <https://doi.org/10.22234/recu.20180601.e346>
- Christie, M. E. (2002). Naturaleza y Sociedad Desde la Perspectiva de la Cocina Tradicional Mexicana: Genero, Adaptacion y Resistencia. *Latin American Geography*, 1(1), pp.17-42. Recuperado de <https://www.jstor.org/stable/25765026?seq=1>
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Díaz, D. (2016). Novedades metodológicas aplicadas a la antropología alimentaria: modelos basados en agentes y redes sociales. *Salud Colectiva*, 12, pp. 635-650. doi: <https://doi.org/10.18294/sc.2016.1008>
- Douglas, M. (1993). Governability: A Question of Culture. *Millennium: Journal of International Studies*, 22(3), pp. 463-481. Recuperado de <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/03058298930220031101>
- Douglas, M. (1998). *Estilos de pensar. Ensayos críticos sobre el buen gusto*. Barcelona: Gedisa.
- Farfán, J. (2019). *Cultura Alimentaria y Globalización en Pisac: Una etnografía comparativa* (Tesis de licenciatura inédita). Pontificia Universidad Católica del Perú, Perú.
- Farfán, R. (2009). La sociología comprensiva como un capítulo de la historia de la sociología. *Sociológica*, 24, pp. 203-214.
- Franch, C. (abril, 2014). *La construcción social y simbólica de los alimentos. Una mirada desde las ciencias sociales*. Diplomado en Innovación en Alimentos, PIAL. Recuperado de <https://docplayer.es/30738683-La-construccion-social-y-simbolica-de-los-alimentos-una-mirada-desde-las-ciencias-sociales.html>
- García, I. (2017). Cultura alimentaria en la Sierra Norte de Puebla. En E. Licona, I. García y A. Córtes (Coords.), *Alimentación, cultura y territorio. Acercamientos etnográficos* (pp. 29-54). Puebla: BUAP.
- Garine, I. (1999). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. En La Val de Onsera (Ed.), *Alimentación y cultura: actas del congreso internacional* (pp. 13-34). Madrid: Museo Nacional de Antropología de España.
- Geertz, C. (1973). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.

- Gispert, M. (2013). Las mujeres indígenas: transmisoras y protectoras de identidad y cultura alimentaria. *Identidad a través de la cultura alimentaria: memoria simposio* (pp. 103-115). Ciudad de México: conabio-unam. Recuperado de https://www.worldcat.org/title/identidad-a-traves-de-la-cultura-alimentaria-memoria-simposio/oclc/882454915&referer=brief_results
- Good, C. y Corona, L. (2011). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (Primera ed). Ciudad de México: INAH-ENAH-CONACULTA-CONACYT.
- Goody, J. (1982). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Gracia, M. (2002). *Somos lo que comemos*. Barcelona: Ariel.
- Guber, R. (2004). *El salvaje metropolitano: reconstrucción social del trabajo de campo*. Barcelona: Paidós.
- Harris, M. (1999). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Levi-Strauss, C. (1990). *Mitológicas*. Chicago: Universidad de Chicago.
- Licona, E.; García, I y Cortés, A. (2017). *Alimentación, cultura y territorio. Acercamientos etnográficos*. Puebla: BUAP.
- López-García, J.; Medina, X. y Mariano, L. (2016). Usos y significados contemporáneos desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 22, pp. 327-370. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/313688151_Usos_y_significados_contemporaneos_de_la_comida_desde_la_antropologia_de_la_alimentacion_en_America_Latina_y_Espana
- Mardones, M. y Ursúa, N. (1982). *Filosofía de las ciencias humanas y sociales*. Ciudad de México: Fontamara. Recuperado de <http://josemramon.com.ar/wp-content/uploads/manual-MARDONES-Filosofia-de-Las-Ciencias-Humanas-y-Sociales-1.pdf>
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Ciudad de México: CONACULTA-CIESAS-Ediciones de la Reina roja.
- Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. Ciudad de México: Siglo XXI.
- Ortiz Gómez, A. S.; Vázquez García, V. y Montes Estrada, M. (2005). La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. *Estudios Sociales*, 13(2004), pp. 7-34. Recuperado de <http://www.redalyc.org/comocitar.oa?id=41702501>
- Pérez-Gil, S. (2000). Antropología, género, alimentación y nutrición en México. *Revista Casa del tiempo*. Recuperado de <http://www.uam.mx/difusion/revista/dic2000/perez.html>
- Pérez-Gil, S. y Gracia, M. (2013). *Mujeres in (visibles). Género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca*. Cataluña: Universidad Rovira i Virgil.
- Rodríguez, G.; Zapata, E.; Vázquez, V. y De las Nieves, M. (2008) Saberes femeninos y uso de plantas medicinales en Santa Catarina del Monte, Estado de México. *Sociedades Rurales, Producción y Medio Ambiente*, 8(15), pp. 17-40. Recuperado de <https://biblat.unam.mx/es/revista/sociedades-rurales-produccion-y-medio-ambiente/articulo/saberes-femeninos-y-uso-de-plantas-medicinales-en-santa-catarina-del-monte-estado-de-mexico>
- Segato, R. (2015). Género y colonialidad: del patriarcado de bajo impacto al patriarcado moderno. En M. Belausteguigoitia y M. Saldaña (Coords.), *Des/posesión: Género, territorios y lucha por la autodeterminación* (pp. 321-350). Ciudad de México: UNAM-CIEG.

- Vargas, L. (2017). Dinamismo y tradición en nuestras cocinas. *Ecofronteras*, 27(60), pp. 2-4.
- Vizcarra, I. (2002). *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*. Ciudad de México: UAMEX.
- Wolff, K. (2006). Fenomenología y sociología. En T. Bottomore y R. Nisbet (Comps.), *Historia del análisis sociológico* (pp. 570-617). Madrid: Amorrortu editores.
- Zafra, E. (2010). Alimentos y proceso de socialización. Los transtronos del comportamiento alimentario como estares alimentarios. En M. L. Esteba, J. M. Comelles y M. C. Díez (Eds.), *Antropología, género, salud y atención* (pp. 233-247). Barcelona: Bellaterra.

Un turrón para la economía familiar: inicio y fin de una tradición

A Nougat for the Family Economy: The Beginning and the End of a Tradition

Elia Méndez García¹

María del Rosario Estrada Jiménez²

RESUMEN

El objetivo de este trabajo es analizar la elaboración de dulces artesanales como una actividad productiva que permitió la movilidad escolar y ocupacional de una familia extensa en la Mixteca Alta Oaxaqueña. Se empleó una metodología cualitativa etnográfica con entrevistas a profundidad, observación participante y reconstrucción genealógica. Se encontró que la incorporación del turrón de Alicante en la venta de dulces artesanales representó una fuente económica que logró la manutención de la familia Morales Espinoza, que esta actividad ya no pasó a la siguiente generación por la movilidad escolar y ocupacional, no obstante, pasó a personas fuera de la familia.

Palabras clave: dulces artesanales, movilidad escolar, movilidad ocupacional.

ABSTRACT

The objective of this work is to analyze the elaboration of artisan candies as a productive activity that allowed the school and occupational mobility of an extended family in the Mixteca Alta Oaxaqueña. A qualitative ethnographic methodology was used with in-depth interviews, participant observation and genealogical reconstruction. It was found that the incorporation of Alicante nougat in the sale of artisan candies represented an economic source that achieved the maintenance of the Morales Espinoza family, that this activity not continue passed to the next generation due to school and occupational mobility, however, it passed to people outside the family.

Keywords: Artisanal Candy, School Mobility, Occupational Mobility.

INTRODUCCIÓN

Las recetas de los turrones fueron traídas por españoles a México durante el periodo colonial. En los conventos, las religiosas adecuaron sus recetas incorporando diferentes ingredientes de la región. Sin embargo, hay otras fuentes de transmisión de tales recetas, incluso podrían ser copiadas sin el consentimiento de quien las conoce. En este trabajo, presentamos la etnografía del devenir de una familia dulcera en Tamazulapam del Progreso, Oaxaca, cuya receta singular del turrón fue “robada” a un español y junto con otros dulces constituyeron una actividad complementaria para la reproducción material de la vida de esta amplia familia. Además, este oficio favoreció la movilidad

1 Instituto Politécnico Nacional, México, ORCID iD 0000-0003-2256-4731, mendezeli@hotmail.com

2 Instituto Politécnico Nacional, México, ORCID iD 0000-0001-8202-6906, mrosarioestrada@hotmail.com

educativa y ocupacional de las subsecuentes generaciones, lo cual impidió que continuaran con esta actividad.

El oficio de dulcero pasó solo a la tercera generación de la familia Morales Espinoza, ya que la mayoría estudió y ya no lo aprendieron. Este estudio ejemplifica uno de los pocos casos en que hubo movilidad social en México, ya que las investigaciones sociales enfatizan la ausencia de este fenómeno en nuestro país (Solís, 2018). Las hermanas que aún conservan la receta ya están en la tercera edad y les resulta muy difícil seguir elaborando el turrón para continuar vendiéndolo en la tradicional feria de Cuaresma en Teposcolula, Oaxaca. La receta ahora pasa a vecinas jóvenes con deseos de aprender, y con quienes puede funcionar para el mismo propósito: desarrollar una actividad que ayude en la manutención familiar.

Este trabajo tiene por objetivo analizar el oficio de dulcero como medio para la supervivencia y manutención de una familia amplia y el declive de su transmisión de conocimiento. Se emplea una metodología cualitativa etnográfica a través de entrevistas a profundidad y observación participante con tres mujeres, quienes con dificultades físicas se esfuerzan por continuar la tradición de elaborar los dulces típicos, los cuales fueron el sostén de su familia. Las entrevistas se desarrollaron tanto en Tamazulapan del Progreso en la región Mixteca, como en la ciudad de Oaxaca. También se recurrió a la reconstrucción del árbol genealógico de la familia Morales Espinoza para analizar la movilidad educativa y ocupacional, así como la línea de sucesión a la elaboración de dulces.

Se expone el sentido y función que tuvo la elaboración de los dulces a través de la memoria familiar. Se analizan las tensiones que el oficio enfrenta actualmente al competir con los dulces industrializados, y las perspectivas de los hijos y nietos de la familia que al estudiar tienen ocupaciones que han marcado su migración y declinan el aprendizaje de uno de los oficios familiares. Se concluye que el oficio dulcero fue una fuente importante de ingresos que contribuyó a la manutención de una familia amplia, y favoreció la movilidad escolar y ocupacional, con lo cual se rompe su transmisión, a la par que van cayendo en desuso por la preferencia por otros dulces industrializados, que resultan más baratos y dañinos a la salud, lo que constituye parte de las transformaciones alimentarias en el país de los últimos 40 años (FAO, 2019).

El trabajo se organiza en tres apartados. El primero recupera el origen de los dulces mexicanos como producto del sincretismo cultural mesoamericano y español, y da cuenta de algunas historias en torno del turrón de Alicante. El segundo aborda la etnografía del oficio dulcero en la familia Morales Espinoza, que parte de la obtención de la receta del turrón, de la transmisión del oficio y su imposición por género, asimismo se abordan las ferias importantes para la venta, la movilidad educativa y ocupacional de las generaciones subsecuentes, y el declive de la actividad y transferencia de la receta a miembros extrafamiliares. Finalmente, el tercero presenta las conclusiones.

LOS DULCES MEXICANOS: SINCRETISMO CULINARIO

La amplia variedad de dulces tanto en España como en México y en muchos lugares, hoy en día implica una historia plena de anécdotas y curiosidades que a través de la memoria y la tradición se tejen, y otras más han quedado documentadas en textos literarios. En este apartado, presentamos algunos aspectos de la historia de los dulces tradicionales en que confluyen un sincretismo de elementos que nos afirman la complementariedad de culturas

alimentarias diversas que se encontraron a partir de eventos de conquista entre diferentes pueblos a lo largo del tiempo.

Los dulces, como en general la cocina mexicana, tienen su punto de partida al encontrarse los ingredientes y las formas de elaboración del México prehispánico con las traídas por los españoles desde la conquista y durante la colonia. En 2010, la gastronomía mexicana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). La noción de dulce mexicano nació en la cocina de los conventos y con el tiempo pasó a fábricas familiares y artesanales, hasta convertirse en atributo de la gastronomía particular de cada estado del país. Representan un claro ejemplo del sincretismo cultural.

Muchos de los dulces que se conocen actualmente encuentran sus orígenes en la época prehispánica. De la cultura mesoamericana se sabe, a través de los documentos históricos, del uso de mieles que los indígenas utilizaban para endulzar sus bebidas, en especial las elaboradas a base del maíz (como el atole que se combinaba chupando el jugo dulce de la caña del maíz). También fueron empleadas otras mieles como la de maguey, que era muy espesa, dulce y oscura. Otras mieles que se utilizaban para endulzar son la de la hormiga mielera y de la abeja pipiola, entre otras. De esta época data, por ejemplo, el *tzoalli* o saule, ahora llamado dulce de alegría (Ambrosio, 2015).

En Mesoamérica se preparaban dulces combinando frutas, semillas, algunas especies y miel. También se utilizaron el pulque y aguamiel que se extraen del maguey; la melcocha obtenida del jugo de tuna concentrado, así como mieles extraídas de las hormigas, avispas y abejas, además de varias palmas y raíces. Al mezclar estos ingredientes con el maíz, cacao y la semilla de amaranto se originaron dulces como el pinole, el chocolate y la alegría. Con la miel elaboraban alegrías de amaranto y palanquetas de semillas de calabaza y cacahuete. El aguamiel recalentado se utilizaba para bañar frutas. Se machacaba la tuna hasta obtener una capa dulce y transparente que se revolvía con amaranto (Ambrosio, 2015).

Fray Bernardino de Sahagún (como se cita en Arias, 2008) describe en la *Historia general de las Cosas de la Nueva España*, una serie de dulces que se degustaban en aquellos tiempos. Señala que en los mercados se intercambiaban mazorcas tostadas, tortillas de masa, granos y harina de maíz tostado, pepitas de calabaza hervidas y los cascotes de calabaza cocida (probable antecedente de la calabaza en tacha), todos ellos envueltos con miel. También menciona el *momochitl*, grano de maíz, que al tostarse revienta, creando una flor blanca, lo que ahora llamamos palomitas. Por su aspecto semejante al granizo, estaban relacionadas con los dioses del agua; las ensartaban y creaban collares que usaban en el cuello, en las festividades de Xipetotec.³ De este mismo grano, se hacían los que ahora llaman *ponteduros*, hechos de dicho maíz cubierto de miel, o piloncillo que actualmente se encuentran en algunas regiones de Sonora, Querétaro y Ciudad de México.

3 Xipe Tótec, Nuestro señor el desollado, es el dios de la regeneración del maíz y de la guerra; de la primavera y la nueva vegetación, por tal motivo, se le considera como un dios de la fertilidad. Es el dios que se desprendió de su piel y se sacó los ojos para ofrecerla como alimento a la humanidad. De acuerdo con Javier González (2011), esta leyenda es una metáfora, pues el desollamiento se refiere al quitarle el totemoxtle, las hojas, a la mazorca.

A la luz de estos datos, se advierte la clara influencia y permanencia tanto de ingredientes como de formas de elaboración del mundo precolonial. Por un lado, las frutas propias de estas tierras, las semillas con valor simbólico especial como el caco, el maíz y el amaranto, así como las mieles, representan los ingredientes que hasta nuestros días se emplean en la elaboración de alimentos dulces. En este mismo sentido, emplear las mieles sobre estas semillas y frutas sigue siendo una técnica de preparación actual.

Siguiendo a Arias (2008) con la conquista española en el siglo XVI, llegan un sinnúmero de nuevos productos, ingredientes, utensilios, técnicas culinarias, técnicas de sembradío y nuevos nombres para los alimentos, de diversas regiones de Europa, Asia, África e incluso del Caribe americano, que son esenciales para la elaboración de los dulces, golosinas y postres. En este tiempo, se introdujo la caña de azúcar para hacer miel de caña, el piloncillo y el azúcar; nuevos ingredientes que desplazaron a los otros endulzantes, dado que el azúcar de caña era más fácil de obtener. En esta época, se comienza a dar el sincretismo culinario de estas diferentes tradiciones alimentarias y se modificaron los hábitos de alimentación, que darán por consecuencia la amplísima variedad de dulces que conocemos en la actualidad.

De acuerdo con De Cárcer (1995, pp. 56-57), muchas de las recetas que vienen con los españoles son a su vez de origen árabe, judío y morisco, entre ellas están: los suspiros de monjas, los muéganos, las torrijas o torrejas, las arropías, mejor conocidas como las charamuscas, correosas o trompadas que se hacen con piloncillo, el alfeñique que son figuras al vaciado de azúcar y clara de huevo, el alfajor, el turrón, el mazapán, fruta escarchada o cubierta y el buñuelo. Otras recetas llegaron directamente de los españoles, especialmente de Málaga, Córdoba y Sevilla, como los churros, las natillas, las glorias, el arroz con leche, leche cuajada, polvorones y varias clases de panecillos, como las bizcotelas, llamadas de igual forma soletas.

Al principio, los españoles mandaban traer los dulces del viejo continente, como la colación, las pastas, dulces cristalizados y cubiertos, turrone y mazapanes. Sin embargo, conforme se adaptaron los nuevos productos a los climas y a las temperaturas, en los siglos XVII y XVIII comenzaron a prepararlos en la Nueva España y otras provincias a través de combinaciones con los productos locales y variando las recetas. Se ha señalado que principalmente fueron las monjas en los conventos quienes elaboraban los dulces, empero, es necesario precisar que también o principalmente fueron las mujeres que estaban a su servicio⁴ las que trabajaban en su elaboración. En los espacios de nobles y comerciantes, poco a poco fueron llegando los maestros confiteros, algunos pasteleros y panaderos.

Dentro de las historias curiosas de las recetas conventuales, se encuentra el origen de los camotes poblanos. Suárez y Farías (1997) documenta una de las historias en torno a su origen; cuenta que una novicia del convento de Santa Clara de Puebla agregó camote a un dulce que preparaba la monja encargada de la cocina para el señor obispo, con el propósito de hacerla quedar mal. De esta broma entre religiosas, surgió el dulce que a través de los años adquirió la forma y la fama, como *Camotes de Santa Clara*. En la tabla 1 se presentan algunos de los conventos de la Nueva España que se fueron conociendo por preparar ciertos

4 Acorde con Arias (2008, p. 33), las mujeres que servían a las religiosas pertenecían a diferentes castas del mestizaje que se formaron principalmente a finales del siglo XVIII como: indias, mestizas, lobs, negras, coyotas.

dulces que se convirtieron en su especialidad. De acuerdo con Curiel (2007), las religiosas desarrollaron el arte culinario como una forma de agradecer y motivar a sus benefactores la manutención de sus congregaciones religiosas.

Tabla 1. Conventos establecidos en la Nueva España entre los siglos XVII y XVIII y sus especialidades de dulces.

CONVENTO	ESPECIALIDAD
El convento de San Jerónimo y el de San Lorenzo	Afeñiques, caramelos y capirotada
Clarisas Urbanistas	Puchas, camotes, duraznos prensados, conservas y dulces escarchados, dorados y plateados
Santa Teresa	Marquesotes, pan de huevo muy integro, parecido al mamón
Capuchinas de Nuestra Señora de Guadalupe	Chocolate
Concepcionistas de Jesús María	Pasta de almendra para formar frutillas
Señora de las Nieves	Buñuelos de viento

Fuente: Elaboración propia a partir de la información de Arias, 2008.

En los estados del centro del país hay una rica tradición dulcera, que como hemos visto es producto de la aculturación culinaria mesoamericana y colonial. En estos lugares, existieron importantes conventos donde nace el uso de la leche, para los rompopes, las cajetas y otros productos como los limones rellenos de coco, las palanquetas, el acitrón, las frutas cubiertas, las cocadas, ates de durazno, manzana, guayaba y membrillo, batidillos de piloncillo, cabellitos de ángel, cocadas, cochinitos, chongos, dulces de alfeñique, dulces de cacahuete, frutas cristalizadas, jamoncillos de frutas y de pepita de calabaza en forma de gallinitas, limones rellenos de coco, sin faltar los españolísimos turrone (Castro y González, 2011). La lista está incompleta, ya que el oficio de dulceros es una actividad viva que sigue actualizando sus recetas y, a la vez, continúa velando cuidadosamente la precisión para la elaboración de dulces consagrados como emblemáticos de las diferentes regiones del país.

En este sentido, se reconoce el trabajo de Zolla (1988), quien realizó un registro de la variedad de dulces por región, el cual representa un valioso punto de partida para el estudio de la geografía del dulce mexicano. Como esbozo, en la tabla 2, se presenta lo que este autor consignó para el estado de Oaxaca en la región Pacífico sur.

Tabla 2. Dulces registrados en el estado de Oaxaca en 1989 por Carlos Zolla.

REGIÓN PACÍFICA SUR OAXACA			
FRUTA	DULCES		BEBIDAS DULCES
Almendra	Alegrías	Nieves de leche	Aguas frescas de frutas de la estación (chilacayote, piña, chía, almendra, todas con panela, canela y cáscara de limón; de ciruela, mejlón guanábana, tamarindo, jiotilla, zapote) Atole blanco de leche y de granillo Café Champurrado Chocolate atole Mezcal “curado” con diferentes frutas Popo Tejate Tepache
Biznaga	Arroz con leche	quemada con tuna,	
Ciruela	Ates de almendra y de	sorbete, rosas, mamey,	
Coco	chicozapote	nuez, zapote	
Chilacayote	Azucenas	Palanquetas	
Guanábana	Baitidillo	Pan amarillo	
Limón	Bocadillos de garbanzo	Pan de muerto	
Mango	y miel con panela	(corriente, entrefino	
Manzana	Borrachos	y fino)	
Melón	Biznagas	Pasta de semillas de	
Nuez	Buñuelos	calabaza	
Piña	Burros	Pelonas	
Tamarindo	Canutos nevados	Pepitorias	
Tejocote	Capirotada	Polvo de seda	
Zapotes	Capotes	Polvorones	
	Cocada	Postres (manjares	
	Condumbios de	reales, requilorio,	
	cacahuates	sol dorado, suspiros	
	Charamusca con	dulces)	
	panela	Regañadas	
	Frutas cubiertas	Rosca de ajonjolí	
	Garbanzos tostados	Tamales dulces y	
	con panela	rosados con pasitas	
	Gaznates	Tarazones	
	Gollorías	Tortillas de coco y de	
	Hojaldras	huevo	
	Huevos reales	Trompadas	
	Jamoncillo de coyol	Turrónes	
	Lehecilla		
	Mamones		
	Mermelada de camote		
	morado con piña		

Fuente: Carlos Zolla (1988, pp. 204-205).

Como hemos visto, en la dulcería oaxaqueña aparece el turrón. El estudio que se presenta aquí aborda justamente la apropiación de la receta de este dulce español por una familia de la región mixteca, que al incorporarlo para la venta logra la subsistencia y la movilidad escolar y ocupacional. Antes, recuperamos algunas historias interesantes sobre el origen árabe, judío y español de este dulce.

CURIOSIDADES SOBRE EL TURRÓN

El turrón proviene de la tradición mediterránea, probablemente introducido por los árabes en el mundo occidental, elaborado con miel, frutos secos (almendras,

cacahuets, nueces, piñones o avellanas) y azúcar. De acuerdo con Murcia (2012), el origen de la palabra procede de *torrere*, que en español podría equivaler a turrar (tostar) y que coincide con las acepciones catalana (turró), valenciana (torró) y la propia alicantina de Jijona (terró).

Murcia (2012, p. 56) documenta historias sobre el origen del turrón. Una de ellas refiere que fue un artesano barcelonés, de apellido Turró, quien dio con la fórmula mágica en su obrador catalán y lanzó el producto como un importante compuesto de nutrientes en una época en que las hambrunas se cernían sobre Europa y comer era, más que un placer, una necesidad perentoria. También refiere a Francisco Figueras Pacheco, un escritor valenciano y cronista oficial de Alicante, que buscó referencias literarias para demostrar que el turrón era un producto que tenía su cuna en Alicante, con su presentación blanco, duro y que se partía en trozos y, en Jijona, en forma de torta. Citaba documentos de la literatura española como *Los lacayos* de Lope de Vega y *El burlador de Sevilla* de Tirso de Molina, donde encontró referencias a los turrones de Alicante y Jijona. El cronista oficial de Jijona, Fernando Galiana Carbonell, aporta otro dato interesante: afirma que antes del siglo XIV ya se conocía el turrón, puesto que Francisco Martínez Montañón, en su libro *Conduchos de Navidad*, publicado en 1584, afirma que en todas las casas de Jijona huele a miel porque en ellas se fabrica turrón que se elaboraba en la ciudad de forma artesanal.

Murcia (2012) también transmite una leyenda que defiende el origen del turrón en Jijona y por qué se asocia su consumo con la época navideña:

Por aquellos tiempos, el rey contrajo matrimonio con una princesa escandinava, por lo cual ésta tuvo que venir a estas tierras dejando atrás su frío país de origen. La princesa se sintió muy triste al no poder disfrutar de los bellos paisajes de su país llenos de nieves perpetuas. El rey, desesperado por ver a la nueva reina decaída, para evitar su tristeza, tuvo la idea de plantar por todos sus territorios, alrededor del castillo, miles de almendros. De este modo, cuando los almendros florecieron, sembraron el paisaje de tonalidades blancas, de tal modo que todo parecía nevado, y la princesa volvió a recuperar su felicidad. Los habitantes de Jijona, a partir de ese momento, aprendieron a recoger los frutos de los almendros y a tratarlos, elaborando así las primeras muestras de turrón y derivados (p. 57).

De acuerdo con el autor, desde la Edad Media, el área mediterránea conocía la forma de elaborar el turrón, precisamente porque sin duda este dulce proviene de los pueblos árabe y judío. No obstante, Jijona y Alicante han transformado la tradición familiar y artesanal en un proceso industrial que han hecho que se conozca el turrón en el mundo.

EL TURRÓN EN TAMAZULAPAM: INICIO Y FIN DEL OFICIO DULCERO

METODOLOGÍA

En esta parte, presentamos los resultados de la investigación cualitativa etnográfica sobre el oficio dulcero en la familia Morales Espinoza en Tamazulapam del Progreso, Oaxaca. A través tanto de la observación participante (Guber, 2011) durante la elaboración del turrón, como de cuatro entrevistas a profundidad comprensivas (Kaufmann, 1996) con las hermanas mayores, que aún hacen los dulces, y a un sobrino de ellas. Con ello, se analizó el sentido y la función que tuvo la incorporación del turrón dentro de la variedad de dulces que preparaban como una actividad complementaria para la manutención de la familia extensa, la cual favoreció la movilidad educativa y ocupacional de las generaciones subsecuentes y el declive de la actividad y transferencia de la receta a miembros extrafamiliares.

La observación participante se realizó en marzo de 2019 en Tamazulapam del Progreso y consistió en observar y participar en la elaboración del turrón de Alicante con las señoras Concepción (76 años) y Graciela (80 años). Las entrevistas fueron hechas a las mismas informantes en este lugar. Las otras entrevistas fueron en la ciudad de Oaxaca a otra de las hermanas, Alicia (84 años), y a uno de los nietos, Hugo (32 años).

Al recabar la información, se partió de la propuesta de Méndez-García (2017; 2020) sobre los encuentros entre personas concretas que comparten y organizan su experiencia a partir de la potencia de recordar. Las entrevistadas estuvieron de acuerdo en ser grabadas en audio, fotografiadas y usar su identidad. En este sentido, se emplea el relato etnográfico para presentar los resultados, reconociendo que hay una mediación de la investigadora y que su práctica está comprometida con el apego al sentido expresado por las informantes. Asimismo, se empleó la reconstrucción de la genealogía de la familia Morales Espinoza para analizar la movilidad escolar y ocupacional, así como la sucesión en la elaboración de dulces; para esto, se contó con el apoyo de uno de los nietos para ratificar la información.

LA RECETA “COPIADA” DEL TURRÓN

El matrimonio formado por el señor Justino Ángel González y Aurelia Guzmán, hacia 1911, vivía en Tamazulapam del Progreso, en la Mixteca Alta oaxaqueña. Justino era carpintero y dulcero, su esposa se dedicaba al cuidado de su familia y con su esposo elaboraban y vendían en los pueblos cercanos los dulces de la región: la canica (caramelo), pastilla, cubiertos, tejocote, calabaza, camote (en dulce y como el de Puebla), chilacayote, acitrón, biznaga, ate de membrillo, de guayaba dulces de leche, el macarrón, jamoncillo de piña, entre otros. Uno de los dulces que ya muy pocos hacen es el dulce de licor, cuya peculiaridad era que tenía *agüita adentro*. Como se puede apreciar, la variedad de dulces es muy amplia.

De un primer matrimonio, Aurelia tuvo un hijo: Valentín Morales, cuyo padre fue Francisco Morales. Valentín se casó con Refugio Espinoza en 1933. Él fue carpintero; más adelante, aunque no del todo su gusto, heredó el oficio de dulcero que su madre le enseñó para que pudiera mantener a sus 12 hijos:⁵ Micaela, Alicia, Alberto, Amparo, Ismael, Concepción, Guida, Isaías, Aurelio, Graciela, Gloria y Francisco.

Justino conocía a un español que vivía en Huajuapam de León, ciudad cercana a Tamazulapam, y que elaboraba el Turrón de Alicante. Este hombre era celoso de su receta: él solo lo preparaba y únicamente pedía ayuda cuando había que moverlo en el fuego, ya que es la parte que requiere de mucha fuerza porque es cuando empieza a endurecer. Alicia pasó gran parte de su infancia con su abuela Aurelia, con quien aprendió a hacer los dulces, y ella le contó cómo le *copió* la receta al español.

Alicia, de 84 años, recuerda que su abuela Aurelia le contó que hacia 1920 vino el español a enseñarles la receta del turrón, pero que nunca les dijo realmente cómo hacerlo. En una cocina de cerco de barretero el español preparaba todo y no les decía las cantidades de los ingredientes, solamente al final pedía ayuda para moverlo. Entonces, Alicia cuenta que su abuela se

⁵ El matrimonio de Valentín y Refugio procreó doce hijos, sin embargo, dos murieron a edad temprana. No obstante, la manutención de los diez restantes implicaba un esfuerzo económico importante.

puso lista y lo espió por un agujero de la cerca, se fijó en lo que le ponía, en las porciones, el tanto de cada cosa, por ejemplo, el limón. Así, la abuela Aurelia estuvo practicando hasta que le salió. Llegar al punto del turrón fue lo más difícil por la cantidad de limón que debe llevar. Por esto, Alicia afirma: "...mi abuelita así francamente se robó la receta... porque fue muy abusada y dice sino no, no la hubieran aprendido y ya se quedó para la familia".

Es relevante enfatizar la inteligencia y visión de una mujer preocupada por la reproducción material de los suyos. Es decir, la acción de la abuela Aurelia al observar, espiar con mucha atención al español y ensayar una y otra vez cómo hacer el turrón implica el deseo de aprender una receta que les permitió incorporar uno de los dulces más importantes por la ganancia que representaba. En el fondo de esta acción está la protección, cuidado y procuración de la manutención familiar. Aurelia y Justino incorporaron el turrón a la variedad de dulces que ya hacían, e iniciaron su venta en las ferias de los pueblos cercanos. Esta actividad la realizaron hasta que la edad ya no se los permitió, aproximadamente en 1948.

Hacia 1950 enfermó la abuela Aurelia y murió en 1962, por lo que las nietas mayores: Micaela (quien también estuvo en su infancia con la abuela Aurelia) y Alicia aprendieron el oficio de los dulces. Igualmente, cuando los abuelos ya estaban mayores, Justino motivó a su nuera Refugio para que se dedicaran a hacer los dulces. Entonces, con las nietas mayores continúa la tradición familiar de elaborar los dulces, a pesar de que en 1960 Micaela se casó y migró al centro del país. No obstante, la manutención familiar requería que se continuara esta actividad.

Valentín no estaba de acuerdo en la venta de los dulces porque pensaba que las mujeres deberían estar en su casa, sin embargo, tuvo que combinar la carpintería con este oficio para mantener a su extensa familia. Valentín apoyó incluso desde la carpintería en la construcción de los utensilios necesarios para la elaboración del turrón, por ejemplo, en hacer las cajas de madera en que se hacían las marquetas de turrón. Después, salía a las ferias de Teposcolula, Ixcatlán, Chilapa, Yanhuitlán, Tejupan, poblados cercanos a su pueblo. La familia realizó estas ventas de forma periódica entre 1949 y finales de los años 70.

OFICIO IMPUESTO A LAS HIJAS MAYORES

En 1965 Valentín se enfermó: sufrió una embolia. Alicia piensa que se enfermó porque no le salía el dulce de la canica y se enojaba mucho por esta razón. Recuerda que estaban trabajando en la feria de Ixcatlán cuando se enfermó, ahí se quedó inmóvil y se lo llevaron al médico a Huajuapán. Las secuelas de la embolia lo dejaron sin posibilidades de seguir trabajando como lo hacía. Esta situación, obligó a que las hijas mayores, junto a su madre, Refugio, tomaran las riendas de la elaboración de los dulces con un conjunto de actividades encaminadas a atender las necesidades de manutención de la extensa familia.

Alicia tomó el oficio por obligación, porque existían muchas necesidades en el hogar (entre los padres, hijos y nietos eran aproximadamente 15 personas que sostener); "francamente éramos muchos... había un gasto intenso en la casa". Su padre en silla de ruedas le dijo a Alicia: "Tú vas a agarrar el oficio". Alicia recuerda la forma de pensar de su padre al respecto de la educación para sus hijos e hijas: "...mi papá nunca nos dejó a nosotras estudiar... era su mentalidad que nada más los hombres y nosotras no. Y pues ya mi hermana (Concepción) y yo nos impusimos que nuestras hijas deben estudiar". Cuando las hijas Morales

Espinoza eran jóvenes, tuvieron oportunidades para estudiar: a Concha le manifestaron talento para el canto; a Graciela, Guida y Amparo las invitaron de la Normal Rural de Tamazulapam, pero su padre no las dejó estudiar.

La elección del género masculino para el estudio y la carga del trabajo para la manutención, por vía de la elaboración de dulces, al femenino es de alta relevancia para nuestro análisis por dos razones. La primera porque expresa la perspectiva patriarcal de la época que privilegia a los varones para la educación, aspecto que puede abrirles posibilidades ocupacionales más amplias, ya que serán, a su vez, cabezas de familias y, por tanto, los proveedores. La segunda, porque expone que la limitante de oportunidades de estudio para las mujeres de una generación genera los deseos de que en la siguiente este aspecto cambie.

Aunque hacer dulces fue una obligación, también Alicia recuerda:

Después me empezó a gustar el oficio. Por esto salimos adelante. Le echaba yo más ganas... A mí me tocaba tallar la semilla para quitarle lo verde, se echaba a remojar un día anterior toda la noche, pero también hay que saber tallarla porque si se tallaba mucho se le iba casi todo el almendrado, todo lo que tenía y si no se le quedaba lo verde todavía porque se tallaba con ceniza. Y yo tenía que tallar la semilla, la que lavaba era mi mamá, lavar la semilla hasta dejarla blanca y ella es la que la llevaba al molino y ya yo preparaba la miel para que ya cuando llegaba mi mamá con las cubetas de semilla a deshacerle y hacer... y así.

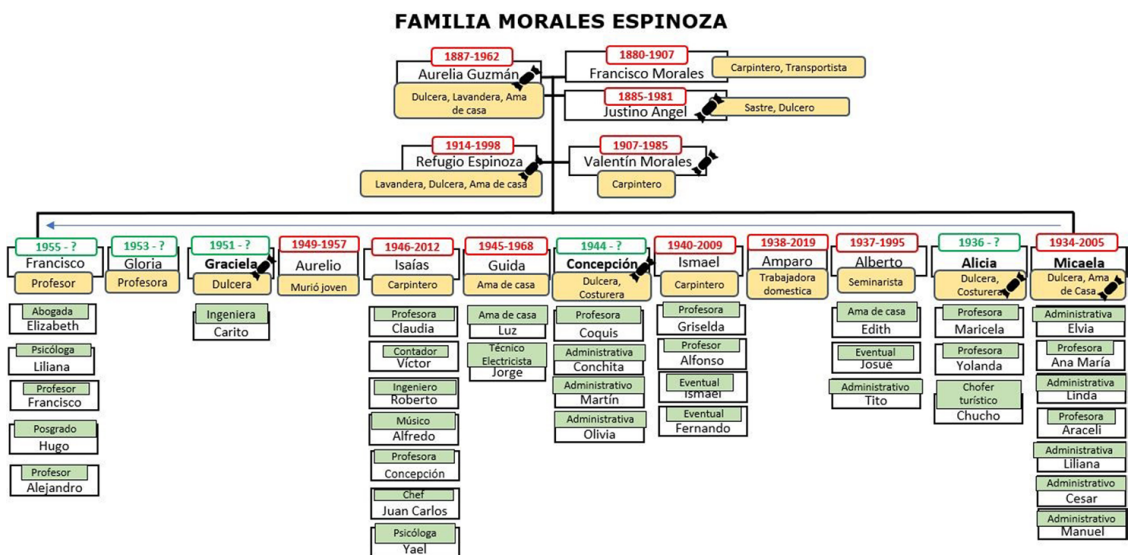
Alicia recuerda con mucho orgullo el ingenio de su abuela Aurelia al encontrar la forma de observar y por su cuenta descubrir la receta del turrón, la cual se cuenta como una herencia que se quedó para la familia, así como la creatividad en la presentación de los dulces. Por ejemplo, a los monitos de dulce, la abuela inventó ponerles el hilo para que lucieran más y se les antojaran a los clientes. La transmisión de los saberes entre las mujeres está enfocado a realizar actividades económicas que han contribuido a la reproducción material de la vida de los suyos.

MOVILIDAD EDUCATIVA Y OCUPACIONAL

Tanto la manutención familiar como la escolarización para los hermanos y la siguiente generación fueron objetivos alcanzados en la familia Morales Espinoza. El trabajo del conjunto familiar y, en particular, el oficio dulcero por parte de la madre y las cuatro hermanas mayores permitió que la familia tuviera el sustento necesario, y que los dos hermanos menores, un hombre y una mujer (Gloria y Francisco), alcanzaran el nivel educativo que les permitió obtener un trabajo bien remunerado como profesores.

De esta misma forma, las hijas de las cuatro hermanas mayores también alcanzaron la educación para desempeñarse como profesoras (dos) y como empleadas administrativas (cinco), lo cual expone la movilidad educativa y la ocupacional. Incluso al revisar la escolaridad y ocupación del resto de la siguiente generación, se advierte que alcanzaron niveles técnicos, de licenciatura (profesores, psicólogos, ingenieros, abogados) e incluso con posgrado (estudios de doctorado). Lo dicho puede verse en la figura 1 del árbol genealógico de la familia Morales Espinoza.

Figura 1. Árbol genealógico de la familia Morales Espinoza.



Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo.

La evidencia de movilidad educativa y ocupacional a través de la pluriactividad que caracteriza al medio rural y, en particular, impulsada por el oficio dulcero encontrada en esta investigación, concuerda con los estudios realizados por Solís (2018) para la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) en México. A pesar de que los resultados generales señalan que hay una muy baja movilidad social en el país, esto es, que quienes nacen en estratos pobres tienen altas probabilidades de morir igual, y que quienes nacen ricos tienen nulas posibilidades de caer en pobreza. Se ha documentado que en los estratos medios hay gran movilidad y cercanía entre las clases. De ahí que Solís afirma:

Más de dos terceras partes de las personas experimentaron movilidad educativa ascendente y cuatro de cada diez movilidad ocupacional ascendente, en ambos casos con respecto a sus padres o principales proveedores económicos. Esto revela que, lejos de ser una sociedad inmóvil, la sociedad mexicana presenta tasas de movilidad intergeneracional educativa y ocupacional mayores a las que podrían esperarse al considerar el relativo bajo nivel de ciertos indicadores, como son las tasas de acceso a la educación superior y la creación de oportunidades ocupacionales en posiciones de alta calificación (2018, p. 28).

En este sentido, se confirma la movilidad educativa de los hijos y nietos respectivamente a su origen, ya que los abuelos contaban con primaria inconclusa, los hijos lograron primaria completa, niveles técnicos y profesionales, y finalmente los nietos lograron niveles técnicos, profesionales y de posgrado (figura 1).

LUGARES DE VENTA

La familia Morales Espinoza trabajó en la elaboración de dulces como arriba se ha señalado, sin embargo, los que más ganancia reportaban eran el jamoncillo de piña y el turrón de Alicante, con la receta que obtuvo la abuela Aurelia. La elaboración corría a cargo de las hermanas mayores y la madre, Refugio, no obstante, al ser una de las actividades principales para la reproducción material, el resto de los integrantes debían colaborar. Alicia recuerda que hasta los nietos mayores trabajaban, pasaban las latas, cargaban leña para el horno, traían carbón. Era pesado y tal vez por ello, piensa Alicia, no les gustó el oficio. Ayudaban en las diferentes partes del proceso de elaboración y venta, pero el punto del turrón era privilegio de Alicia, después de Concepción y Graciela.

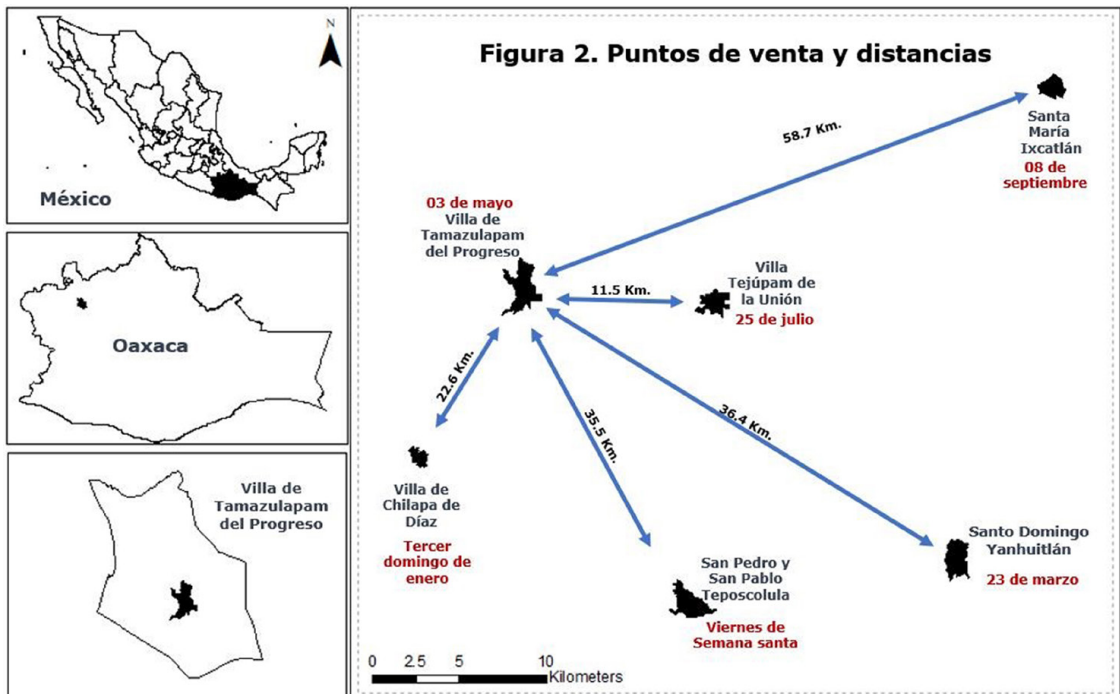
Saber el punto implica una sensibilidad muy especial. Alicia afirma: “Uno tiene en la mente los puntos del azúcar... yo lo tenía en la mente... metía mano y sí me quemaba, pero solo así”.

La elaboración y venta de los dulces era la principal de las actividades para la manutención familiar, porque era una actividad extraordinaria en tanto que solo se realizaba para las fiestas religiosas de los poblados cercanos. Entre estas fechas, las hermanas realizaban otros trabajos como la costura (porque estuvieron un tiempo en la Ciudad de México y ahí aprendieron a coser a máquina). Alicia recuerda que había un taller de costura que era de uno de sus tíos, ahí se iba con su hermana Concha y cosían chamarras y pantalones; de ahí sacaban también para completar la manutención familiar.

Alicia, Concha (Concepción) y Chela (Graciela) recuerdan lo difícil que fue seguir vendiendo los dulces en las fiestas de los pueblos cercanos cuando enfermó su papá. Tuvieron que contratar a un muchacho para que las ayudara a salir a vender, ya que entonces no había transporte. La carga de dulces la llevaban en burros y en caballos. Alicia recuerda que le tocó tres o cuatro años ir en burros hasta que entró el carro que iba a Ixcatlán. Para ir a Teposcolula, que era la fiesta en que más se vendía el turrón, alguna vez se fueron con un señor que vendía zapatos en un carguero, un camión de redilas.

Salían a vender en las fiestas de Teposcolula, Ixcatlán Chilapa, Yanhuítlán y Tejúpam. Las ventas comenzaban en enero en Chilapa, luego el primer viernes de cuaresma en Teposcolula, cuarto viernes de cuaresma en Ixcatlán, después en Tejúpam en julio y el 22 de marzo en Yanhuítlán. Las mejores ventas eran la cuaresma y los días de muertos. Por lo menos 15 días antes de la fiesta de cada pueblo tenían que empezar a preparar los dulces, por ejemplo, coleccionar la biznaga, hacer las marquetas de turrón de cinco kilos cada una.

Figura 2. Mapa de Tamazulapam del Progreso, puntos de venta y distancias.



Fuente: Elaboración propia con base en las áreas geoestadísticas de INEGI, 2018.

En Teposcolula se vende más el turrón, para esta fiesta preparaban entre 10 y 12 marquetas (cajas de madera en que ponía el turrón). En Ixcatlán se vendía más el jamoncillo con piña, llevaban 20 tiras y cinco marquetas de turrón. Preferían el turrón de semillas de calabaza y ajonjolí, un poco menos el de cacahuete.

Casi no pedían el de almendras porque era más caro. Llevaban su hacha y el martillo para cortarlo. Alicia recuerda que la gente se les juntaba y ella pensaba en cortar el turrón antes y tenerlo en trozos, pero así no lo quería la gente, ellos querían ver que lo cortaran en el momento. También recuerda con mucho gusto que cuando había muy buena venta “hasta el polvo compraban”.

MÁS SOBRE LA MOVILIDAD EDUCATIVA Y OCUPACIONAL

Gracias al oficio dulcero y al conjunto de actividades económicas familiares salió adelante toda la familia. Valentín, el padre, murió en 1985 y Refugio, la madre, en 1998. Algunos hijos encontraron otra ocupación, los menores estudiaron y todos migraron de Tamazulapan. Unos se fueron a vivir a Huajuapán de León, otros a la Ciudad de Oaxaca, Puebla y la Ciudad de México; tanto por estudios como por trabajo.

El resto de los hermanos no continuaron con el oficio también porque era efectivamente muy pesado físicamente. Alicia y sus hermanas recuerdan que su hermano Ismael intentó aprender, pero no pudo. Él sabía que el oficio dulcero era una alternativa económica: “Saco más en la venta del dulce que en la carpintería”, sin embargo, también sabía que una sola persona no puede elaborar los dulces porque es muy pesado. Ismael no tuvo el apoyo de su esposa para continuar este trabajo. El oficio del dulce implica a la unidad familiar, no puede hacerlo solo una persona. Por otro lado, otro de los hermanos, Isaías, definitivamente se negó, les dijo a sus hermanas: “Yo con esto no. Mejor me muero de hambre”.

HEREDERAS Y CONTINUADORAS DE LA RECETA

La movilidad escolar y ocupacional impidió que el oficio dulcero pasara a la siguiente generación. También en 1989, Alicia empezó a radicar en Oaxaca, sus hijos ya no la “dejaron trabajar”. Actualmente solo Concha de 76 años y Chela de 69 continúan elaborando los dulces y el turrón, con apoyo de sus hijas, pero ahora lo hacen por gusto, ya no por necesidad. Ya no van a todas las fiestas de los pueblos, pero tratan de ir a Teposcolula en la cuaresma porque conservan a sus clientes que cada año las buscan por el turrón. En 2010, Alicia fue a apoyar a su hermana Concha en la preparación de los dulces para las ventas de todos santos, porque su hermana Chela se enfermó, y tenían un encargo de 10 mil dulces.

Figura 3. Las hermanas Concha y Chela moviendo el caso del turrón.



Fuente propia: fotografías de trabajo de campo 06 de marzo de 2019 en Tamazulapam del Progreso.

La transmisión de las recetas y sus secretos empieza a correr por otros senderos extrafamiliares. Las hermanas Alicia, Concha y Chela recuerdan que hubo unas religiosas que estuvieron muy interesadas en aprender a hacer los dulces, especialmente el turrón. A pesar de que les enseñaron paso a paso la forma de elaborarlo, nunca les salió, nunca pudieron aprender el punto del turrón. Las religiosas querían usar un termómetro para poder saber con precisión el punto, pero ni así lograron que les saliera el turrón.

Concha y Chela le enseñaron a otra vecina, que tenía interés en aprender: Lula. Lo hizo y después por su cuenta ella puso su propio puesto en Tamazulapam. En el momento de realizar el trabajo de campo estaba otra vecina, Eva, quién también estaba interesada en aprender. Ambas vecinas estaban movidas por el interés de la abuela Aurelia: aprender una actividad que les ayudara en la reproducción material de sus propias familias. Entonces, la receta del turrón sigue viva en otras familias y haciéndose presente en las fiestas tradicionales de la mixteca oaxaqueña durante la cuaresma.

CONCLUSIONES

En este trabajo, se ha documentado etnográficamente el oficio dulcero de una familia amplia, que, junto a otras actividades económicas, logran la reproducción material. De los dulces más importantes para los ingresos familiares, se encuentra el turrón de Alicante, cuya receta fue “robada” por la abuela, quien la ensayó y logró tener el punto del turrón. Esta acción representa un acto creativo y valiente que permite la ampliación de la oferta en la extensa variedad de dulces que la familia elaboraba. Esta receta significa la herencia que dejó la abuela Aurelia.

El oficio dulcero logró no solo la manutención de la amplia familia Morales Espinoza, sino que impulsó la movilidad educativa y ocupacional de las subsecuentes generaciones, con lo cual la transmisión del conocimiento tradicional ya no pasa a esta generación, pero sí a otras familias para las cuales representa también una oportunidad de obtener ingresos que completen los recursos para su propia manutención. Este caso representa uno de los pocos que existen en los estudios de movilidad social en México, donde se ha reportado que la movilidad es muy baja.

El oficio dulcero en la línea genealógica pasó de la abuela al hijo (con una familia extensa) y en particular a las nietas mayores, que al lado de su abuela lo aprendieron y, con la enfermedad del padre, tuvieron que tomar el oficio para que sus hermanos estudiaran, sin embargo, ellas se rebelan ante este designio para sus propias hijas, ya que se proponen que ellas sí tendrán la oportunidad de estudiar. Aspecto que sí logran.

Dentro de las transformaciones en los hábitos alimenticios en México, al incorporar alimentos altamente procesados, ricos en grasas y azúcares, los dulces tradicionales están pasando al olvido. Aun en las fiestas tradicionales, los alimentos que se ofertan van cambiando. Este trabajo detectó este aspecto, sin embargo, es necesario profundizar en estas transformaciones alimentarias festivas para analizar cómo la dulcería artesanal va en decaimiento.

REFERENCIAS

- Ambrosio, S. (15, septiembre, 2015). Breve historia de los dulces típicos de México. *Milenio*. Recuperado de <https://www.milenio.com/opinion/varios-autores/universidad-tecnologica-del-valle-del-mezquital/breve-historia-de-los-dulces-tipicos-de-mexico>

- Arias, J. (2008). Una súbita mirada por la historia de la dulcería en México. *Ámbitos. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, (29), pp. 29-37.
- Cárcer y Disdier, Mariano de. (1995). Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola. Ciudad de México: UNAM.
- Castro, J. y González, N. (2011). *Los dulces regionales, tradición, costumbre e identidad mexicana*. Recuperado de <http://web.uaemex.mx/identidad/docs/cronicas/TOMO%20IX/Jaime%20y%20Norma%202011%20Durango.pdf>
- Curiel, J. L. (2007). *La dulcería mexicana. Historia, ciencia y tecnología*. Ciudad de México: Limusa Noriega.
- González, C. J. (2011). *Xipe Tótec. Guerra y regeneración del maíz en la religión mexicana*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Guber, R. (2011). *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Argentina: Siglo XXI Editores.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2018). *Marco Geoestadístico Nacional*. Recuperado de <https://www.inegi.org.mx/app/biblioteca/ficha.html?upc=889463674658>
- Kaufmann, J. C. (1996). *L'entretien compréhensif*. París: Nathan.
- Méndez García, E. (2017). *De relámpagos y recuerdos... minería y tradición de lucha serrana por lo común*. Ciudad de México: Cátedra Jorge Alonso.
- Méndez García, E. y Gutiérrez, R. (2020). Organización de la experiencia en la política de la diferencia femenina/feminista. *Bajo el volcán*, (2), pp. 113-142.
- Murcia, J. L. (2012). Turrone y mazapanes, dulce Navidad. *Distribución y Consumo*, pp. 56-58.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2019). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo*. Roma: FAO.
- Solís, P. (2018). *Barreras estructurales a la movilidad social intergeneracional en México*. Ciudad de México: Naciones Unidas.
- Suárez y Farías, M. C. (1997). De ámbitos y sabores virreinales. En Suárez y Farías y M. C. y B. Díaz (Eds.), *Los espacios de la cocina mexicana*. Ciudad de México: Consejo Nacional Para la Cultura y las Artes. Recuperado de <http://www.culinaryartschool.edu.mx/cocinasdemexico/Biblioteca/unidad-4/bloque14/de-ambitos-y-sabores-virreinales.pdf>
- Zolla, C. (1988). *Elogio del dulce. ensayo sobre la dulcería mexicana*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.

Geohistoria del modelo alimenticio de Sinaloa: del maíz y la calabaza, al sushi y los mariscos

Geohistorical of Sinaloa Food Model: From Corn, and Pumpkin, to Sushi and Seafood

Guillermo Ibarra Escobar¹

RESUMEN

La cocina de Sinaloa evolucionó dependiente de su peculiar geografía que provee una base biótica diversificada; se ubica en la línea del Trópico de Cáncer, posee tres paisajes diferenciados, sierra, valles agrícolas y costas, y sus estaciones climáticas son muy marcadas con comidas de temporada y regionales. Asimismo, por su bajo crecimiento económico y demográfico hasta el siglo XIX, su mestizaje culinario fue lento y tardío. Por ello, prevalecieron ingredientes y comidas de sus pobladores originarios (maíz, frijol, calabaza, chile, mariscos) sobre los europeos, hasta muy avanzado el siglo XIX. La mezcla con cocinas nacionales e internacionales se enriqueció desde el porfiriato y con el desarrollo agroindustrial del siglo XX. En este artículo se explica el patrón geo histórico alimentario de Sinaloa y Culiacán y su reciente transición hacia la *fast food* en la alimentación extradoméstica.

Palabras clave: Sinaloa, cocina regional, mestizaje alimenticio, *Fast Food*.

ABSTRACT

The Sinaloa's cuisine has been linked to its peculiar geography that provides a diversified biotic base. It is located on the Tropic of Cancer line, has three different landscapes, mountains, agricultural valleys and coasts, and its climatic seasons are noticeable with season and regional food. Also, due to its low economic and demographic growth until the 19th century, its culinary mestizaje was slow and late. For this reason, the ingredients and foods prevailed from the original habitants (corn, beans, squash, chili, seafood) over the Europeans until well into the 19th century. The mix with national and international cuisines was enriched since the Porfiriato and with the agro-industrial development of the 20th century. This article explains the geo-historical food pattern of Sinaloa and Culiacan and their recent transition to fast food in extra-domestic feeding. **Keywords:** Sinaloa, Regional Cuisine, Culinary Mestizaje, Fast Food.

INTRODUCCIÓN

Desde una mirada regional, Sinaloa tiene múltiples cocinas: la cocina de la sierra, de la costa, de los valles, de los pueblos pesqueros y puertos y las cocinas de las grandes ciudades. Todas ellas comparten un sistema culinario convergente gracias a la urbanización y al sinecismo entre lugares, que se ha

1 Universidad Autónoma de Sinaloa, México, ORCID iD 0000-0003-3747-6515, gibarra@uas.edu.mx

forjado a lo largo de siglos (Ortega, 1999; Ibarra, 1999) y se fundamenta en dos vertientes de larga duración: la primera corresponde a sus ecosistemas y la segunda al proceso civilizatorio. En este ensayo intentamos un acercamiento geo histórico a ese sistema alimenticio.

En una primera parte explicamos su conformación desde el siglo xvi hasta el siglo xx, a partir de una constelación de prácticas alimenticias resultantes de una constitución de regiones que aprovecharon la dotación de sus recursos naturales y asimilaron comidas que provinieron de diferentes migraciones. Exponemos cómo la cocina tradicional es resultado de un proceso civilizatorio de largo plazo y no una especie de cocina preexistente que se conserva o modifica de manera evolutiva, por el contrario, mostramos que esas cocinas están históricamente en reconstrucción. Para ello vincularemos la formación de patrones alimenticios con las diferentes etapas históricas de la formación del espacio regional. En una segunda parte, analizamos un cambio en las últimas décadas en la ciudad de Culiacán, capital del estado, donde convergen nuevas pautas de alimentación, al pasar del predominio de platillos con carnes hacia una mezcla de *fast food* y comida de mariscos como un consumo conspicuo, sin perecerse la huella secular de la dieta local.

LOS ESTUDIOS SOBRE ALIMENTACIÓN

Los estudios sobre alimentación son un campo que reclama la transdisciplinariedad para avanzar hacia enfoques de totalidad, lo que es difícil que ocurra mediante la conformación de una ciencia parcial *sociología de la alimentación* o *antropología de la alimentación* con un estatuto teórico y metodológico compartiendo paradigmas científicos como una ciencia normal de Kuhn (2011), aunque debe reconocerse que existe una matriz teórica en formación más allá de los estancos de conocimiento de la tradicional división del trabajo positivista de las disciplinas y subdisciplinas. Igualmente, por la creciente industria de servicios y diversificación de estilos de vida, es casi inevitable que haya más estudios de alimentación, pues como señalan Wessel y Lee-Brien (2010) “los investigadores sobre la alimentación aportamos un cúmulo de perspectivas relacionadas con nuestras historias personales, experiencias, y nuestra comprensión de las diferentes disciplinas de las ciencias sociales, por eso es un campo de estudios muy vasto”.

En efecto, quizá como en ningún otro ámbito de estudio se presenta lo que Wright Mills (1986) llamó *imaginación sociológica*: vincular el trabajo intelectual con nuestra biografía personal. Por esa circunstancia, los espacios alimenticios son también espacios emocionales, en el sentido de Tørslev, Nørredam & Vitus (2017) que conciben a las emociones como “flujos relacionales entre personas y lugares, producidos en la práctica social en la interacción entre personas y entornos” (p. 587), permitiendo estudiar a las prácticas humanas también en su perspectiva emocional. Incluso los fenómenos alimenticios son espaciales y psicológicos que se incrustan en la dialéctica de lo social, histórico, espacial, cultural, mental, en su simultaneidad y contradicción, donde no hay correspondencia lineal, sino desfases y contradicciones de uno y otros ámbitos (Lefebvre, 2013. p. 571). Precisamente, con esta última visión transdisciplinaria de totalidad, Licona, García y Cortés (2017) proponen estudiar esta problemática integral del dónde y cómo cocinamos y nos alimentamos los grupos humanos, a través de la categoría de *sistema cultural alimentario*.

La cocina es un sistema cultural alimentario organizado sobre la base de oposiciones y clasificaciones, representaciones, prácticas heredadas, cultura material, significados y formas simbólicas complejas como los guisos y demás, que, al igual que el lenguaje, organiza, hace estructura. La cocina es una acción sistemática conformada por relaciones sociales actorales, objetos, representaciones, significados y lugares; elementos sistémicos entretnejidos en la práctica de preparación y consumo de alimentos. El modelo de análisis que proponemos está centrado en el cocinar y el comer como un gran sistema conformado por subsistemas interrelacionados, envueltos en un sistema alimentario aún más complejo (Licona, García y Cortés, 2017, p. 15).

Este ensayo es solo un acercamiento a la vinculación entre el medio geográfico, la historia y la dieta alimenticia de Sinaloa, sobre qué se come y por qué, es una especie de estudio propedéutico a su sistema alimentario que implicaría abordar las formas de preparación, consumo y representaciones del comer.

LA COMIDA SINALOENSE

Empecemos por el presente: ¿Qué comen los sinaloenses hoy en día? El Catálogo de Recursos Gastronómicos de México, de CONACULTA (2010), e Iturriaga (2015) registran la comida considerada típica de Sinaloa, aunque no sean originales del territorio. Son una enorme variedad (tabla 1).

Tabla 1. Muestra de platillos de la cocina sinaloense.

Platillos mexicanos y regionales	<p>Enchiladas del suelo, burritos de machaca o de chilorio, tacos de chorizo, gorditas con caldito, gorditas de chaya con queso y quesadillas de flor de calabaza con queso y epazote. Tacos dorados de carne. Taquitos de leche y queso con salsa de chiles secos. Tacos de carne asada, de carne adobada, de tripa, de lengua, cabeza, cocido, birria, barbacoa.</p> <p>Taquitos dorados, gorditas, pozole y tostadas de pata de puerco, barbacoa de res o de chivo, birria de cualquiera de estos dos animales, cabeza de res, borrego tatemado y <i>huacabaque</i> de costillas de res con frijol. La “costilla cargada” en caldo con verduras, la <i>cazuela</i> y el <i>asado</i> de res, paloma, iguana y puerco combinados.</p> <p>Cortes de carne (arrachera, filete de cabrería), asado placero, machaca frita, machaca con huevo, caldillo de machaca, cazuela, asado de res, chilorio, pozole, chorizo, barbacoas de olla, frijoles puercos, frijol con hueso, frijol soya con puerco, el pollo y el asado de plaza, colache de calabacitas. Además, sopa de elote con <i>chiquelites</i>, caldo de <i>zuzule</i> —especie de frijol—, caldo de queso, arroz negro morisqueta, arroz con quelite de garbanzo, pipián con nopalitos, chícharos en mole verde, marlín a la naranja, chiles rellenos, pollo almendrado, estofado de res. Frijoles zarazos, “chorreadas”, o sea gorditas de maíz con asientos de la manteca de cerdo.</p>
----------------------------------	---

	<p>Tamales dulces en hoja de mazorca: de piña, de nata y hasta de frijol, éstos llamados <i>tatoyos</i>, tamales de elote naturales y de elote con carne y chile. Tamales de puerco, pollo, dulce, frijoles, tontos (neutros de masa), piña. <i>Nacatamales</i> de rata de monte. Tamal de cazuela a base de tortillas y verduras llamado <i>torta Cuauhtémoc</i>.</p> <p>Chilorio, jocoque, asadera, requesón, queso fresco, queso oreado, queso Chihuahua, Cotija, margarina, crema, yoghurt, carnes frías, tortillas de harina, frijoles puercos, chilorio, pollo asado, mochomo, pichones empapelados, rellenos de queso rallado y envueltos con tocino o cocidos a la parrilla; mixcocos de frijol y puerco enchilado, frijoles puercos, menudo blanco, colache de calabacitas o colachito, puntas de calabaza con queso, acelgas con garbanzo, caldo de zuzule, caldo michi, cocido, pozolillo, pollo tierno con arroz, gallina en caldo, quelites con puerco, paloma, pichón, codorniz, pato, venado; tamales de carnes, tamales tontos, tamales barbones, tamales rosas, tamales de piña, caldo de queso, quelites, pollo a la plaza, pipián, burritos, caldo de carne, enchiladas del suelo, gorditas de asiento, chilaquiles sinaloenses, pato en salsa de lichis.</p>
Comida de mariscos	<p><i>Mariscos</i>: camarón, chicharrón de camarón, ceviche mixto de camarón, aguachile, albóndigas de camarón, tacos de camarón, tortitas de camarón, camarones marinados en jugo de limón, paté de camarón, camarones en escabeche, camarón al <i>quixquihuitl</i>, ceviche de callos de lobina, ceviche de robalo, de sierra, escabeche de ostiones, tacos o quesadillas de marlín con queso en tortillas de harina de trigo, lisas tatemadas al carbón, curvina al mojo de ajo empapeladas, choros, almejitas, pata de mula, chicharrones de botete, langosta, jaiba y calamar, tostadas de jaiba, pargo, lisa, guachinango, robalo, marlín y sierra, callo de hacha, callo de lobina, ostiones de piedra, ostiones de placer, pulpo, almejas, cangrejo manta, pulpos y calamares mantarraya, pescado zarandeado, sopa de pescado, machaca de lisa o de mantarraya, juliana al vapor, pescado zarandeado, estofado de tortuga, tamales barbones, caguama estofada, caguamanta, mantarraya guisada, sopa de aleta de tortuga, chicharrón de botete y corvina, machaca de lisa, tacos de marlín.</p>

Bebidas	Aguas frescas de cebada, arroz, de ciruela, de pitahaya, de nanchi, de utatabe, de sinas, guayaba, guanábana, el aguama, de ejote de mezquite y de lechuguilla, tejuino, tuba (de papa), horchata de coco. Atoles de pinole, champurrado, blanco, ciruela amarilla, de cacahuate, de guamúchil, de mezquite, de igualama y de echo. Licores de lichi y de mango, tepache de piña, cerveza fermentada con granos de maíz, mezcal, raicilla, agua de cebada de la región, de horchata de arroz, de Jamaica, de limón, de ciruela, de chía; atole de pinole y atole blanco de masa.
Dulces	Torta de garbanzo, empanochadas, coricos, tacuarines, zorrillo (de leche), jamoncillo de leche o de garbanzo, conserva de limones tiernos o de papaya, calabazas asadas o con miel de panocha, dulces de cuajada y capomos con leche, galletas marineras, biscotelas y cemitas, cocadas multicolores, melcochas y ponteduros, gallitos y pepitorias, guayabates con cajeta, durazno y lichis en almíbar, pinturitas y galletas de avena, dulce de elote y aguamas enmieladas, guacamote y cajeta de frijol, migas y torrijas, capirotada y raspados, leche cocida y manjar de leche, serratamas en dulce y turrón de miel y cacahuate, guamúchil en almíbar y empanadas dulces de machaca, jamoncillo de cuchara y pan de mujer, miel de abeja, de caña y agave, mestizas, pepitorias, colachi, conserva de papaya, torrijas, dulce de leche, conservas de frutas (papaya, camote y limón), alfeñiques, suaves, jamoncillo, cocadas, capirotada, ponteduros.

Fuente propia: Iturriaga (2015), CONACULTA (2010).

El listado no agota lo que se guisa y come, constituye una parte de la tradición estatal alimenticia. Cabe preguntar: ¿Cómo se ha configurado esa dieta a lo largo de siglos? y ¿cómo se consolida y despliega una metamorfosis por la hibridación cultural que generó la última ronda de globalización? Esto se corresponde con la base productiva estatal que se orienta a los alimentos, tanto autóctonos como adoptados, por lo que a medida que avanza la variedad de cocinas se incorporan de forma masiva ingredientes e insumos que antes eran exóticos o caros.

Lo anterior es posible porque la producción agropecuaria y pesquera comercializable de Sinaloa es una de las más diversas del país y con excedentes exportables. Veamos una muestra. Mariscos: camarón, atún, mojarra, sardina, tiburón, calamar, cazón, bonito, lisa, pargo, botete, curvina, sierra y docenas de especies de estero y acuacultura. Hortalizas y verduras: berenjena, calabaza, calabacita, cebolla, chile verde, ejote, elote, lechuga, bell pepper, melón, papá, pepino, sandía, shop suey, tomate, jitomate, espinaca, acelga, ajo, apio, blue berry, brócoli, camote, cebolla, cebada, chayote, chía, coliflor, haba, Jamaica, jícama, nopal. Granos: maíz, ajonjolí, cártamo, garbanzo, trigo, frijol, sorgo, soya, caña de azúcar. Frutas: aguacate, ciruela, coco, fresa, guayaba, limón, lichi, mango, mandarina, naranja, papaya, tamarindo, toronja. Pecuaria: carne de res y cerdo, cabras, borregos, aves, huevo, leche, miel (CODESIN, 2017). A estos productos se suman múltiples variedades de animales y frutos exóticos

por microrregión, que también entran en la dieta aunque marginalmente, tales como: codornices, venados, caracoles, guamúchiles, aguamas, tamarindos, arrayanes.

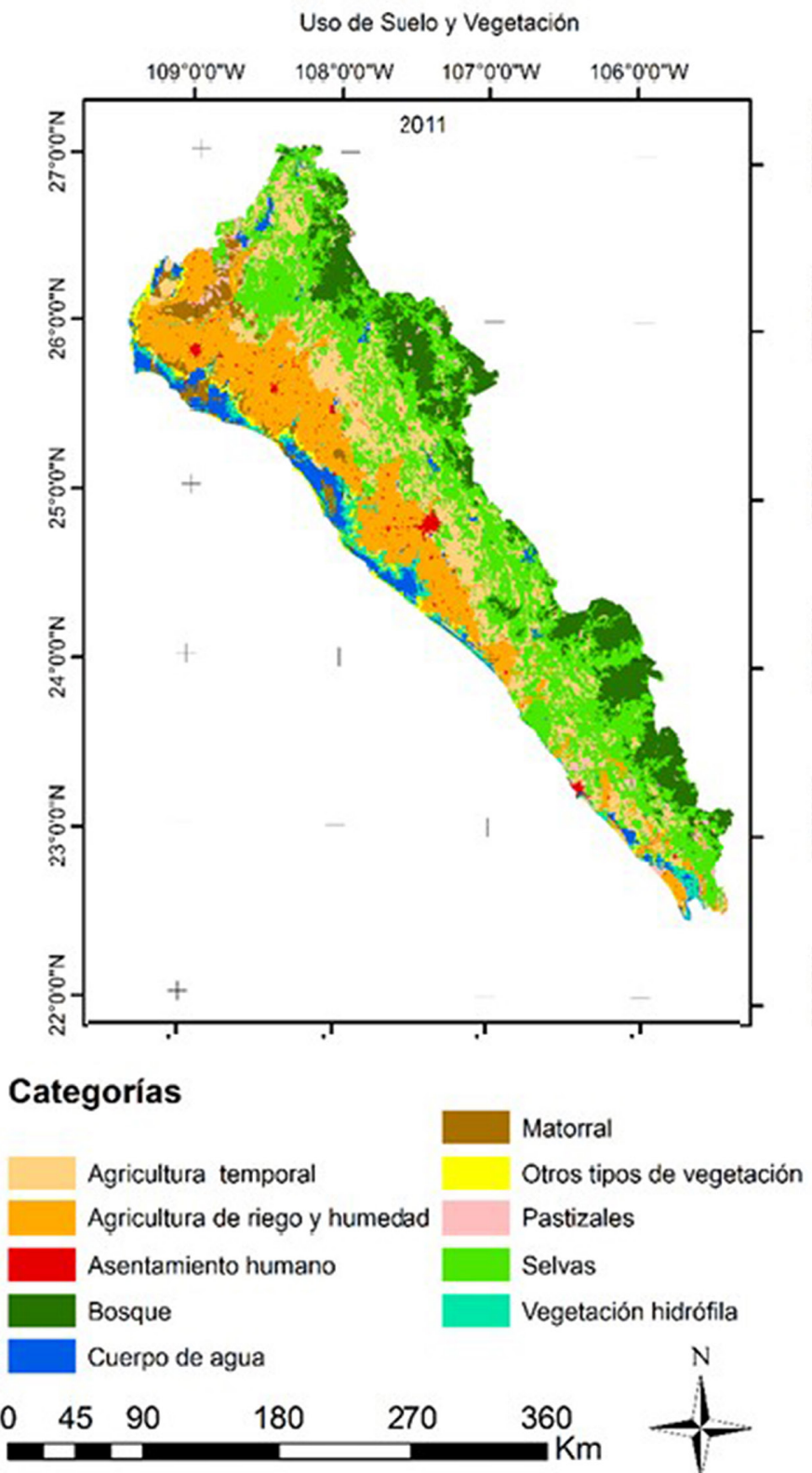
LA REGIÓN

Sinaloa tiene 58 mil kilómetros cuadrados de superficie y un litoral de 656 kilómetros. La mitad de esas tierras están a menos de 150 metros sobre el nivel del mar. En la parte sur, colindante con Nayarit, tiene una anchura de 100 km y se abre más hacia el norte alcanzando 200 km en los límites con Sonora. La sierra, a partir del municipio de San Ignacio, en la parte media del territorio, se va alejando cada vez más de la costa rumbo al Este, se prolonga hasta confundirse con los límites de los estados de Durango y Chihuahua y parte de Sonora, con elevaciones hasta 3,000 metros sobre el nivel del mar (figura 1).

Además, en esta sierra hay múltiples micro climas, bosques, diversidad de fauna y flora, aunque por lo escarpado del terreno solo se practica agricultura en áreas aisladas, en cambio, ofrece la posibilidad de desarrollar la ganadería y la fruticultura. La temperatura media anual es de 25 grados centígrados, en verano más de 40 y en invierno bajan, sobre todo en las partes altas. La precipitación pluvial promedio en 2019 fue de 928 mm (frente 718.3 mm nacional) y llueve más en las sierras que en las costas. Tiene once ríos y trece presas que favorecen la agricultura. Sus planicies costeras y humedales poseen una gran riqueza biótica de recursos marinos. Solo hasta la segunda mitad del siglo xx, con la construcción de múltiples presas y canales para la irrigación, fue posible tener una agricultura altamente productiva (Aguilar, 2018; Carrillo, 2013; Frías, 2008). Tiene un millón 149 mil hectáreas de superficie agrícola en activo, de las cuales 710 mil hectáreas son de riego, 62% del total (CODESIN, 2017). Aunque esa infraestructura es reciente, a lo largo de siglos en esos valles fue posible el asentamiento de pueblos que tenían agricultura en pequeña escala en las vegas de los ríos para producir alimentos (Grave, 2016, 2012, 2002; López, 2010, 1968; Sauer, 1998; Beals, 1932).

La carga ecológica sobre este territorio fue muy leve hasta principios del siglo xx, cuando se logró apenas igualar la población preexistente a los conquistadores españoles a principios del siglo xvi, que diezmaron a los habitantes originarios con las epidemias que trajeron (Valdez, 1991). En 1530, la población indígena era aproximadamente de 350 mil y fue hasta 1910 que se logró igualar y rebasar, con 394,642 habitantes. En 2010-2020 superó tres millones. De esa manera, aunque mucho del modelo culinario regional procede de tradiciones seculares, su formación y desarrollo avanzó con la modernización capitalista desde el cañedismo (1877-1909) (Aguilar, 2014). La simbiosis de las cocinas tradicionales se afianzó con la urbanización del siglo xx, las migraciones campo ciudad, la interestatal y las influencias internacionales (Mendoza, 2019; Román, 2014; Gaxiola, 2014).

Figura 1. Regiones naturales de Sinaloa 2011.



Fuente: Mojardín et al. (2017).

Nuestra hipótesis plantea que, en la historia de larga duración, el componente indígena logró prevalecer en los ingredientes y sabores de las comidas regionales, por diferentes circunstancias (Esmerio, 2013; Cervantes, 1969). Primero, porque al ser una región con estaciones del año muy marcadas, con tiempos de lluvia y sequía diferenciados, la flora y la fauna son cambiantes, lo que imponía comida de temporada y obligaba al almacenamiento. Segundo, porque al estar casi aislada la región por siglos y con baja población, con una economía de enclaves en los reales de minas, el modelo culinario español no pudo implantarse y fue, por el contrario, dependiente de los ingredientes y métodos de cocina indígena, cuya base es maíz, frijol, calabaza, chile, frutos tropicales, mariscos y animales de caza. Por ello, Cervantes (1969) sostiene que la influencia del medio geográfico es impactante en su sistema de alimentación.

COMIDA PREHISPÁNICA

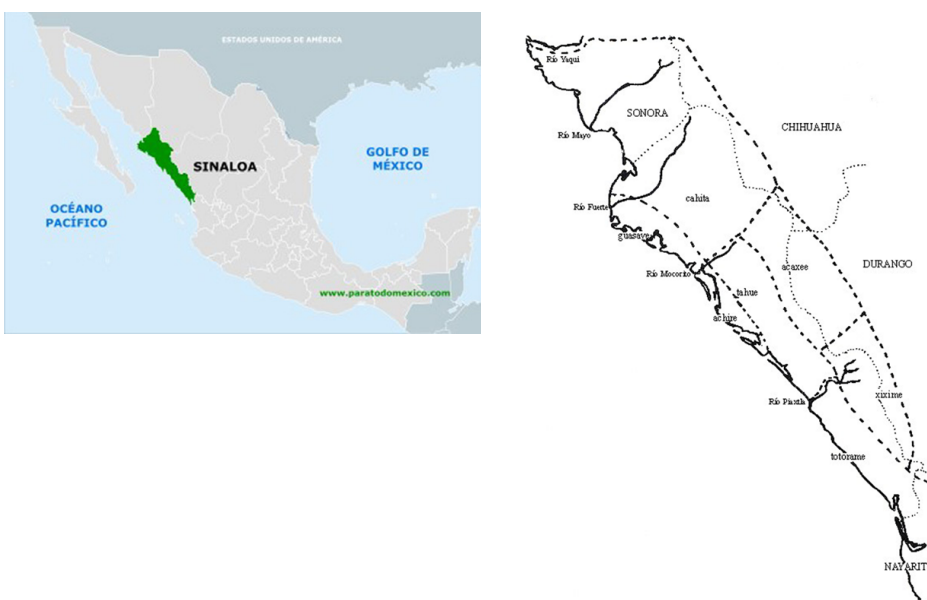
La base alimenticia de los grupos prehispánicos en Sinaloa se apoyaba en el maíz, frijol, calabaza, junto con el aprovechamiento de frutos y animales silvestres; los recursos marinos eran poco explotados, con excepción del sur del estado que tuvo una actividad en las marismas, esteros y playas (tabla 2). Asimismo, existían rústicas civilizaciones locales con su distinción en la producción de alimento.

Tabla 2. Sistema alimenticio de tribus prehispánicas de Sinaloa.

Acaxeos y xiximes	Realizaban pequeños cultivos de frijol, calabaza y chile, insuficiente para alimentarse, lo que complementaban con la caza, pesca en ríos y lagunas, recolección de plantas y frutos en la sierra. Hacían bebidas fermentadas de magueyes silvestres.
Totorames	Eran sedentarios. Sembraban maíz, frijol, calabaza, chile y algodón. Usaban como alimento fauna del mar y los esteros, camarón, ostión y pescados, recolectaban sal, recolectaban miel de abeja.
Tahues	Sembraban maíz, frijol, calabaza, chile, algodón, guayaba y ciruela; recolectaban frutos como la tuna, la pitahaya y la péchita (semilla de mezquite). Para alimentarse pescaban en ríos y costas. Recolectaban sal, bebidas fermentadas de tuna, pitahaya y ciruela.
Cahitas	Sembraban en vegas de los ríos maíz, frijol, calabaza y chile. Eran cazadores y recolectores.
Guasaves y achires	No sembraban, obtenían su alimento la pesca, la cacería y la recolección de frutos silvestres. Tenían una dieta costera.

Fuente: Ortega, S. (1999). *Breve historia de Sinaloa*. Ciudad de México: FCE

Figura 2. Grupos indígenas pobladores de Sinaloa antes de la llegada de los españoles.



Fuente: Ortega, S. (1999).

Las excavaciones arqueológicas más recientes arrojan evidencias de un sistema de pueblos, aldeas, caseríos, centros ceremoniales, núcleos productivos cerca de las costas, ríos, esteros y arroyos; es decir, que hubo contactos entre las zonas, estando el mayor avance cultural en el centro de Sinaloa y la parte costera sur ligada a Nayarit (Grave, 2016). Su aislamiento natural no significó falta de interacción con Mesoamérica, pues el comercio de objetos de obsidiana, de uso práctico, que era de larga distancia, tenía al Sur de Sinaloa como un punto de contacto, articulado con Las Navajas-Nayarit, Teuchitlán, Jalisco, Sierra de Pachuca y Abasolo, Guanajuato (Tenorio, Jiménez-Reyes, Esparza-López, Calligero, y Grave, 2015). En contrapartida, salían a otras regiones productos del mar, como conchas y caracoles.

Otras excavaciones en el tramo del gasoducto el Oro-Mazatlán, que atraviesa a Sinaloa de sur a norte por la región de los valles (Grave, 2016), sugieren que había un sistema de pueblos, aldeas, caseríos, casas aisladas, cerca de las costas, los ríos, arroyos, esteros y lagunas, cerros, y restos de cerámica, metates, objetos de tejer, figuras religiosas. Era un territorio activo aunque carente de un gran centro de poder, lo cual no significa que estuviera ausente un sistema social jerárquico, pues la artesanía que se realizaba era en el hogar y esa actividad está incrustada en sistemas de representación política y religiosa, con alguna influencia del Occidente de México (Williams y Maldonado, 2016, pp. 1-12). En la zona central, entre los Ríos Mocorito y San Lorenzo, la ocupación parece iniciar hacia el 600 d.n.e. y concluye a la llegada de los conquistadores.

La organización social alcanzó una alta complejidad patente en asentamientos grandes y complejos en las márgenes del Río Culiacán como Las Sinaloas-Yebavito, gracias a la práctica agrícola y la explotación del estero, lo que también ocurrió en las cuencas de los Ríos Elota y Piaxtla, ocupadas del 500 al 750 d.n.e. (Grave, 2016, p. 276-77). Los hallazgos en las excavaciones de los trayectos de la construcción de la carretera Mazatlán-San Blas y Mazatlán Durango permitieron localizar más de 200 sitios arqueológicos en el sur de Sinaloa que confirman que a la llegada de los españoles existía una población sedentaria con capacidad de producir sus alimentos y realizar una vida comunitaria, algunas casas habitación, espacios piramidales, canchas de juego de pelota, rituales religiosos y de entierro de muertos con ofrendas. Existían asentamientos más grandes que simples caseríos, agricultura y algún comercio con el altiplano. Estos trabajos arqueológicos indican que se producían artefactos de trabajo como metates, hachas, objetos ceremoniales, y ollas, jarras y cazuelas de barro para preparar y almacenar alimentos. Además, existía una jerarquización social que administraba el excedente generado (Grave, 2002, 2012).

Los resultados de otro proyecto sobre el sur de Sinaloa, revela también cómo los pueblos costeros practicaban la pesca de forma sistemática, dominando, en periodos, la captura de la almeja, pata de mula y el camarón. Las pequeñas civilizaciones pesqueras habían desarrollado ecosistemas basados en capturas a partir de tapos en los esteros, explotación de salinas, conservación de alimentos que se combinaban con una agricultura de subsistencia (Grave, 2012). La dieta también se favorecía por la existencia de una fauna comestible: iguanas, caimanes, tortugas, armadillo, tapir, puma, ocelote, jabalí, mapache, nutria, venado, coyote, armadillo, tuza, puerco espín y múltiples aves. Desconocemos las prácticas de cocinado y la comensalidad, las cuales con seguridad estaban asociados a rituales de magia y religiosidad primitiva. Es probable que estuviesen influidas por los contactos con otras culturas de mesoamérica y el

American Southwest; comían con regularidad, en grupo o familia, en alguna choza o casa, cerca de un comal.

Al llegar al sur de Sinaloa en 1531, el ejército de Nuño Beltrán de Guzmán pudo resolver sus problemas de abastecimiento alimenticio porque había en lo que hoy es el norte de Nayarit y el estado de Sinaloa, algo que Sauer (1998, p. 72) nombra *economía natural prehispánica*, que garantizaba alimentar a la población e incluso les permitió a ellos conseguir comida para su ejército de 300 soldados, pero que traía en varios momentos miles de aliados indígenas en su incursión en 1531 y 1532. Un relator anónimo registró que pudieron tomar comida para ellos hasta por dos años en la región de Acajoneta, no obstante las perdieron más al norte en una inundación en Chiametla (p. 63). Al adentrarse hacia el norte llegaron al actual poblado de Abuya, encontraron poca gente pero mucha comida y más al norte, en el actual Culiacán, consiguieron comida hasta por seis meses (p. 69). Tenían los naturales: maíz, frijol, ají, pescado, sal, frutas, ciruelas, bebida fermentada de maguey, mariscos, como lisas; conservaron también perros que se comían y una ave parecida al guajolote que Sauer identifica como *hocofaisan*. Más al norte, la dieta variaba según la naturaleza, pero no aprovechaban de la misma manera los recursos disponible, pues por ejemplo, los indios Pimas del norte de Sonora se alimentaban de maíz, pero no se interesaban por el pescado (Sauer, 1998, p. 169).

PERIODO COLONIAL

Los españoles trajeron epidemias que provocaron un colapso demográfico, diezmaron la población indígena. Su modelo de asentamiento estuvo enfocado en crear fundos mineros para extraer oro y plata, se apoyó en pueblos de misión presidio en donde había aún pueblos de indios y condiciones para la producción agrícola o ganadera para su aprovisionamiento de mano de obra, animales y alimentos. El poblamiento durante la colonia se mantuvo lánguido en los valles y costas y se hizo más constante en la sierra. Aquí también en el Mar de Cortés, como en el Mediterráneo, la civilización llega tarde a las planicies. La innovación alimenticia ocurrió en tierras misionales y mineras.

Las misiones jesuitas en la colonia se adaptaron a las prácticas de alimentación indígena y solo aportaron elementos complementarios (Hausberger, 2002). Al no disponer de los elementos de su dieta europea, se aculturaron con los indígenas que sabían aprovechar los recursos locales, incluso surgió una medicina herbolaria mestiza (Valdez, 1996). Los misioneros organizaron a los indígenas y les enseñaron métodos de preparación de alimentos europeos que se fundieron con los estilos locales. Las misiones jesuitas en Sonora y Sinaloa, se convirtieron en centros productivos de alimentos, pero no siempre tuvieron éxito. Mayas y yaquis se hicieron buenos ganaderos bajo la supervisión de los frailes, en la cría de ovejas y caballos, que les servían para transportar sus productos a otros lugares como el algodón y maíz, pero era escaso, por la falta de pastos (López, 1968). Las ovejas y cabras servían para producir carne, sebo, jabón, manteca, cuero para zapatos y costales, cueros para contener agua y comida, pero el ganado vacuno y cerdos era escaso. Hubo épocas de hambruna, por la sequía, epidemias, plagas y temporales, que obligaba a completar la alimentación con raíces. En 1655 hay registro de cómo los misioneros llevaban alimentos a las casas de los indios, para evitar que fallecieran (Borrero, 2018).

No todas las especies que los misioneros trasplantaron llegaron a aclimatarse, pero donde la humedad lo permitía se cosecharon algunas hortalizas y árboles

frutales. El visitador español Pedro de Rivera, viajó en 1724 a 1728 a la Nueva Vizcaya, en los actuales Sonora, Sinaloa y Durango, y registró en sus notas los productos generados por la agricultura y ganadería: venados o cíbolos, guajolotes, pescados, trigo, maíz, frijol, legumbres, frutas diversas; plantas como los güizaches, la lechuguilla o el romerillo de “sensual olor” (Manjarrez, 2006).

En las misiones la producción de maíz, garbanzo, frijol, las frutas de los huertos de los indios, una vez descontado el autoconsumo, se distribuía en las minas o a la población sedentaria por medio de un sistema de rescate (comercio no regulado). Algunos habitantes de pueblos hacían sus propios abastecimientos y circuitos de comercio, produciendo carne producto de la caza de aves, reptiles, ardillas, jabalíes, venados, vacas, carneros y caballos. Asimismo, recolectaban raíces comestibles (zayas), quelite, pitayas, semillas de amaranto, agave, frutas de arbusto (garambullo y bachatas).

Desde mediados del siglo XVIII se abrió paso con lentitud una dieta que sobreviviría hasta la actualidad apoyada en el consumo básico prehispánico, además en la preparación y conservación de carnes, barbacoa, chorizo, chilorio, chicharrones, menudo, atoles, tamales, dulces de frutas, mezcales, que era posible comer en las pocas temporadas de bonanza, pero la situación era de pobreza extrema. El auge minero que se produciría a fines de ese siglo por las reformas borbónicas amplió el mercado regional; las importaciones, mejoraron la agricultura y la alimentación. Se trajeron nuevas especies y poco a poco se amplió la producción de ganado, leche, granos y caña de azúcar.

La mayoría de la población vivía en condiciones de autarquía, pero en las villas y curatos mejoraba la dieta para los peninsulares y criollos. Un registro importante de las bases alimenticias de ese tiempo aparece en las notas de viaje del Obispo de Durango, Francisco Tamerón y Romeral, en su segunda visita a Sinaloa, iniciada el 11 de noviembre de 1767, en Santa Lucía, hoy Concordia, y concluida el 21 de diciembre de 1768, en Bamoa, hoy municipio de Guasave, donde falleció. Pretendía visitar quince curatos. Estuvo en Rosario, Matatán, San Sebastián, Copala, Pánico, San Xavier, San Ignacio, Cosalá, Culiacán, Villa de Sinaloa. En el registro de los gastos que hizo en comida para su comitiva (gastó en el viaje 4,684 pesos) aparecen: aves, huevos, carnero, pescado (en cuaresma), carne de vaca, verduras, frijol, garbanzo, tortillas, pan, arroz, conservas, manteca, azúcar, vinagre; ajos, cebollas, repollos (en Rosario), azafrán; nueces, aceitunas (en Culiacán), chocolate (Sinaloa), pimienta (Bacubirito) (Bargellini y Chamausell, 1997, p. xxii). Pero esto no debe confundirnos. La mayoría de los habitantes, que eran 30 mil, vivía en permanente precariedad. Solo se comía bien “cada venida de obispo”, chicharrones de puerco alguna vez al año, con motivo de una fiesta o una temporada de abundancia, igual los tamales de carne, menudo de res, o dulces.

MESTIZAJE ALIMENTICIO EN EL SIGLO XIX

En el periodo independiente la agricultura y la ganadería se mantuvieron de autoconsumo, con pocos excedentes para el mercado, con el mismo patrón de cultivos: maíz, frijol, garbanzo, hortalizas, caña de azúcar que permitía producir piloncillo, pero poco a poco se diversificó (Aguilar, 2014). En 1824-1830, cuando estuvieron juntos Sonora y Sinaloa en el Estado de Occidente, continuó la actividad minera aunque con menor fuerza; avanzó la agricultura sin depender ya de las comunidades indígenas, sino en ranchos y haciendas, y aumentó la producción de ganado, carne seca, harina, sal, mariscos secos

(Hernández, 2012). En 1831-1853, ya como estado de Sinaloa, continuó con el avance agrícola, produciendo maíz, garbanzo, frijol, caña de azúcar, hortalizas, azúcar sin refinar y aguardiente de caña.

La apertura a la navegación del puerto de Mazatlán atrajo casas comerciales extranjeras cuya operación vinculó a Sinaloa al mercado mundial y nacional. En 1818 arribó al puerto un buque británico con mercancías de contrabando. En 1821 se obtuvo autorización para operar como puerto comercial con el pago de impuestos (Román, 2009). Los pioneros fueron mercaderes alemanes, suizos y españoles. En 1845 había diez casas comerciales grandes y 40 medianas y pequeñas. Luego cobraron importancia los negocios de españoles e ingleses. Esta inserción en el mercado europeo marcó la cultura alimenticia local.

A medida que se adentraba en la segunda mitad del siglo XIX, aumentó la producción de trigo y harina, carne, leche, aves, huevos, vinculado al crecimiento de las ciudades como Mazatlán, Culiacán, El Rosario, Mocorito, El Fuerte, San Sebastián, interrumpida por diferentes epidemias (Ortega, 1999). La relación sierra-valles se intensificó y el sur de Sinaloa adquirió el mayor dinamismo económico y demográfico. La circulación de personas entre localidades, la interacción con el centro del país y la adopción de costumbres extranjeras activaron un nuevo mestizaje alimentario, mezclando formas de cocina de la sierra a los valles, y en sentido contrario, y entre el sur y las regiones centro y norte, facilitado por la existencia de un transporte/diligencia desde El Rosario en el Sur, a Álamos, Sonora, en el norte (Ibarra, 2015). Además, las invasiones estadounidenses (1846) y francesa (1864-1866), implantaron nuevas formas de cocina, pues muchos invasores se quedaron a vivir en algunos poblados.

La producción de azúcar en trapiches e ingenios endulzó la comida local, con preparados de dulces de todo tipo (tamales, atoles, conservas, panes), que hoy caracterizan a la cocina sinaloense: coricos, calabaza enmielada, atole de champurrado y de piloncillo, conservas de frutas, e incluso licores de caña. A medio siglo los principales cultivos fueron camote, cacahuete, papa y frutas como naranja, ciruela, aguacate, sandía, melón, plátano, guayaba, piña, limón, higo, papaya y otras.

También se producía ganado, pero el mercado y los precios no eran favorables, por lo que se producía menos de la capacidad existente: ganado vacuno, caballos, cerdos, carneros y aves. Las ciudades eran crecientes demandantes de alimentos. A fines de esa década, Mazatlán consumió en un año 3,700 reses, 2,400 carneros, 17,280 gallinas, 28,000 pollos y 346,600 huevos de gallina (Aguilar, 2014, p. 82). Si la población del puerto era alrededor de seis mil habitantes (Cázares y Ojeda, 2017), eso significa un promedio al año por persona de 197 huevos, media res, tres gallinas, cinco pollos, que revelan una dieta cada vez más carnívora.

Los negocios extranjeros en Mazatlán se ampliaron, además de Alemania, Suiza y España, hubo de Francia, Inglaterra, Filipinas, Estados Unidos, y diversificaron sus actividades a la agricultura, manufactura y minería estableciendo sucursales en lugares fuera del puerto. Los hábitos alimenticios de sus dueños y empleados se mezclaron con los vernáculos. Importaban materias primas para las industrias, herramientas, ropa, utensilios y artículos de lujo, diversos bienes para el consumo alimenticio como vinos y licores (*whisky, coñac, champagne*) (Aguilar, 2014, p. 115). También se importaban de mercados internos bienes que escaseaban o que no se producían. En ese tiempo recibió Mazatlán por año cinco mil cargas de harina desde Guaymas y 200 mil de plátano de San Blas (Aguilar, 2014, p. 84).

PORFIRIATO Y SIGLO XX

Con las reformas del porfiriato y el cañedismo (1877-1909) la dieta local interactuó con la comida tradicional mexicana y las influencias externas, conservando como base los productos y platillos locales como en siglos anteriores. Se reactivó agricultura y ganadería, se incrementó la siembra de cultivos tradicionales y se expandió el tomate y el trigo, lo que aumentó la producción de pan; igualmente, la minería retomó un auge, aparecieron grandes ingenios, pequeñas manufacturas y el comercio se expandió, elevando el nivel de vida.

Aunque la mayoría de la población seguía en la pobreza, la vida rural no estaba sometida como en la época de la colonia a exacciones de misioneros y colonos, lo que permitía por temporadas enriquecer la dieta de las familias rurales y urbanas, que incorporaban nuevos ingredientes a su alimentación conformada desde la época prehispánica y la conquista, y ensayaban nuevas modalidades de guiso. Las capacidades productivas además ampliaban la dieta. Se comía más dulce, carne, huevos, leche, y en fiestas y ocasiones importantes se cocinaban puercos que dejaban productos de conservación como manteca, chicharrones, chorizo, chilorio. Las clases altas consumían alimentos importados de otras regiones y el extranjero.

Velasco en 1889 (como se cita en Ibarra, 1993) registró los alimentos que se producían en el estado, en diferentes regiones: calabaza, caña de azúcar, camote, chile, azúcar, panocha, mezcal, papa, tomate, cebolla, chícharo, maíz, frijol, garbanzo, trigo; naranja, limón, coco de agua, mango, granada, naranja, lima, durazno, uvas, sandías, melones; ganado vacuno, porcino, caprino; animales de caza: coyotes, gatos monteses, hurones, corni-cabras, venados, tigres, lobos, leones, jabalíes, conejos, liebres, armadillos, tejones, zorras, onzas; aves: codornices, palomas, patos silvestres, pavos, gansos, garzas, grullas, ánsares y multitud de huilotas, tórtolas, golondrinas. Además, estimó que en 1884 había 512,984 cabezas de ganado, de los cuales 413 mil eran vacas y cerdos; así, como había en esa fecha cerca de 250 mil habitantes (Ibarra, 1993), tenía más de dos animales por persona. En 1881, había 123 trapiches en todo el estado y luego se conformaría un clúster de cinco ingenios en todo el estado, operaban dos molinos de harina, uno en Mazatlán y otro en El Fuerte, 139 vinaterías, una fábrica de chocolate, dos de hielo, una cervecería en Mazatlán. La producción de alimentos, bebidas y tabaco en 1895 representaba 41.5% del valor de la manufactura de Sinaloa. Del total de esa industria, Culiacán aportó 67 y 30% en el distrito de Mazatlán (Carrillo, 1998).

Cabe mencionar que con la economía y la demografía mejoró el transporte. En 1883 se inaugura un ferrocarril del puerto de Altata a Mazatlán, en 1906 llega el ferrocarril a San Blas, en el norte, y comunica a Sinaloa con Sonora y el sur de Estados Unidos. En 1907 se pone en operación del ferrocarril Topolobampo Los Mochis. En 1909 la línea ferroviaria llega a Mazatlán y el avance al sur detendría en Nayarit, por la revolución armada. Aunque limitado, esto favoreció la comunicación interna, a lo largo del estado, y entre los puertos y las principales ciudades, integrándose en una red de movilidad no solo de personas y mercancías, sino de costumbres y cultura alimenticia. Desde esas fechas avanzan las cocinas regionales y se enriquecen con la influencia culinaria como veremos en las ciudades de Mazatlán y Culiacán.

La cultura culinaria del sur de Sinaloa y Mazatlán surge de un mestizaje de las comidas de los pueblos originarios, los españoles, inmigrantes de otras

regiones de México, y extranjeros que llegaron desde el siglo XIX de Europa, Estados Unidos, China, Tailandia, Corea y Medio Oriente. Mazatlán genera un modelo de cocina que reúne las comidas del mar, del valle, además de las tradicionales dietas de la sierra y los pueblos rurales, desde donde la población migrante traía sus costumbres culinarias a Mazatlán, que se constituyó en el principal centro económico y demográfico de Sinaloa (ISIC, 2019). En 1900 Mazatlán tenía 17,812 habitantes y los duplicó en dos décadas, al alcanzar 39,380 en 1930 (Instituto de Investigaciones-UNAM, 1962), por el avance que venía adquiriendo como principal centro de desarrollo regional de Sinaloa. En 1899 inaugura el actual mercado municipal que sustituyó a dos baratillos cercanos, por el aumento de la demanda de productos frescos para la comida diaria de una ciudad modernizada que contó con servicio de agua potable en 1890 y de energía eléctrica en 1896 (Frías, 2014).

En su autobiografía José C Valadez, de una familia influyente de Mazatlán a principios del siglo XX, registra comidas de la región del sur de Sinaloa. Menciona comidas preparadas en la casa de la familia Somellera en el puerto: sopas secas y caldudas, pescados tatemados, cocidos o al horno, ostiones empanizados o en baño María, o en salsa picante o a la cazuela, carnes frías, chiles rellenos, papas horneadas, tostadas, frijoles, frutas diferentes. Asimismo, platillos muy apreciados por las familias acomodadas de Mazatlán: papas fritas, consomé de pollo, pan de caja, galleta marinera, albaricoques en conserva, pastas italianas, queso holandés (como se cita en Gaxiola, 2014).² En la casa de un familiar en el cercano poblado de La Noria, rumbo al norte del puerto, menciona: pollo adornado con cebollas coloradas, lechuga, aguacates, papas y otras legumbres; menudo, tamales de dulces, carne y costillas de cerdo, pollo circundado de legumbres, carne de caldillo, sopas secas o caldudas, chiles rellenos, pescados fritos, ostiones empanizados, leche con calabaza en tacha, cuajada, dulces varios, mangos, naranjas, piñas, zapotes, duraznos, peras de manzanas, uvas. En Cósala recuerda la comida dulce: jamoncillos, Jericaya, flan, cocadas, caramelos de azúcar quemada con cacahuete (pepitorias), cajeta de camote con piña, guayabas amerengadas, arrayanes en almíbar, canutos de leche y vainilla. Se advierte cómo se complejiza la dieta regional en donde se mezclan los ingredientes vernáculos, formas de preparación mestizas, y el creciente uso del dulce, lácteos y todo tipo de animales y mariscos. Las familias pobres seguían dependiendo del maíz, frijol, otros granos, frutas y verduras, pero con inclusión de carnes y antojitos en días de fiesta que dejaban en el imaginario popular saberes y gustos de ciertos platillos que eran consumidos ocasionalmente pero que estaban atados a momentos celebratorios en la vida cotidiana

El mestizaje culinario abrió paso a una dieta extranjerizada que combinaba los ingredientes y platillos locales y modas europeas, tanto de los lugares de origen de los extranjeros residentes en Mazatlán, como de las cocinas francesa e italiana. Sirva de ejemplo que el Hotel Central de Mazatlán, según El Correo de la Tarde, en 1891 ofrecía en los menús los siguientes platillos (tabla 3):

2 Para redactar esta parte fueron muy importantes los siguientes trabajos: Gaxiola (2014a), Gaxiola (2014b), Santamaría (2019) y Villaseñor (2019). Véase en Referencias.

Tabla 3. Menú del Hotel Central de Mazatlán, 1891.

Sopas	Sopa a la italiana, sopa de Ravioles, sopa juliana con huevos en camisa, sopa la brunesa, sopa consomé, sopa primaveral, sopa de cabeza, sopa a la Condé, sopa a la Mónaco, sopa de ostiones, sopa de camarones con leche
Mariscos	Filete de pescado escabechado, pescado frito, pescado relleno a la chambord, filete de pescado veneciano, pescado eufricando, pescado a la normanda, bacalao a la vizcaína con morrones, <i>Vol-au-vent</i> con ostiones
Carnes y embutidos	Costillas salteadas con pepinillos a la crema, jamón a la soubise, lomillos a la alemana, chícharos con jamón, filete de res asado, costillas a la milanesa, ternera mechada, pieza de res a la marinera, pernil de ternera asada, costillas a la <i>soubise</i> , salamillas del buey real, <i>rosbeef</i> asado, filete de res asado, pieza de res asada con ensalada de ejotes, castillas reina con papas paja, <i>beefsteack</i> con papas, landrecilla, gigote a la infanta (ternera), jamón compuesto
Aves	Guajalote, pavo trufado al horno, pavo trufado macón, guajolote reganela, pollos a la romana, pollos a la zíngara, pollos a la campesina, mayonesa de pollos, tamales de gallina
Frutas y legumbres	Frijoles, legumbres, croquetas de papas, puré de papas, espárragos, chícharos a la <i>Maitré-Hotel</i>
Postres	Helados con mamón, cocada, helado, dulces, pastel de manzanas, Jericaya, cajeta, pudding, <i>parfait</i> al chocolate, <i>haut santerne</i>
Bebidas	<i>Zinfandel vieux</i> , <i>Parfart</i> al café, Vino del Rhin, Champagne

Fuente: Gaxiola (2014a).

En su novela histórica, *Tu nombre chino* (2018), Navarro recupera la cocina que los inmigrantes chinos cultivaron en Mazatlán durante el porfiriato, a partir de algunos ingredientes considerados *desperdicios*, como aletas de tiburón, peces globos (botetes), mojarras, tiradas como basura por los pescadores, o la conversión de animales marinos extraños en manjares, como el peinillo de mar. Las comidas chinas eran camarones cola de Fénix, langostas laqueadas en salsa, pescados fritos, *chop suey* de camarones azules, bogaventes sofreídos sin descascarar, lisas tatemadas, tortuga al vapor, estofado de carne de pollo y puerco, pulpos, abulón, sopa de pepino de mar (afrodisíaca), pastelillos de coco (cocadas), sopa de lapas, fideos con cucarachas de mar, sopa de gallina, percebes fritos, sopa de aleta de tiburón, tendones ahogados de vaca, hígado de cerdo salteado, rebanadillas de liebre y conejo, corvina agridulce, pez globo salteado, patas picantes de rana toro, filetes de corazón salteados, palomas sofritas, codornices picantes, pato lacado, pato asado con especias, pato mandarín, gallinas, guajolotes, lomo de ciervo con miel, almejas cocinadas, mejillones, sopa de nido de golondrina, calamares, huevadas de pez dorado,

hueva de robalo, algas, setas, arroz y fideos, caldo de mero, marlín ahumado, hueva de robalo.

En Culiacán también hubo cambios en su cocina. En 1900 tenía 10,380 habitantes y en 1930 llegaría a 18,202 (IIG-UNAM, 1962), al ser capital del estado, centro agropecuario y comercial era subsidiaria de un entorno agrícola, ganadero y pesquero, con una creciente industria de alimentos, que permitía a sus pobladores una variada dieta. Además, la élite urbana europeizaba su dieta pues se importaban licores diversos de Portugal, vinos catalanes, whiskey canadiense, salmón de Alaska y francés, salchichas de Viena, tocinos y dulces confitados (Luna, 2011, pp. 47-48). La moda europeizante estaba llegando a todo el país y los extranjeros residentes también influyeron en la introducción de nuevos platillos. Gaxiola (2014a) señala que, en enero 18 de 1907, se publicó en la prensa de Culiacán el menú de un banquete ofrecido por la *Sinaloa Land Co.*, una empresa deslindadora de tierras con sede en Nueva York. Se sirvieron: sopa de tártara, tortas de champiñones, pollo a la milanesa, *beefsteack Chateaubriand*, anchoas, quesos de Gruyeres, dulces de naranja, flands, Jerez viejo, Santerne de Fred Gridey, Macón francés legítimo y *Champagne*.

La autora también muestra que el nacionalismo no abandonaba los sabores locales. En un banquete ofrecido al gobernador Francisco Cañedo en 1906 el menú fue: sopa de tortuga, pescado en salsa picante, pollos con champiñones, barbacoa de carnero, pavo relleno, espárragos en salsa holandesa, enchiladas nacionales, dulce de leche, cervezas frescas, *champagne*, té helado, café, nieve de leche y limón; como entremesas *pikles*, aceitunas, espárragos, mantequilla, queso. Los vinos: Sauterne, jerez, borgoña, *cognac*, *whiskey*, *Chartreaux*, *pause caffè*, *champagne* y cerveza. Sobre un paseo familiar en el campo la prensa de la época registró que comieron: Tamales, champurrado, pasteles, nieves, cerveza Bohemia (Gaxiola, 2014b, p. 175).

CULIACÁN EN EL SIGLO XX

A lo largo del siglo XX y en la actualidad existe una permanente simbiosis de cocinas tanto regionales e internacionales, aunque la raigambre local permanece. La literatura ofrece un panorama cada vez más amplio de las cocinas vernáculas (Santamaría, 2019; Ibarra y Angulo, 2019; Iturriaga, 2015; Gaxiola, 2014; Villaseñor, 2019; Esmerio, 2013; Cervantes, 2012, Rayas, 2004; Cervantes, A., 1969; De María, 2001; Cárdenas, 1999; Echeverría, 1987). Sin embargo, esos estudios están en ciernes; nuestro ensayo trata de contribuir a ello.

Para una muestra de la huella geo histórica de la alimentación basta señalar, a guisa de ejemplo, que actualmente en la sierra de Badiraguato, en los pueblos que pertenecían a la región de Santiago de los Caballeros, fundado desde antes de 1614, tienen una dieta que recoge sabores e ingredientes del periodo colonial. En noviembre de 2019, preguntamos a familias sobre sus comidas habituales,³ nos respondieron que comían, entre otras cosas: tortillas de maíz y de harina de trigo, elotes cocidos, elotes tatemados, esquites, pan de elote, tamales de pollo, puerco, de masa, frijol, de elote. Se guisa con manteca de puerco, manteca vegetal, aceite de granos. Comen, además: huevos, frijoles, arroz, quelites, ejotes, nopales con verdura y con huevo, colache de calabacitas tiernas (calabaza picada con queso), chile colorado, balluzas (flor de maguey) con queso, escarbas con horruras y queso; frijol cocido y frito, frijoles puercos,

3 Agradecemos a Yareli López Olguín su apoyo en esta actividad.

sopa de elote en agua y sal, enchiladas, enchiladas, chilaquiles; menudo de res, pozole de puerco y pollo, carne asada, carne machaca, barbacoa, estofado de res, carne papá, gallina, albóndigas de res y venado, caldillo de res, cocido de cerdo, res y venado, cazuela (caldo de verduras, con elotes cortados a la mitad y hueso de vaca). También consumen frutas autóctonas, mangos, ciruelas, aguacates, guayabas, guamúchiles, plátanos, papaya, melón, sandía. Las verduras que se siembran localmente: tomate, cebolla, rábano, cilantro, zanahoria. Los lácteos son variados: leche de vaca (cuajada, requesón, queso, suero salado), queso de cabra. Diversos atoles, de pinole, champurrado de ciruela verde; postres, duraznos en almíbar, manzanas enmieladas, membrillos en almíbar, calabaza dulce con piloncillo y conserva. Pan de mujer, coricos y empanadas.

El estudio región por región encontraría estas conexiones. A continuación, solo nos centraremos en los cambios en el sistema de alimentación de Culiacán hasta la actualidad, donde se advierten nuevas tendencias del modelo culinario.

Al mismo tiempo, la entrada en operación de la presa Sanalona en 1948 generó un *take off* en el crecimiento regional que se mantiene hasta la fecha, convirtiéndose en una metrópoli regional, con fuertes interrelaciones con el sur de Estados Unidos, principalmente Los Ángeles, Phoenix y Las Vegas, que influyen en sus cambios sociales y culturales (Ibarra y Ceballos, 2015). En 1960, la ciudad tenía 83,024 habitantes y su cocina ya experimentaba cambios por la modernización nacional. Estos cambios se advierten más en la comida fuera de casa y por la proliferación de taquerías, torterías, ostionerías, menuderías, cenadurías, merenderos, restaurantes y loncherías. El crecimiento de la población, las actividades económicas, el empleo por impacto regional de la apertura de la Presa Sanalona, elevó el ingreso, el consumo y el gasto en ropa y comida dentro y fuera del hogar (Liera, 2014; Villaseñor, 2019).

Los grupos con mayor capacidad económica iban a restaurantes con variedad en el menú y los de escasos recursos a fondas, mercados y carretas. Las aves fueron un platillo estelar en los menús de la época, por varias circunstancias: ser más barato al ser la apicultura una industria próspera, más familiar en los hogares que criaban aves, más fácil de preparar por los cocineros. Se ofrecía: pollo asado, frito, pibil, al pastor, al horno, a la cacerola, a la parrilla, a la plaza, al pastor, rostizados, a la crema, en champiñones, almendrado, en tacos dorados, en *chop suey* y otros platos orientales, caldo, consomé con vísceras (Villaseñor, 2019). La gallina se ofrecía en caldo, consomé y sopa; estofado, escabeche, adobo, pipián, tamales. El pavo se consumía más en las fiestas de diciembre. Las carnes eran parte importante del modelo culinario extradoméstico: res, puerco, chivo, borrego, pues más de la mitad de los restaurantes las vendía. La carne asada se abrió paso desde los 50, al igual que platillos de otras regiones. Los mariscos poco a poco se vendieron en carretas, ostionerías y restaurantes; mariscos frescos como coctel de camarón, ostión, pata de mula, callo de hacha, almejas, ceviche, sopas de aleta de caguama, camarón, y pescado frito. En el recuento de Villaseñor (2019) está la preparación de pescados y mariscos cocinados: pescados a la plancha, a la veracruzana, a la potosina, a la vizcaína o fritos en aceite o tomate; langostas, sopa marinera, crema de ostión; calamares y pulpos guisados, paella y la langosta, abulón.

Respecto a la comida foránea está el mole poblano, cabrito al horno, agujas estilo Monterrey, ternera a la española, marranitos al horno estilo español, puchero a la española, mondongo español, a la andaluza, y a la catalana, bacalao a la vizcaína; carnes de res en cortes tipo argentino, churrasco,

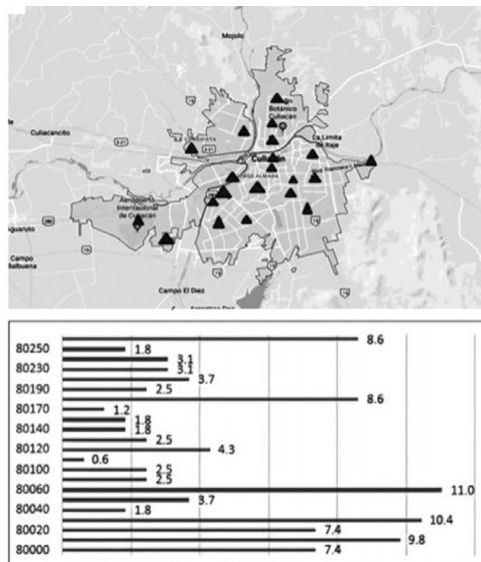
parrillada riñonada, chorizos y empanadas de carne. No era aún el tiempo de la comida italiana ni americana: pizzas, *hot dog* y hamburguesas. Los restaurantes chinos se popularizaron con platillos que siguen hasta hoy: *chop suey* de puerco acompañado de arroz frito y diferentes elaboraciones a base de gallina, pollo, camarón y res; en esa época no fue común el uso de coliflor o brócoli en estas preparaciones, sino que se combinaban con frijol soya, repollo, zanahoria y chayote. La comida mexicana siempre tuvo presencia, *al estilo Sinaloa*: enchiladas, tacos, tortas, pozole, flautas, tostadas, gorditas, menudo, birria, chilorio, cochinita pibil.

A finales de los 80, Culiacán adquirió una cultura y sensibilidad posmoderna, la masificación de la migración de sinaloenses a Estados Unidos, el ascenso de las cadenas globales de producción y la distribución de drogas que posibilitaron la formación del cártel de Sinaloa, que hizo de esta ciudad su gran centro de control y gran almacén de cocaína en América (Hernández, 2019), con la consecuente derrama de dinero que influyó en la proliferación de los hábitos estrambóticos de ostentación del narco, lo que se expresó en la arquitectura, música y sobre todo en la comida y sus formas de preparación y venta, que mostraron cambios radicales (Angulo, 2019; Ibarra, 2015).

TRANSICIÓN ALIMENTICIA

Actualmente ocurre una transición alimenticia en donde la comida rápida y los mariscos adquieren notoriedad. Esto se advierte en los resultados de una encuesta que realizamos sobre preferencias de comida fuera de casa en Culiacán, en noviembre de 2018. Fue una encuesta en línea no aleatoria a consumidores de clase media y baja, al ser ellos quienes habitan en las zonas seleccionadas y acceden a responder este tipo de encuestas. Dentro del público objetivo estuvieron académicos, empleados, empresarios, estudiantes y profesionistas. Se tuvo un alcance de 163 personas en total distribuidas en 20 códigos postales de la ciudad, en las colonias con mayor oferta de alimentos y densidad de población. El código postal 80060 abarca la Campiña, Las Quintas y la colonia Aurora, entre otras, y aportó 11% de los encuestados del universo; el 80030 incluye las colonias Burócrata, Tierra Blanca y Gabriel Leyva con 10.4%; el 80010 que cubre Villa Universidad, Lombardo Toledano y la colonia 6 de enero 9.8%; y por último el código 80270, al que corresponde la colonia 10 de mayo, cerca de Bugarvilias y la colonia Avenida Patria, 8.5% de los encuestados (figura 3). Los resultados nos permitieron establecer los elementos del *perfil alimenticio extradoméstico* (Ibarra y Angulo, 2019).

Figura 3. Personas que respondieron a la Encuesta de hábitos de consumo de alimentos, 2018, por código postal.



Fuente: Ibarra y Angulo (2019).

Las respuestas nos dan una primera evidencia: acudir a comer tacos (19.3%), que en décadas anteriores era la principal comida extradoméstica, fue desplazada a segundo lugar por el sushi (23.4%), y estaba casi igual que los mariscos (17%); le seguían en preferencia la pizza (9.7%) y alitas de pollo (8.3%), dejando abajo a las carnitas, birria y la cabeza de res, platillos regionales antes muy populares (tabla 4).

Tabla 4. Culiacán, 2018. Preferencias de comida fuera de casa (%).

Sushi	23.4	Birria	6.8
Tacos	19.3	Hamburguesas	5.0
Mariscos	17.0	Carnitas de puerco	4.7
Pizza	9.7	Cabeza de res	4.3
Alitas de pollo	8.3	Otros	1.5

Fuente: Encuesta de hábitos de consumo de alimentos en Culiacán, 2018.
 Nota. Hubo respuesta de personas que habitan en los siguientes códigos postales: 80000, 80020, 80040, 80060, 80100, 80120, 80170, 80190, 80230, 80250
 N=123. Se pidió a cada persona escogiera tres respuestas.

Para corroborar el desplazamiento de las taquerías por las marisquerías realizamos un conteo de campo de ese tipo de establecimientos en un área geográfica en varios corredores urbanos de 15 de las avenidas de mayor actividad económica de Culiacán:⁴ Blvd. Francisco I. Madero, Av. Patria, Av. Constituyente Terrones, Av. Obrero Mundial y Calle Dr. Enrique Cabrera, Blvd. Santa Fe, Heroico Colegio Militar, Av. Revolución, Av. México 68 y Blvd. Manuel Clouthier, Av. Benjamín Hill, Calle Fray Juan de Torquemada, Blvd. Conquistadores, Blvd. Las Orquídeas y Ricardo Arjona, Av. Gral. Álvaro Obregón y el Blvd. Las Torres. Esta área concentra la tercera parte de las unidades económicas de la ciudad. Para el cotejo nos basamos en los listados de 2017 del Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) de INEGI para esa área, que incluye sus domicilios.

4 Agradecemos a Hussien Badwan y Alina Angulo su apoyo en la realización del censo de puestos de comida.

En el área seleccionada aparecían 263 establecimientos del grupo 722512, las clases 722512 (Restaurantes con servicio de preparación de pescados y mariscos) y 722514 (Restaurantes con servicio de preparación de tacos y tortas). Al visitar un año después cada establecimiento en marzo de 2018 y anotar a los de nueva aparición, censamos 389, es decir 136 más en términos netos, pues desaparecieron algunos y aparecieron otros. Esto revela una geografía inconstante de estos negocios (tabla 5). Las marisquerías del DENUE en 2017 fueron 67, pero un año después en 2018, contamos 153 negocios, crecieron 53%. Las taquerías pasaron de 196 a 236, crecieron solo 17%. Estos elementos nos permiten sostener que hay un fenómeno de alcance en términos del número de marisquerías respecto a las taquerías, que responde al cambio de preferencias alimenticias.

Tabla 5. Taquerías y marisquerías en área de estudio de Culiacán.

	2017 (DENUE)	Conteo 2018	Crecimiento (%)
Tacos	67	153	53
Mariscos	196	236	17
Total	263	389	33

Fuente: INEGI-DENUE y conteo propio.

La proliferación de la comida rápida de origen estadounidense, italiano o japonés, es un fenómeno que ocurre desde los 90 en casi todos los espacios urbanos del mundo y se popularizan platillos estandarizados. Es parte de la *Macdonalización* y la implantación de la *fast y junk food*. No obstante, por el carácter totémico y simbólico de la preparación de la comida, consumo y sus espacios, que realizan fantasías lúdicas y actos sagrados, su adaptación consistió más bien en una apropiación no solo material, sino cultural, y ocurre no sin conflictos, pues los espacios percibidos y los espacios de representación de las comidas se ven custodiados por la tradición (Ibarra y Angulo, 2019, pp. 91-92).

Por tanto, cuando una cultura alimenticia local se argamasa con otras que provienen de otros espacios culinarios, se producen mezclas en las formas de comer y en los lugares en los que se lleva a cabo. Así surgen las pizzas de marlín, hamburguesas de camarón, sushi de chilorio y puestos de sushi con el modelo de las carretas de tacos. Pero no siempre tiene éxito. En los 70, se intentó introducir al mercado del sur de Sinaloa salchichas de pescado y no pudieron rivalizar con los embutidos tradicionales de deshechos de carnes, lo que descartó su producción. Desde ese tiempo discurre una *culichización* de la comida foránea y aparecen nuevos espacios públicos para el consumo de alimentos.

Esta *culichización* es concurrente con la universalización del carácter espectacular del consumo en el capitalismo posmoderno (Debord, 1967; Lefebvre, 2013; Braudillard, 2016, 2004) que acelera la circulación de sabores y formas de cocinar, facilitada por la apropiación de las clases medias y altas de los platillos que surgen de las clases bajas que le otorgan un prestigio culinario, y que regresan con un aura de brillo a los lugares de consumo de las clases bajas, incluso a los puestos de las calles. Esta circulación de sabores y recetas *gourmetiza* la comida, es decir, le otorga un sello de presunta sabrosura y distinción.

LOS MARISCOS

Hasta la década de 1930 la producción de mariscos en Sinaloa era más para consumo local y se demandaba en cuaresma, pero después de la Segunda Guerra Mundial se incrementó. En las ciudades los mariscos se consideraban, incluso en Mazatlán, una comida de pobres (Santamaría, 2019). El botete, que hoy es de los pescados más caros, era tirado por su estigma de venenoso. El cazón hoy es carne de primera calidad y en los 60 era de segunda, lo mismo que el bagre (chihuil). En el gusto de la gente predominaba la res, pollo y cerdo, pero el crecimiento económico y demográfico, la urbanización, una mayor movilidad social y la ampliación de la oferta, incrementó el consumo de mariscos, siendo más aceptado por las familias pudientes, dejando de ser un alimento de cuaresma. La formación de cooperativas pesqueras ejidales a partir de la Ley de Pesca de 1972 (Román, 2013) y el avance de la acuicultura, en un contexto de crecimiento de la demanda del crustáceo a nivel mundial, aumentó aún más la producción y creó una oferta masiva que encontró su mercado entre todas las clases sociales.

En Culiacán comenzaron a aparecer restaurantes para las clases altas que introdujeron el consumo elitista de mariscos combinados con carnes, como Los Arcos, inaugurado en 1977, que tuvieron gran éxito. La incursión de Mazatlán en el turismo y la conversión de Culiacán en un centro global de operaciones del narcotráfico, que generó una cultura de consumo ostentoso y alimentación gourmet, alentaron rondas de innovación en capacidades culinarias que convirtieron a los mariscos en una comida reputacional.

En la actualidad, hay un círculo virtuoso de creciente demanda del marisco y el camarón con diversificación de sabores y platillos, con la ventaja de que los grupos sociales de mayores ingresos lo consumen y absorben gustos de clases populares. Se gourmetizan con rapidez las innovaciones, lo que se refleja en las docenas de salsas que se expenden en los mercados que ya han sido probadas en las cocinas. Empresarios y autoridades promueven al aguachile en una comida emblemática, como parte de la identidad regional; es así que se cocina el aguachile más grande del mundo para el récord Guinness. En febrero de 2020 se preparó uno gigante con 3,5 toneladas de camarón, más los ingredientes de cebolla, pimienta y chile. Pero también hay diferenciaciones locales. En la final de la Liga Mexicana de Béisbol del Pacífico 2020 se enfrentaron los equipos Venados de Mazatlán contra los Tomateros de Culiacán. Ganaron los Tomateros y uno de los memes más favorecidos en redes sociales fue uno que decía: "La campechana se sirve bien fría", en alusión a cómo se preparan en Culiacán, a diferencia de Mazatlán que se prefiere caliente. La comensalía de mariscos contiene una amalgama de significados de celebración y emociones particulares, por lo que el lugar importa.

Las marisquerías son muy diversas, pueden ser simples carretas móviles, puestos semifijos al costado de algún boulevard, hasta establecimientos formales con instalaciones grandes y estacionamiento, cada uno con ambientes peculiares para sus distintos clientes. El atractivo visual juega un papel importante para atraer consumidores, y parte del mismo es conservar una carreta dentro o fuera para producir la impresión de informalidad y frescura en la preparación de los alimentos. Hay despliegue de creatividad para definir el concepto de estos lugares, no basta un local con espacios adecuados y estar anunciado, se trata ahora de espacios de representación que intentan cautivar la parte festiva del consumo.

El arte culinario funciona como distintivo local de cualquier platillo, sin embargo, no discrimina los diferentes escenarios y personajes dentro de la ciudad, pues tienden a consumirse en lugares formales, informales, zonas exclusivas o barrios populares, avenidas o calles, en restaurantes o carretas. La preparación y la sazón que surge de la historia local migra de la misma manera y con la misma facilidad en que lo hacen las personas de un escenario a otro conforme pasan los años y es así como los platillos de la ciudad pueden ser encontrados en múltiples lugares. Un ejemplo de adaptación y migración es la tostada camarón cocido, o aguachile con callo de hacha, que se puede encontrar en la carta de todo tipo de restaurant o bar de la ciudad, así como en carretas de mariscos o incluso en el mercado. Lo mismo ocurrió con las campechanas, frías y calientes, taco gobernador, pescado a las brasas y un menú enriquecido por una dinámica cultural cosmopolita asociada a una nueva ciudad posmoderna.

CONCLUSIÓN

El sistema alimentario sinaloense se ha caracterizado por una gran diversidad de ingredientes de la sierra, valles y costas que permiten una variedad en la dieta de todas las clases sociales, además por el aislamiento geográfico de siglos y la dificultad de los conquistadores españoles de implantar su dieta, se creó una tradición de depender de productos locales y las formas de preparación de las clases de menor capacidad económica que se fue complementando con las modas importadas de otras regiones y migrantes de otros países. Aunque a finales del siglo XIX y principios del siglo XX la comida se europeizó entre las clases ricas y poco a poco se expandió a toda la población mediante un mestizaje, la cocina sinaloense se mantuvo con sus ingredientes ancestrales: frijol, maíz, calabaza, chile, pescados, mariscos, aves, frutos locales. Sumado a ello, hemos visto que, con la nueva sociedad cosmopolita global, Culiacán experimenta en las últimas décadas un cambio en el modelo culinario extra doméstico que transita del dominio de platillos de carnes con preparaciones tradicionales a la implantación de la *fast y junk food*, comida rápida y los mariscos como platillo gourmet preferido. En ambas tendencias ocurre una *culichización* consistente en una apropiación de sabores e ingredientes externos a las prácticas de cocina y comensalidad regional.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos el apoyo del proyecto CONACYT CB2015-254988.

REFERENCIAS

- Aguilar, G. (2014). El crecimiento de la economía sinaloense y el papel que desempeñaron los empresarios extranjeros, 1840-1910. En I. Del Río y J. D. Vidargas (Coords.), *Intereses extranjeros y nacionalismo en el noroeste de México, 1840-1920* (pp. 77-109). Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México / Instituto de Investigaciones Históricas-Serie Historia Moderna y Contemporánea, núm. 65. Recuperado de <https://bit.ly/2M67Yqo>
- Aguilar, G. (2018). *La economía del algodón en Sinaloa: 1925-1976*. Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Angulo, A. (2019). *Culiacán, surgimiento de una ciudad gourmet. Marisquerías y paisajes urbanos alimenticios* (Tesis de licenciatura inédita). Universidad Autónoma de Sinaloa, Culiacán, Sinaloa.
- Bargellini, C. y Chamaussel, Ch. (Eds.). (1997). *Libro registro de la segunda visita de Pedro Tamarón y Romeral, obispo de Durango*. Ciudad de México: Siglo XXI Editores.

- Baudrillard, J. (2016, 1972). *Crítica de la economía política del signo*. Ciudad de México: Siglo XXI Editores.
- Baudrillard, J. (2004, 1969). *El sistema de los objetos*. Ciudad de México: Siglo XXI Editores.
- Beals, R. (1932). *The comparative ethnology of Northern Mexico before 1750*. Oklahoma: University of California Press.
- Borrero, M. (2018). Los jesuitas en el proceso de expansión hacia el noroeste Novohispano. *Antiguos Jesuitas en Iberoamérica*, 6(2), pp. 110-119. doi: <https://doi.org/10.31057/2314.3908.v6.n2.22959>
- Cárdenas, C. (1999). *Mis Recetas de Cocina*. Guasave, Ciudad de México: Imprenta Litográfica.
- Carrillo, A. (1998). *Los caballos de vapor: el imperio de las máquinas durante el cañedismo*. Culiacán: Colegio de Bachilleres del Estado de Sinaloa.
- Carrillo, A. (2013). *Agua, agricultura y agroindustria. Sinaloa en el siglo XX*. Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa / Universidad Autónoma de Nuevo León.
- Cázares, P. y Ojeda, S. (2017). Enfermedades en Mazatlán durante el siglo XIX. *Ra Ximhai*, 13(2), pp. 153-174. Recuperado de <https://bit.ly/38RXXXx>
- Cervantes, A. (2012). *El saber del sabor sinaloense: historia, tradiciones y recetas*. Morelia: edición de autor.
- Cervantes, R. (1969). *La cocina sinaloense*. Ciudad de México: edición de autor.
- Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. (2010). *Catálogo de Recursos Gastronómicos de México. Patrimonio cultural y turismo*. Cuadernos 17. Recuperado de <https://bit.ly/36GL8gO>
- Consejo para el Desarrollo Económico de Sinaloa. (2017). *Sinaloa en números*. Recuperado de <https://bit.ly/2O0EiMi>
- De María, M. (2001). *La cocina familiar en el estado de Sinaloa*. Ciudad de México: Océano de México.
- Debord, G. (1967). *La sociedad del espectáculo*. Barcelona: Kolectivo Editorial Último Recurso
- Echeverría, A. (1987). *La Cocina de Mama Licha ... y sus Secretos*. Culiacán: Edición de autor.
- Esmerio Navarro, J. (2013). *Toma mi pan. Tentaciones de la comida sinaloense*. Culiacán: Instituto Sinaloense de Cultura.
- Esmerio Navarro, J. (2018). *Tu nombre chino*. Ciudad de México: Nitro/Press.
- Frías, E. (2008). *El oro rojo de Sinaloa. El desarrollo de la agricultura del tomate para la exportación, 1920-1956*. Ciudad de México: Universidad de Guadalajara / UCLA / Universidad Autónoma de Sinaloa / Casa Juan Pablos.
- Frías, E. (2014). *Del queroseno al mundo de la electricidad, empresas y empresarios de la industria eléctrica en Culiacán: 1895-1940*. Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Gaxiola, S. (2014a). Con sabor a cultura: practicas alimentarias en el Sinaloa de fines de siglo XIX y principios del XX. En E. Frías y M. Vidales (Coords.), *Ensayos de historia regional. Nuevas perspectivas en la historiografía de Sinaloa* (pp. 28-40). Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Gaxiola, S. (2014b). *La cultura alimentaria en Sinaloa. De la segunda mitad del siglo XIX a principios del siglo XX* (Tesis de Maestría en Historia inédita). Facultad de Historia, Universidad Autónoma de Sinaloa, Culiacán.
- Grave, L. (2002). Patrón de asentamiento prehispánico en la región Totrame (el norte de Nayarit y el sur de Sinaloa). *Arqueología*, (30), pp. 5-26. Recuperado de <https://bit.ly/2uza63T>
- Grave, L. (2012). *Informe de la segunda temporada del proyecto arqueológico marismas del sur de Sinaloa (PAMSS)*. Sinaloa: Centro INAH-Sinaloa.

- Grave, L. (2012b). *Informe final de la segunda temporada del proyecto arqueológico Río Baluarte, Sinaloa, México*. Sinaloa: Centro INAH-Sinaloa.
- Grave, L. (2016). *Informe de la segunda etapa (reconocimiento de variantes y excavación): proyecto arqueológico de salvamento gasoducto el Oro-Mazatlán. Tomo I reconocimiento de superficie y excavación y Tomo II. Análisis de materiales*. Sinaloa: Centro INAH-Sinaloa.
- Hausberger, B. (2002). La vida cotidiana de las misiones jesuitas en el noreste novohispano. *Iberoamérica*, 2(15), pp. 121-135.
- Hernández, A. (2019). *El traidor. El diario secreto del hijo del Mayo*. Ciudad de México: Editorial Grijalbo.
- Hernández, H. (2012). Los pueblos yaquis y los circuitos económicos de Sonora a principios del siglo XIX. *Desacatos*, 10, pp. 94-112. Recuperado de <https://bit.ly/2PzfxaW>
- Ibarra, G. (1993). *Sinaloa, tres siglos de economía. De la minería a los servicios, Culiacán*. Culiacán, Sinaloa: Difocur.
- Ibarra, G. (1999). *La geohistoria de los movimientos territoriales de Sinaloa. De la sierra a los valles y del sur al norte, en Bermejo Mar de Cortez*. Mexicali/Culiacán: Universidad Autónoma de Baja California / UAS.
- Ibarra, G. (2015). *Culiacán, ciudad el miedo. Urbanización, economía, violencia. México y Culiacán*. Culiacán, Sinaloa: Jorale / UAS.
- Ibarra, G. y Angulo, A. (2019). Comer fuera, paisajes alimenticios y modelo culinario de Culiacán. En G. Ibarra y J. Ramos (Coords.), *Economías urbanas y vida cultural. Investigaciones transdisciplinarias* (pp. 93-132). Ciudad de México: Juan Pablos Editor / Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Ibarra, G. y Ceballos, T. (2015). Culiacán, ciudad región global. *Internacionales, revista de ciencia sociales del Pacífico mexicano*, 1(2), pp. 183-244. Recuperado de <https://bit.ly/2RrTowc>
- Instituto de Investigaciones Geográficas. (1962). *Distribución geográfica de la población en México*. Ciudad de México: UNAM.
- Instituto Sinaloense de Cultura. (2019). *Breve historia de la gastronomía mazatleca*. En Foro Internacional.
- Iturriaga, J. (2015). *La Gastronomía de Sinaloa*. Recuperado de <https://www.amigosmap.org.mx/2015/03/31/la-gastronomia-de-sinaloa/>
- Kuhn, T. (2011). *La estructura de las revoluciones científicas*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Lefebvre, H. (2013). *La producción del espacio*. Madrid: Capitán Swing.
- Licona, E.; García, I. y Cortés, A. (2017). Hacia un modelo de análisis de las cocinas con enfoque etnográfico especializado. En E. Licona, I. García y A. Cortés (Coords.), *Alimentación, cultura y territorios. Acercamientos Etnográficos* (pp. 13-28). Puebla: BUAP-Facultad de Filosofía y Letras.
- Liera, M. (2014). La capital sinaloense como plataforma comercial. En E. Frías y M. Vidales (Coords.), *Ensayos de historia regional. Nuevas perspectivas en la historiografía de Sinaloa* (pp. 61-88). Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- López, D. (1968). Las misiones jesuitas de Sonora y Sinaloa. Base de la colonización de la Baja California. *Estudios de historia novohispana*, 2(2), pp. 1-67. DOI: <http://dx.doi.org/10.22201/iih.24486922e.1968.002>
- López, G. (2010). Composiciones de tierras en un 'país lejano': Culiacán y Chiametla, 1691-1790. Actores sociales y mecanismos institucionales. *Región y Sociedad*, 22(48), pp. 243-282. Recuperado de <https://bit.ly/2PYmpxM>
- Luna, B. (2011). *Historia del transporte público en Culiacán (1872-1980)*. Culiacán: Instituto de Cultura Municipal.

- Manjarrez, M. (2006). *Aproximación a la representación del espacio: tres textos de viajeros españoles por la nueva México* (tesis de maestría en Historia inédita). Universidad Iberoamericana, Ciudad de México. Recuperado de <https://bit.ly/2S98pnt>
- Mendoza, L. (2019). La comida china en Mazatlán. En A. Santamaría (Coord.), *Cocineros y chefs en Mazatlán. De las carretas y la comida china al restaurante gourmet* (pp. 223-141). Culiacán: Instituto Sinaloense de Cultura.
- Mojardín, S.; Pacheco, C.; Plata, W. y Corrales, G. (2017). La deforestación y sus factores causales en el estado de Sinaloa, México. *Madera y Bosques*, 23(1), pp.7-22. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/617/61750015001.pdf>
- Ortega, S. (1999). *Breve historia de Sinaloa*. Ciudad de México: FCE / El Colegio de México.
- Rayas, J. (2004). *Recetario Exótico De Sinaloa / Cocina Indígena Popular / Vol. 32*. Ciudad de México: CONACULTA.
- Román, A. (2009). *Mazatlán en el siglo XIX*. Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa-Facultad de Historia.
- Román, A. (2013). *La pesca de camarón en el puerto de Mazatlán, 1936-1982*. Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Román, A. (2014). Migración y empresarios chinos en Mazatlán. Desde su arribo a mediados del siglo XIX hasta su expulsión en la década de 1930. *Ra Ximhai*, 10(2), pp. 89-106. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=461/46132726004>
- Santamaría, A. (2019). *Cocineros y chefs en Mazatlán. De las carretas y la comida china al restaurante gourmet*. Culiacán: Instituto Sinaloense de Cultura.
- Sauer, C. (1998). *Azatlán*. Ciudad de México: Siglo XXI Editores.
- Tenorio, D.; Jiménez-Reyes, M.; Esparza-López, J.; Calligero, T. y Grave, L. (2015). The obsidian of Southern Sinaloa: New evidence of Aztatlan networks through PIXE. *Journal of Archaeological Science: Reports*, 4, pp. 106-110. DOI: 10.1016/j.jasrep.2015.08.037
- Tørslev, M.; Nørredam, M. y Vitus, K. (2017). Exploring Foodscapes at a Danish Public School: How Emotional Spaces Influence Students' Eating Practices. *Food, Culture & Society*, 20(4), pp. 587-607. DOI: 10.1080/15528014.2017.1357946
- Valdez, A. (1991). *Epidemias en Sinaloa: una aproximación histórica*. Culiacán: Dirección de Fomento de la Cultura Regional del Gobierno del Estado de Sinaloa.
- Valdez, A. (1996). *La medicina en Sinaloa. Breve historia*. Culiacán: Fomento de la Cultura Regional del Gobierno del Estado de Sinaloa.
- Villaseñor, M. (2019). Transformaciones urbanas y restaurantes en Culiacán 1970-1970. En G. Ibarra y J. Ramos (Coords.), *Economías urbanas y vida cultural. Investigaciones transdisciplinarias* (pp. 51-92). Ciudad de México: Juan Pablos Editor / Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Wessell, A. y Lee, D. (2010). Rewriting the menu: the cultural dynamics of contemporary food choices. *Text Journal*, 9, (pp.1-4).
- Williams, E. y Maldonado, B. (Eds.). (2016). *Cultural Dynamics and Production Activities in Ancient Western Mexico*. Oxford, Reino Unido: Archaeopress.
- Wright, C. (1986). *La imaginación sociológica*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.

Apuntes del sistema alimentario de los nahuas de la Huasteca meridional: el chile como alimento indispensable de la vida

Notes of the Food System of the Nahuas in the Southern Huasteca: Chili as an Essential Food of Life

Araceli Aguilar Meléndez¹

Román Güemes Jiménez²

RESUMEN

En este trabajo se documenta cómo los chiles juegan un papel primordial como elemento simbólico de la herencia cultural mesoamericana que influye en los aspectos espirituales, emocionales y físicos de la vida humana de los nahuas de la Huasteca Meridional. Se retoma el modelo etnobotánico, como un modelo más equilibrado entre las ciencias sociales y naturales para documentar varios aspectos del cultivo y uso de los chiles. Lo simbólico, el conocimiento y las prácticas de manejo de los chiles en México documentadas sugieren que constituyen los cimientos culturales para la resiliencia del cultivo.

Palabras clave: chiles, *Capsicum*, Huasteca, sistema alimentario, simbolismo.

ABSTRACT

This paper documents how chiles play an essential role as a symbolic element of the Mesoamerican cultural heritage that influences the spiritual, emotional and physical aspects of human life of the Nahuas of the Southern Huastec. The ethnobotanical model is retaken, as a more balanced model between the social and natural sciences to document various aspects of the cultivation and use of chilis. Documented symbolism, knowledge, and handling practices of chiles in Mexico suggest that they constitute the cultural foundation for the resilience of the crop.

Keywords: Chiles, *Capsicum*, Huastec, Foodways, Symbolism.

A la memoria del querido ritualista Justino Hernández de la comunidad de Cuahueloco, Colatlán, Veracruz.

El maíz está en el centro cosmológico de las culturas en Mesoamérica (Bonfil, 2012; Santiago y Nallely, 2010). Así, aunque el maíz es el eje de la milpa, cabe señalar que se encuentra asociado a una gran cantidad de animales, hongos, bacterias y plantas como el chile. Es en este espacio donde se manifiesta la identidad, el arraigo a un territorio y la cultura alimentaria, por lo que el chile también juega un papel profundamente arraigado a la cultura, pero poco descrito.

1 Universidad Veracruzana, México, ORCID iD 0000-0001-9238-9217, chilesyculturas@gmail.com

2 Universidad Veracruzana, México, ORCID iD 0000-0002-8704-334X, chilesyculturas@gmail.com.

Los agricultores indígenas modernos, portadores de una tradición intelectual mesoamericana (Toledo y Boege, 2010; Good, 2015) son los responsables de transmitir el simbolismo, el conocimiento y las prácticas de gestión que a largo plazo son las que mantendrán la diversidad de los cultivos y sus parientes silvestres en México (Gómez-Pompa y Kaus, 1990; Verhoeven, 2004). Al conservar a los cultivos también se conservan los procesos culinarios asociados al uso de recursos nativos. Las actividades cotidianas, y que indirectamente están relacionadas a la conservación de las cultivariedades locales de los chiles, deben conocerse fuera de su dominio regional. Así, al documentar los saberes, prácticas y creencias relacionadas al consumo del chile, que están anclados en la memoria biocultural de las sociedades indígenas mesoamericanas, se podría contribuir a hacer visibles las variables que interesan localmente, para continuar conservando los cultivos nativos y, así, en el futuro, poder promover la retención de las creencias y prácticas intergeneracionales que mejorarán a largo plazo la conservación de la diversidad biocultural de México.

El chile es el compañero culinario del maíz y de otros ingredientes culinarios que da identidad única a cada familia, barrio, comunidad o región cultural a través de la comida (Long-Solís, 1986). Debido a que la presencia de chile en cada platillo le da color, sabor, picor, textura, entre otras cualidades, entendemos que sirve como marcador identitario local. Asimismo, cada cultivariedad local de chile se ha seleccionado para satisfacer algunas de las necesidades emocionales, espirituales y físicas de las personas pertenecientes a alguna comunidad mesoamericana. Estas desempeñan una fuerza fundamental en la configuración de la identidad cultural, ya que constituyen el nexo con la palabra ancestral.

Después de reconocer la gran importancia que tienen los chiles en nuestro territorio, la pregunta que nos hacemos es: ¿cómo mantener la diversidad global de los chiles mexicanos si existe una amenaza constante de erosión de la diversidad biocultural? Nuestra hipótesis de trabajo es que en las regiones donde los agricultores indígenas mexicanos mantienen características culturales provenientes de sus antepasados mesoamericanos prefieren los chiles locales (que tiene un origen histórico, una identidad ligada a la región donde se producen, usualmente para autoconsumo y carecen de mejoras formales para el mercado globalizado) con características morfológicas o morfotipos únicos. El problema que enfrentamos para probarla es que no tenemos información básica de las relaciones entre cada chile (*Capsicum annuum* L.) en su contexto cultural único en tiempo y espacio, y una manera de iniciar es documentando al sistema alimentario.

El chile se ha utilizado en la comida (Katz 2009, 2018; Long-Solís, 1986; Rodríguez-Villa, 2012), en eventos mágico-religiosos (Güemes-Jiménez y Aguilar-Meléndez, 2018; Sault, 2018; Long-Solís, 1990), como medicamento (Luna, Nabhan y Aguilar, 2018), como moneda y tributo (Long-Solís, 1986), para nombrar platillos y lugares (Aguilar-Meléndez, 2006) y en el lenguaje de doble sentido (albur), poemas y en canciones (Güemes-Jiménez y Aguilar-Meléndez, 2018). Sin embargo, faltan estudios delimitados regionalmente. Por su parte, este trabajo muestra fragmentos de los saberes, prácticas y creencias relacionadas al chile (*Capsicum annuum* L.) y el sistema alimentario de la cultura Nahuatl en la Huasteca Meridional del estado de Veracruz. En este trabajo se tocan temáticas como la cosmovisión, religiosidad y sistemas alimentarios resaltando el papel del chile. Otros trabajos han descrito a detalle los temas de cosmovisión

y religiosidad (Latournerie et al., 2002), por lo que aquí se describen algunos pasajes mágico-religiosos donde el papel del chile es el protagonista y se enmarcan en los testimoniales de los Nahuas en el tiempo presente.

Los temas están organizados en una línea del tiempo donde se inicia con la descripción del mito de Chicomexochitl, previamente descrito, y aquí se resalta el carácter integrador al reconocer al chile como un elemento esencial en la milpa (Latournerie et al., 2002). En un segundo momento en la lectura se describe un ritual que tiene diferentes funciones (pedir lluvia, agradecer, sanar a la comunidad) y se ha descrito en otras ocasiones (van t Hoof, 2008) pero que no se ha incorporado al chile como un elemento importante de la narrativa. Un tercer momento es la descripción de la preparación del Tamal de San Juan donde el sincretismo religioso se manifiesta con el festejo al Santo San Juan, pero cuya comida es con ingredientes principalmente nativos de México. Finalmente, se hace un recorrido de la comida diaria donde se resalta la diversidad de platillos, ingredientes y chiles. En esta sección se utilizó una clasificación folk (Hunn, 1982) de los tipos de comida.

MODELO ETNOBOTÁNICO PARA ESTUDIAR LA INTERACCIÓN CHILE-CULTURA

Una de las partes más fascinantes para los estudiosos de los cultivos modernos en sus lugares de origen y diversificación es el convertirse en testigos de cómo una herencia de los conocimientos antiguos se ve reflejada en la forma en que los humanos manejan, cultivan y usan a las plantas domesticadas hoy en día. Se ha documentado que las culturas tradicionales tienen una relación profunda con los cultivos que nutren su alma y cuerpo (D'Alessandro y Linck, 2016). Este es el caso de los chiles (*Capsicum annum* L.) en México. Por lo tanto, es necesario documentar los canales multifactoriales de comunicación entre humanos y chiles de manera práctica y precisa. Aquí, proponemos un modelo más equilibrado entre las ciencias sociales y naturales para documentar varios aspectos del cultivo y uso de los chiles, para ello se utilizó observación participante y entrevistas semiestructuradas con la ayuda de fotos fijas y grabaciones de video para documentar el uso de chiles.

Este esfuerzo es el resultado del diálogo entre una etnobotánica y un etnógrafo experto en la región, donde se quiere resaltar la importancia cultural diversificada de uno de los cultivos emblemáticos de México. La propuesta de establecer un diálogo entre la etnobotánica y la antropología ofrece varios retos metodológicos y epistemológicos (Espina, 2007). En el presente trabajo se decidió mostrar una visión más compleja de cómo se relacionan los Nahuas con su entorno y en particular con el chile, para ello es que se propone un nuevo esquema para presentar los resultados que se posicionan en la intersección de las ciencias naturales y las ciencias sociales (Carrera y Lizana, 2019). Además, ya que no se quiere continuar reproduciendo las malas prácticas de descomponer en partes las situaciones culturales relacionadas a los usos de los chiles, aquí se optó por utilizar una escritura más *emic* donde quienes hablan son los mismos participantes de campo y de esa manera dejar plasmada la importancia cultural del chile (Morin, 1995).

El estudio se realizó a lo largo de varios años en la Huasteca meridional que es la parte sureña de la huasteca veracruzana, el cual comprende los siguientes municipios: Chicontepec, Benito Juárez, Huayacocotla, Ilnatatlán, Ixhuatlán de Madero, Tlachichilco, Zacoalpan, Texcatepec y Zontecomatlán (Medellín, 1982). La obtención de datos se basó en las notas de campo etnográficas recabadas a lo

largo de 35 años relacionadas a la vida de los Nahuas y Tenek, trabajo intensivo de campo realizado por el antropólogo Román. Posteriormente, se identificaron algunos temas, se diseñaron y aplicaron entrevistas semiestructuradas a cinco personas, especialistas rituales o personas con mayor edad, de diversas comunidades de Hueycuatitla-Benito Juárez, Veracruz; Alahualtitla-Chicontepepec, Veracruz; Cuahueloco-Ixhuatlán de Madero, Veracruz y Palzoquitempa-Benito Juárez, Veracruz.

RESULTADOS

En este trabajo se documenta el importante papel que tienen los chiles como elemento simbólico de la herencia cultural mesoamericana que influye en los aspectos espirituales, emocionales y físicos de la vida humana de los nahuas de la Huasteca meridional. Estas actividades son el resultado de la visión de los humanos como parte del mundo natural. Por lo tanto, todo el sistema de creencias y actividades hacia un chile crea los vínculos necesarios para conservar el idioma, la identidad cultural y el cultivo, además del sistema alimentario. A continuación, se describen variados eventos de la cultura nahua de la Huasteca meridional donde los chiles están presentes.

I. Mito del Chicomexochitl.³ Es una manera de explicar el origen del maíz, el cual está fuertemente entrelazado con el comienzo de las otras semillas nativas que forman parte de la milpa.

- La gente antigua no comía como se come ahora que hay maíz, chile, frijol y otros productos de la milpa. Ellos comían piedras de sarro de los arroyos.
- La situación se resolvió porque los dioses vieron que eso no era correcto. Entonces, hicieron nacer a un niño llamado Chikomexochitl o Siete-Flor, el niño maíz.
- Chikomexochitl tenía una abuela muy brava llamada Tsitsimitenantsih. Un día fue a verla y le dice la anciana que la metiera al temazcal porque estaba muy enferma. El niño puso más fuego del necesario y la anciana se quemó completamente. Chikomexochitl recogió las cenizas y las metió en un huaje.
- Comisionó a un sapo para ir a tirarlas al mar con la condición de que no abriera el recipiente porque eso traería consecuencias desastrosas. El sapo, incumpliendo las instrucciones, abrió el huaje y las cenizas se convirtieron en plagas, moscas, abejas, avispa y animales ponzoñosos. Son los que ahora abundan en los sembradíos.
- El niño del maíz, ante el acoso de los animales, se fue al mar. Allí se tropezó con un lagarto que producía relámpagos con la lengua, la cual le cortó el niño. El niño salió del agua y comenzó a provocar relámpagos con la lengua del lagarto.
- Los *awahkeh*, señores dueños del agua, pensaron en detener al niño porque no tenía que andar haciendo eso.
- Se convocaron los dioses *awahkeh*, los *tlatomonianih* (rayos), los *tlapetlanianih* (truenos) para darle vida al Chikomexochitl. Cuando comenzó a bajar la neblina, a ponerse las nubes y a tronar muy fuerte, en ese momento le recogieron la lengua del lagarto al niño.

3 Este mito fue registrado en Alahualtitla-Chicontepepec, Veracruz en 1985. El narrador fue Don Erasmo Montiel Pascuala, campesino, músico tradicional, ritualista y danzante. Se presentan únicamente once momentos de la narración, que es mucho más extensa.

- Si no hubiera pasado esto, el niño estaría con los dioses y no entre los humanos como proveedor de alimento en toda la tierra.
- Desde ese momento los dioses volvieron a reunirse y acordaron darle forma de mazorca al niño Chikomexochitl, y buscaron la manera en cómo propagar la semilla por el mundo. Comisionaron a Santa Rosa para esta tarea. Cuando comenzó a soplar el viento, ella lo empezó a jugar y a darle de vueltas fuertemente, hasta que lo desintegró y todos los granos o dientes del niño maíz se dispersaron por la superficie de la tierra y se formaron las primeras milpas.
- Fue así cómo se acabó aquello de comer piedras de sarro. Con el maíz, surgieron el frijol, el chile, la calabaza y todo lo que comemos ahora, producto del trabajo del humano y la naturaleza. Así fue el nacimiento de nuestra semilla y las costumbres y rituales para festejarlas y agradecerles su beneficio.

II. Descripción del Costumbre. La región de la Huasteca ha sido testigo durante mucho tiempo de toda una muestra de eventos mágico-religiosos o rituales relacionados con el manejo y selección de los cultivos nativos, particularmente maíces (*Zea mays*), frijoles (*Phaseolus spp.*), calabazas (*Cucurbita spp.*) y chiles (*Capsicum spp.*), entre otros. Los rituales tienen una función práctica con el fin de tratar de controlar lluvia, vientos y tormentas para que no afecten a los ciclos agrícolas y el bienestar comunitario (Broda, 2018).

El Costumbre o atlatlakwiltlistli,⁴ pedimento de agua, es un fenómeno sociocultural que sirve, además, para solicitar favores y pedirle perdón a la Madre Tierra (*Antiwatl* o *Tlalnana*) para que haya sol, nubes, agua; que haya comestibles en la tierra, no sólo para el humano, también para los animales y todos los seres vivientes. Se le da comida y ropaje a la Madre Tierra para que por siempre tengamos semilla. También se le llama Costumbre, Promesa, Ofrecimiento, para que la Tierra nos otorgue muchos bienes, entre ellos, la salud. Se debe ofrendar mucho para recibir mucho, no solo para nosotros o para nuestra comunidad, sino para todo el mundo.

Marzo es el tiempo de esta tradición; ya para este mes se sabe si lloverá o no; si habrá cosechas en *tonalmili* (milpa de sol) o no. Es tiempo de celebrar el Costumbre. Ya ha pasado el carnaval (*nanawatlistli*). Uno o dos *tlamahtianih* o *xí'ih*ta o *pathi* son invitados para que realicen la ceremonia. Ellos cortan papel en sus altares y culminan esta labor en el *xochikali* (capilla indígena) donde durante cuatro días y noches se llevará a efecto el ritual.

Se presentan ante el altar. El ritualista viene acompañado de sus ayudantes: mujeres, copaleras (sahumadoras), hombres, ritualistas viejos, cortadores de papel, abridoras de ojos, artesanos de la palma de coyol, músicos de sones de Costumbre, padrinos y madrinan de la semilla (maíz, chile y otras semillas), coheteros y bailadoras. Todos se presentan e inician los trabajos.

Son desatados los platos que contienen las tijeras, la campanita, el silbato y las flores sagradas. Se sahúman y se preparan para el corte de papel. Igualmente, empiezan a adornar los bastones de mando o testigos. Acompañarán el ritual desde que se inicia hasta que termina. Cortan las cantidades de papel que se ha ofrecido: dos mil, cuatro mil, siete mil, veinte mil muñecos. Cortan la semilla y las diferentes deidades malas y buenas (aunque esto es solamente un decir)

4 Descripción realizada en base con lo observado y registrado en un Costumbre realizado en la comunidad Palzoquitempa, municipio de Ixhuatlán de Madero, Veracruz, en marzo de 2008. Esta ceremonia estuvo encabezada por Don Tiófilo Jiménez, ritualista mayor originario de Cacahuatengo-Ixhuatlán de Madero, Veracruz.

porque todas son negativas y también todas son buenas. El bien y el mal son incluyentes.

Las diferentes deidades y dioses son negativos, nefastos o buenos. Todos son merecedores de ofrenda, para que no interfieran en la vida de los hombres, ni en la naturaleza para que nuestro paso por la tierra resulte "bonito y bueno". Dan sabiduría y enseñan los diferentes oficios y trabajos. A ellos se les pide lo necesario para vivir. Es importante el equilibrio y hay que guardarlo; hay que tener a todos contentos: buenos y malos, porque ellos son nuestros ancestros que murieron cuando apareció el Tsonkomali, el sol.

Se aparta la semilla y después se vestirá. Los demás dioses de papel cortado son colocados en planas de siete dioses cada una, dedicada cada plana o petaca (*petatl*) a una entidad en particular, y superpuestas a modo de libro se colocarán en un petate que conformará el bulto ceremonial para el cerro divino o centro ceremonial del monte.

Hay mucha comida (piques, mole y tamales) para los asistentes, invitados, miembros de un grupo ritual, familiares, vecinos (muy pocos) y amigos.

Lo que procede es arreglar el altar de adentro. Afuera se hacen los ramos de flor con palma de coyol y los ramos con agarradera de otate. Elaboran también las estrellas o soles de palma de coyol. Se hace el *xochimekatl* (cordel de flores o teléfono) que comunicará a los diferentes cielos. Parte del altar principal al altar de afuera, dedicado a los maloras o *ehekameh* (vientos nefastos).

Además, se hacen los otros altares de afuera: el de la Antiwatl o Tierra, o también Apixketl o Sirena, que está dedicado a la tierra. Es un altar alto. Aquí, en la madrugada, antes de partir al cerro, se tira agua endulzada hacia lo alto, a fin de que moje a los asistentes. Es para simular agua buena, no *simarohatl* (agua cimaroná o mala).

Entrada la tarde se hace el *tlaxolewilistli* (acción de desbaratar) en donde se ofrenda en un círculo a los dioses muy malos. Se les da huevos podridos, agua sucia, tierra del patio, café, cigarros, aguardiente, asimismo se les matan pollos, se les ofrendan plantas espinosas y ortiga y se les asperja sangre de pollo. Aquí se baila alrededor y se limpia a todos los presentes con ortiga y otras ramas.

Pasan ahora al aro de bejuco de ajo florido, uno por el aro como quien brinca a la cuerda, siete veces a la derecha y siete a la izquierda; es decir, se pasa y se sale del aro, eso se llama: amarrarse con las flores y soltarse con las flores. Es un ritual de curación para conservar la salud. Aquí está presente la semilla, puesta en dos o tres canastas y en morrales. Cabe mencionar que están diferentes semillas: la nueva y la que traen los invitados y acompañantes del ritualista. Igual, aquí está el cantarito florido conteniendo el agua divina: el *paxa*. Terminando esto, se corta el aro en siete pedazos, se junta con toda la basura de las ofrendas y se tira al lugar acostumbrado (una encrucijada) para que se lleve lo malo. Después, cuando alguien pasa por ese lugar (que es como un basurero de pueblo grande de tanta ceremonia que se realiza) tiene que escupir para no perder la sombra o enfermarse.

De noche se pasa a la casa y el altar se descubre y se despeja. Se escombra, se quita todo lo viejo y se ponen las diferentes servilletas cortadas en papel. Viene el episodio mayor: subir las deidades de papel cortado, ya vestidas, que representan la semilla.

Cada etapa de la ceremonia va acompañada de música y de discursos rituales. La palabra, la música, las velas y el copal están siempre presentes. Las copaleras se encargan de mantener el fuego y el copal. Bailan con el sahumero

en los sones específicos. Bailan. Bailan con los guajolotes y se entra en una especie de júbilo absoluto.

Después se sacrifican los animales y se asperjan, con sangre, las ofrendas de arriba y las de abajo del ara. Se baila y se canta al compás del son de Costumbre que siempre llama a la contemplación. No se duerme, solo se descansa un poco.

Durante todo el tiempo se limpia a las personas que lo solicitan y a sus familiares que se encuentran fuera, a través de sus ropas o de sus fotografías, sobre todo a los migrantes.

Ya en la madrugada, se baila en círculo con el cantarito florido. Mecen al cantarito y se sale a ofrendar al altar de afuera.

Lo que sigue es ir al pozo natural, morada de la Sirena. Ofrenda al agua. Música y cantos. Palabra sagrada. Se hacen estallar los cohetes. Se simula la lluvia arrojando agua con azúcar hacia arriba, para que le caiga a la gente y a la tierra; son varias mujeres las que hacen esto. Al agua se le pone un poco de agua del cantarito florido. Lo que se pide es agua. Agua es maíz y salud.

Después se regresa al altar y se le ofrenda, en la cocina, a *tlixiwantsih* (el abuelo fuego). Se le da de comer; se invoca y se tocan los sones para el fuego.

Al punto del medio día, se sube al cerro sagrado. Se llevan los bultos ceremoniales, los animales vivos, la comida, refrescos y cerveza. Se camina en una sola fila y todos cargan algo. La música va a todo lo que da. El son lo cubre todo. Se llega al punto señalado y ahí está un altar grande, de dos niveles: el nivel alto para los dioses buenos y el nivel bajo para los dioses nefastos.

Se ofrenda, se invoca. El discurso ritual lo dice todo, lo explica todo. Se ofrenda, se baila y se canta. Colocan toda la ofrenda y todo el papel cortado. Sacrifican las aves y asperjan con sangre las ofrendas que están colocadas arriba y abajo del altar. Las ofrendas son copiosas, abundantes y sabrosas.

La ofrenda al viento (Ehekatl) se hace en un hoyo donde se encierra vivo un gallo blanco al que se tapa con una manta que se sujeta con estacas y arriba se le coloca la ofrenda. Este gallo morirá ahí o si logra huir volverá al pueblo o se perderá en el monte; se hará cimarrón. Se dan siete vueltas a esta ofrenda en círculo.

Mientras esto sucede, una de las ritualistas mayores corta, en papel celofán de colores, las figuras rituales que representan a los diferentes productos de la madre tierra: maíz, chile, frijol, tomate, entre otros. Estas representaciones se colocan en un cesto y se les sahúma con copal y se llevan al altar para sacralizarlas. A este conjunto de figuras se le nombra la semilla, porque es la simiente nueva que se llevará para renovar a la antigua que está en el altar de la casa.

A continuación se hace la bandera. Es un palo largo al cual, en un extremo, se le pone una cruz y se le ata un círculo de bejuco sobre el cual se coloca una manta y se clava en el suelo. Sobre el círculo se coloca la ofrenda y se amarran cuatro largos listones de colores que significan los rayos del sol y los cuatro rumbos del mundo o las estaciones del año y alrededor del círculo cuelgan cuatro pollos y cerveza. A cada punto corresponde un color determinado. Se besa al sol. Se limpia o barre a cada uno de los presentes. El ritualista se limpia a sí mismo. Se agradece la asistencia de todos y se pide por la salud y la tranquilidad del mundo entero.

Ya han pasado cuatro días con sus respectivas noches y se experimenta una sensación de tranquilidad, no hay extenuación, ni sueño, en cambio hay fuerza y la seguridad de que todo estará en equilibrio. Se siente la salud correr

por la sangre y el cuerpo. No se quiere ir uno de aquí, porque *nikanih kwali tiitstokeh iwan yehyektsitsih* (porque aquí estamos bien y bonito). Es cuando el Tlamatihketl o Tlamatketl o Tlapopochwihketl en su sabia lengua nos dice el siguiente *tlanohnotskayotl*:⁵

Es un solo sol el que nos alumbra;
 un solo padre y madre de la que vinimos.
 ¿Cómo es posible que el mal aqueje a unos cuántos?
 Si estamos sanos, deberíamos estar sanos todos
 y... si enfermáramos también deberíamos enfermar todos...
 No se vale estar en mitades, ni en pedazos...
 La Madre Tierra nos ha dado a todos su cariño,
 su bondad y su sabiduría.
 ¿Por qué lloran algunos?
 ¿Quién es el golpeador?
 ¿Quién, el tirano?
 ¿De dónde vino?
 ¿Acaso no está contento en la tierra sólo
 con comer, sólo con trabajar, sólo con desarrollarse?
 La tierra nos dio el maíz para todos.
 ¡Que no duerma más en las bodegas!
 Que esté en las trojas de los buenos,
 en las manos de los que lo saben querer.
 El maíz es nuestro padre y nuestra madre;
 es nuestra carne, nuestro cuerpo.
 No lo hagamos llorar.
 Mucho es su sufrimiento.
 Que todos tengamos alegría y que vivamos bonito
 con nuestra familia y nuestra comunidad.
 El maíz, es nuestro padre y nuestra madre
 porque nos da, además, identidad.⁶

III. Tamal de San Juan. La siguiente narración es un fragmento literario de una obra más amplia, aún en proceso, la cual retrata un momento ceremonial que ocurrió en Zontecomatlán. Se trata de la preparación de un tamal especialmente cocinado con los primeros chiles verdes de la cosecha de San Juan, la cual ocurre cada 24 de junio. Estos primeros chiles verdes (*Capsicum annuum* var. *annuum*) se convertirán después en chiles chipotles o *wakchili*.

[...] Isabel se vistió de tarde y la hija menor del juez lo hizo en la mañana. Cada una agarró camino y se fueron. Van por los ingredientes para hacer el tamal de San Juan. Mañana temprano se comerá en cada casa uno de ellos, sazonados con los primeros chiles cosechados en esta temporada.

Mi pueblo es chilero. Aquí todo se resuelve con sabor, con energía y música.

Ya es San Juan, mi casa está esperando a los amigos. Ellos son lo mejor que la vida cosechó. Ellos son con quienes viajo a los montes a desperdigar todos mis dolores; con quienes la alegría se reparte pareja.

Hoy llovió desde el amanecer. Me levantó la gota más grande de esta tormenta. Camino por los patios y huelo las casas, una por una, y de ellas emana el bendito olor de los vapores salidos de los recipientes de barro donde se coció el plato fuerte de este día.

Ya está listo el tamal de San Juan. Ya lo llevan a la mesa. Ya estamos todos ahí, listos con nuestras cucharas. Ya lo abren y las hojas de platanillo o papatla

5 Es una invocación o discurso ritual que se realiza sin mediar libro alguno, solo la memoria y la capacidad discursiva del sabio que conduce la ceremonia, cada vez que se tiene que presentar ante el altar la siguiente acción ritual de las tantas que conforman el Costumbre. Y volvemos a señalar que son cuatro días y sus noches las que dura el desarrollo del ritual.

6 Discurso ritual o *tlanohnotskayotl* del sabio indígena don Tiófilo Jiménez, pronunciado al finalizar la ceremonia del Costumbre, ante el altar del cerro ceremonial de Palzoquitempa, en marzo de 2007. Traducción del *masewaltlahtoli* al castellano, por R. Güemes.

son colocadas a un lado para que sigan desprendiendo gusto. Cada quien toma con su cuchara la ración que guste. El tamal es grande, porque grande es la fiesta, y en cada casa pasaremos a comer un poco... ¡Ya comimos el tamal de San Juan!

Algunos pican más que otros, por eso hay quienes prefirieron agregarle un poco de frijol nuevo guisado.

Mi madrina Ángela explica la receta y abraza al padrino Miguel que ríe gustoso.

Ya la lluvia, ya el gran tamal campesino, ya la vida nos ha congregado un buen rato para que no olvidemos que de esta raíz se elevan nuestros sueños; que de este olor vaporoso viene nuestra fuerza para caminar uno hacia el otro, uno hacia los demás y todos hacia todos, para poder mirarnos sin pensar que los remos se han partido; para poder mirarnos unidos por la masa primigenia que da sangre, frutos y besos.

De algún lugar nos vinieron esas pasiones, porque por aquí no crecen solas. Se culpa de eso a la oscuridad porque algunos nacimos de noche y las sombras se llevaron nuestros corazones a pasear sin nosotros y los retornaron preparados. Todos estamos de acuerdo, porque el corazón hace lo que el cuerpo ni se imagina [...]

IV. Descripción de platillos cuyo ingrediente distintivo es el chile, tanto en la comida ceremonial como en la cotidiana. La comida ceremonial marca momentos clave del calendario agrícola y festivo anual. Por otro lado, en la comida diaria se encuentran también los mismos recursos fitogenéticos nativos y emblemáticos como ingredientes para preparar las comidas. A continuación, se presentan dos listas de platillos de la región Huasteca meridional que se degustan en diferentes situaciones (tabla 1 y 2). La idea es invitar al lector a reconocer y admirar una de las cocinas más ricas del estado de Veracruz.

Tabla 1. Lista de comidas donde el chile es el ingrediente más importante.

TAMALES	DESCRIPCIÓN
Xala	<ul style="list-style-type: none"> • Se le llama xala a la masa resultante de moler el ajonjolí y el pipián • Consistencia arenosa • Ajo, comino y carne de pollo o de cerdo • Chile verde <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
Tlapatlachtli ⁷	<ul style="list-style-type: none"> • Tamal grande • Chile de color • Carne de guajolote o pollo entero <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
TORTILLA	DESCRIPCIÓN
Mejillas de gato	<ul style="list-style-type: none"> • Tamales envueltos en hojas de plátano • Chile de color • Carne de cerdo <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>

⁷ Traducido como tamal plano. Se acostumbra en varias ceremonias agrícolas y de curación. Se le considera reconfortante. En el medio urbano se le asocia con la curandería. De acuerdo con la enfermedad es el número de *tlapatlachtli* que se recetan.

CALDO	DESCRIPCIÓN
Enxonacatado	<ul style="list-style-type: none"> • Cebolla criolla pequeña • Caldo de gallina, chile de color y xonacate <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
Chilahuile	<ul style="list-style-type: none"> • Caldo de pollo o cerdo con chile de color, cebolla y hierbabuena <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
GUISADO	DESCRIPCIÓN
Chivo tapiado	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de chivo bañada en adobo de chile huajillo, chile ancho, especias y vinagre • Cocida bajo tierra, en un recipiente de barro por espacio de seis horas, más o menos <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
Machuco	<ul style="list-style-type: none"> • Guiso a base de plátano verde hervido, machacado y frito con sal, cebolla y chile verde <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
CHILES RELLENOS	DESCRIPCIÓN
Chiles rellenos	<ul style="list-style-type: none"> • Chiles verdes jalapeños, queso blanco, huevos, aceite y harina • Se asan los chiles y se pelan, se rellenan con el queso y se pasan por harina • Se preparan las yemas de las claras de los huevos y se batan a punto de turrón, y posteriormente se agregan las yemas • Se pone el aceite a fuego lento y se pasan los chiles por el huevo y se fríen <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Chiles rellenos de queso	<ul style="list-style-type: none"> • Chiles verdes, tomate, cebollinas, queso molido, huevos, cilantro, pimienta, clavo, comino, ajo y manteca • Sacar la semilla de los chiles y soasar, enseguida quitar la cáscara y rellenar con el queso molido • Batir los huevos, primero las claras, después las yemas • Capear los chiles y posteriormente se introducen en un recipiente con manteca • Moler los jitomates con los condimentos • Freír la cebollina picada y añadir el tomate molido junto con el cilantro • Incorporar los chiles y dejar hervir <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>

SALSAS	TIPO DE CHILE	ESPECIE
Salsa milkaua	Los chiles milkahual son muy pequeños, de unos cinco milímetros cada uno, y se pueden usar desde los verdes hasta los rojos ya maduros	<i>Capsicum annuum var. annuum</i> Maya y Martínez, 2000
Salsa chiltepín	El chiltepín es un chile largo y delgado que lo mismo se puede usar verde o rojo	<i>Capsicum annuum var. glabriusculum</i> Maya y Martínez, 2000
Salsa atekayote	El chile atekayote es de cáscara delgada	<i>Capsicum annuum var. annuum</i> Maya y Martínez, 2000
Salsa xojchile	El xojchile es un tipo de chile delgado y seco, con rayas longitudinales	<i>Capsicum annuum var. annuum</i> Maya y Martínez, 2000
Salsa chile seco	Hay dos clases de chile seco, el capado o sin semilla y el chile con semilla, que también se le llama chipotle o <i>wakchili</i>	<i>Capsicum annuum var. annuum</i> Maya y Martínez, 2000
Salsa chile frito	<ul style="list-style-type: none"> • Chile seco • Chiltepín • Chile verde 	<i>Capsicum annuum var. annuum</i> <i>Capsicum annuum var. glabriusculum</i> <i>Capsicum annuum var. annuum</i> Maya y Martínez, 2000

Tabla 2. Lista de comidas donde el chile es el ingrediente más importante.

TAMALES	DESCRIPCIÓN
Zacahuil	<ul style="list-style-type: none"> • Varios tamaños • Se elabora con maíz molido, manteca de cerdo, sal, diversos chiles secos y carne de pollo o cerdo. • No lleva tomate • Chile huajillo y otros chiles • Se tiene que hacer una especie de canoa con las hojas del plátano, echar la masa engrasada y luego la carne y el chile molido. • Se amarra todo con alambre <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>

Tlatemal ⁸	<ul style="list-style-type: none"> • Tamal grande y cuadrangular • Se puede hacer de carne de tuza real, de tejón o de pollo • Chile verde <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
Ilakats: doblado, enrollado ⁹	<ul style="list-style-type: none"> • Tamal largo • Masa, manteca, sal y tomate molido • También hay de frijoles • Chile verde <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
Bolim o bolín ¹⁰	<ul style="list-style-type: none"> • Tamal grande • Elaborado con masa de maíz, chile de color y carne de pollo o de cerdo • Se cuece bajo tierra (este cocimiento se llama <i>textkal</i>) • Envuelto en hojas de plátano y palma • Propio del carnaval <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
Tamales de chile frito	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo, chile ancho, chile chino, cebolla, clavos, pimientas, canela, jitomate y hojas de plátano • El chile se remoja, se licua con sal y se pone a freír hasta que sazone • Se pica el pollo en pedazos chicos, se le agrega el chile y un poco de agua para que no quede tan seco • La masa se prepara, se envuelven y se ponen a cocer durante una hora <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Tamales de picadillo	<ul style="list-style-type: none"> • Masa, manteca de puerco, jitomate, hojas de plátano, chiles chinos, pechuga, carne de puerco, carne de res, cebolla picada, ajos, pimientas, lata de chiles en rajas, pasitas y aceitunas deshuesadas y picadas • Se acitrona la cebolla y se agrega el jitomate, el chile chino, los ajos y la pimienta, ya molidos • Una vez que ya está bien frito, se vierte un poco de caldo, se añade el picadillo, toda la carne, con los chiles en vinagre y las pasitas • Se deja hervir y que sazone • Listo para envolver los tamales y ponerlos a cocer <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Tamales de chayote o de calabaza	<ul style="list-style-type: none"> • Chayotes o calabazas, ajonjolí, chile chipotle, xonacate o cebollina, masa, papatlas u hojas de plátano y pimienta • Se pican los chayotes o las calabazas en cuadros • Se tuestan los chiles y el ajonjolí con la sal y la pimienta • La pasta se revuelve con los chayotes o calabaza y se le pica el xonacate • La masa se prepara y se extiende sobre las hojas y se envuelven <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>

8 Se le conoce también como tamal de tierra. Se acostumbra consumirlo el 24 de junio, con motivo de la primera cosecha del famoso chile zonteño.

9 También se les llama trabucos. En la fiesta de Todos Santos o Xantolo suelen colgarse del arco florido.

10 El chile también se utiliza como un elemento mágico-religioso para que la masa se cueza de manera uniforme

TORTILLA	DESCRIPCIÓN
Burros con queso	<ul style="list-style-type: none"> • Rollos de tortilla de maíz • Rellenos de chorizo con huevo y queso espolvoreado • Las tortillas están bañadas en chile seco, molido y guisado con cebolla <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
Chabacanes	<ul style="list-style-type: none"> • Tortilla de metate • Maíz preparado, cuadrada, con pliegues • Se pone a dorar en el comal • Los hay dulces y salados • Los salados pueden llevar chile verde o chile seco <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
BOCOL	DESCRIPCIÓN
Bocol de manteca de res	<ul style="list-style-type: none"> • Manteca de res, masa, chile verde y cilantro • Revolver la masa con la manteca, el chile molido, el cilantro y la sal. • Poner el comal al fuego y elaborar los bocolos <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>
Bocol con chile y sal	<ul style="list-style-type: none"> • Masa y chile verde • Revolver la masa con sal y los chiles verdes molidos • Proceda a elaborar los bocolos y acompañarlos con café caliente <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>
Bocol de queso	<ul style="list-style-type: none"> • Masa cruda con manteca de cerdo o res y con un relleno especial de queso molido, revuelto con chile seco • El resultado es un producto que se abre y ambas partes contienen queso fundido y oloroso • El chile puede ser un ingrediente del bocol o ponerse salsa encima del mismo • Se consumían preferentemente en el desayuno y solamente se acompañaban con café <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
ENCHILADAS	DESCRIPCIÓN
Chiltlaxkali	<ul style="list-style-type: none"> • Tortilla remojada en chiles preparados • Usualmente se le llama enchilada • Doblada a manera de empanada • Las hay de diversos tipos de chile y de semillas: <ul style="list-style-type: none"> o Chile seco o Tomate chiquito o Tomate rojo o Chile verde o Ajonjolí o Pipián o Chile con hueva de lisa o Enchiladas de baile o Enchiladas de chile bruto (chile asado solamente) o Campechanas (chile verde y tomate molido) <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>

Enchiladas huastecas	<ul style="list-style-type: none"> • Tortillas de maíz, aceite, queso de palma o de grano rayado, cebolla • Se sofríen las tortillas en una sartén con aceite • En cada plato se coloca una enchilada verde (chile serrano) una roja (chile serrano y jitomate) y por último, una de chile chipotle o rayado. • Se agrega el queso y la cebolla en aros. <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Enchiladas verdes	<ul style="list-style-type: none"> • Masa, chile jalapeño, ajo, cebolla, y aceite • Los chiles se asan o se hierven y el ajo se muele • Se pone a freír la cebolla, cuando ya está transparente se agrega el chile • Las tortillas ya cocidas se doblan y se enchilan <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Enchiladas de chile seco	<ul style="list-style-type: none"> • Masa, chiles secos rayados, ajo, cebolla y aceite • Los chiles asados se muelen con ajo y sal • La cebolla se pica y se fríe, después se le agrega el chile • Para que no pique mucho se asan dos o tres tomates • Se hacen las tortillas, ya cocidas se doblan y se enchilan <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Enchiladas de ajonjolí	<ul style="list-style-type: none"> • Ajonjolí, chiles chinos, cilantro, masa y cebolla • Se tuesta y se muele el ajonjolí, se agregan los chiles chinos y se le pone sal. • En una sartén se dora la cebolla, se le agrega el ajonjolí y se deja freír bien, cuando suelta el hervor se le agrega el cilantro • Listo para preparar las enchiladas
Enchiladas de pipián	<ul style="list-style-type: none"> • Pipián picado, masa, chile verde, diente de ajo, manteca o aceite, cebollina picada • El pipián se tuesta, los chiles se asan y se muele todo con el ajo • En aceite o manteca freír la cebollina • Agregar sal y agua de modo que quede todo espeso • Elaborar las tortillas y cuando estén cocidas agregar el chile de pipián <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>
Enchiladas con piñón	<ul style="list-style-type: none"> • Chile verde, manteca, cebollinas y masa • Tostar y moler los piñones junto con los chiles • Freír con manteca y agregar las cebollinas • Elaborar las tortillas, e introducirlas a la salsa preparada <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>
MOLE	DESCRIPCIÓN
Mole güero	<ul style="list-style-type: none"> • Guiso hecho fundamentalmente con chile meco • Es una mezcla de chiles, otras especies y otros ingredientes <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>

Chiltlakwali ¹¹	<ul style="list-style-type: none"> • Comida ceremonial • Elaborada a base de <i>wakchili</i> hervido y sin condimentar Güemes, 2013
Mole de nopales con huevo	<ul style="list-style-type: none"> • Nopales, huevos, chiles anchos, chiles chinos, chiltepín, ajo grande, cebolla, bola de masa, epazote y cominos • Los nopales se pican y se cuecen con sal, los chiles se remojan y se muelen con ajo y cebolla • El comino se fríe y se le agrega agua, junto con los nopales • Cuando sueltan el hervor, se le echan los huevos, el epazote y se cuele la masa disuelta en agua. Maya y Martínez, 2000
Mole indio	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo o guajolote, chiles chinos, chiles secos, ajos, cebolla, epazote y cominos • Los chiles se remojan con poca agua y se muelen con todos los ingredientes • Se coloca una cazuela con aceite, se fríe el chile y se le agrega el caldo de pollo • Cuando está hirviendo se cuele la masa disuelta en agua, se agrega el epazote y el pollo cocido Maya y Martínez, 2000
Mole de boda	<ul style="list-style-type: none"> • Guajolote, chile ancho, chile color, cilantro, ajo, clavo, pimienta y comino, manojo de xonacate (cebollina) • Los chiles se asan y remojan por un tiempo, se muelen con los demás ingredientes en el caldo del guajolote, se hierve hasta que se sazone • Se sirve el caldo enchilado en plato hondo y se agrega la carne Maya y Martínez, 2000
Mole ranchero de guajolote	<ul style="list-style-type: none"> • Guajolote, ajo, pimientas, clavos, plátano de castilla, chipotle, chile ancho, canela y manteca • Los chiles se tuestan, el plátano y la tortilla se fríen y las semillas del chile ancho se tuestan • Se muelen bien los chiles y los condimentos, enseguida se fríen hasta que suelten grasa • Se agrega el caldo, se mueve para que se mezclen bien los ingredientes Ramírez, 1999
ADOBO	DESCRIPCIÓN
Adobo verde de cerdo	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de cerdo, chile verde, tomate, ajo y orégano • Una vez cocidos los chiles y tomates, se muelen con los ajos y el orégano • Se fríe bien y se agrega un poco de caldo, una vez hervido bien se le adiciona la carne Maya y Martínez, 2000

¹¹Se ofrece a los cargadores de los elotes como acto de purificación; es muy picoso y lo comen con tortillas.

Adobo rojo	<ul style="list-style-type: none"> • Costilla o espinazo del puerco, chiles anchos, chiles chinos, chile morita, ajo, clavitos, pimientos chicos, orégano chico y cominos • El chile se pone a medio hervir y se muele con las demás especias • Se fríe el chile y se le agrega la carne y un poco de caldo • Cuando ya está friéndose la carne con el guiso, se añade el orégano chico <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
CALDO	DESCRIPCIÓN
Caldo de chiles capeados	<ul style="list-style-type: none"> • Guiso a base de tomate y rodajas de cebolla • Se cuecen los chiles capeados rellenos de queso • Se utiliza chile poblano <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
Caldo de pollo	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo, masa, cebolla, chiltepín, cilantro y yerbabuena • Se muelen los condimentos y el chiltepín, se vacía a una cazuela, a fuego lento • Agregar cilantro o yerbabuena al gusto <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Caldo de guajolote	<ul style="list-style-type: none"> • Un guajolote grande, cebolla grande, ajo, tomates, chile verde, yerbabuena y manteca de puerco • En una cazuela agregar manteca, tomates, chile, cebolla y ajo picado, añadir el caldo de guajolote y la yerbabuena • Poner a hervir <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Caldo de res	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de res, tomate, comino, pimientas, clavos, cebollinas, chipotles, cilantro y manteca o aceite • Tueste los chiles y hierba el tomate, después muela junto con los condimentos • Fría con manteca o aceite la cebollina picada, agregue el tomate y chile molido para que se sazone • Añada el caldo, el cilantro, la carne y sal <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>
GUISADO	DESCRIPCIÓN
Comida de hongos amarillos	<ul style="list-style-type: none"> • Hongos amarillos, chile chipotle, tomate, ajo y epazote • Lavar y cortar los hongos en dos partes • Moler los chiles con los tomates y el ajo • Freír con manteca, y añadir un poco de agua • Disolver la masa en agua, colar e incorporar el caldillo • Agregar epazote, sal y hongos <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>

Comida con cuachochoco ¹²	<ul style="list-style-type: none"> • Cuachochoco, chile de mole, ajo, comino, pimienta, clavos y epazote • Pelar y limpiar el animal para después poner a cocerlo en una parrilla de alambre • Tostar y moler los chiles junto con los condimentos y freírlos con manteca o aceite • Añadir masa diluida en agua y colada para dar espesor, agregarla al caldillo, así como el epazote y la sal <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>
Barbacoa de res	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de res, chile color, chipotle, vinagre blanco, comino, laurel, hoja de maguey • Lavar y dejar reposar la carne con vinagre blanco, durante dos horas • Tostar, hervir y moler los chiles con los condimentos • Retirar la carne del vinagre y mezclar con el chile • Colocar las hojas de maguey encima de la carne, previamente soasadas y añadir el laurel • Cubrir con otro recipiente y dejar cocer <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>
PASCAL	DESCRIPCIÓN
Pascal	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo, ajonjolí, semilla de pipián, chiles chiltepín o pico de pájaro, chiles anchos, cebolla, ajo y huevos cocidos • Se pone a hervir el pollo con cebolla, ajo y sal • Se tuesta el ajonjolí y la semilla de pipián y se muele junto con los chiles previamente asados, con un poco de caldo • Una vez cocido el pollo se añade la pasta anterior • Al servirlo se coloca un huevo cocido por plato <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Pascal de rancho	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo, masa, chayotes, ajonjolí, yerbabuena y chile piquín • Se muele el ajonjolí con sal y chile piquín y se rebanan los chayotes • Cuando el pollo está a medio cocer, se agrega todo lo revuelto con el ajonjolí y los chayotes <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Otro pascal	<ul style="list-style-type: none"> • Costilla de res, chayotes, cilantro, ajonjolí asado o molido, chiles chinos, ajo y cebolla • La costilla se cuece con el ajo, la cebolla y sal • Los chayotes se pican en cuadritos y el cilantro finamente • El ajonjolí se fríe con el chile molido, al hervir agregue el chayote y el cilantro • Ya cocido el chayote añade la carne <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>

¹²El cuachochoco es la cabra silvestre, actualmente en peligro de extinción debido a la caza furtiva.

A manera de conclusión, podemos decir que el simbolismo, el conocimiento y las prácticas de manejo de los chiles en México deben documentarse porque constituyen los cimientos culturales para la resiliencia del cultivo. En el México moderno hay culturas indígenas que aún mantienen antiguas prácticas tradicionales basadas en la cosmología mesoamericana. Cada cultura estableció sus preferencias y relaciones particulares con los cultivos. Según los parámetros lingüísticos, México tiene alrededor de 60 culturas diferentes con 364 variantes de idiomas (INALI, 2008). Si creemos que cada ciudad de 364 tiene su propia raza local de chile, entonces sabemos que hay una gran diversidad de chiles en la región conocida como Mesoamérica (solo dentro de México).

En la huasteca meridional el Wakchili se utiliza en comidas con un alto valor cultural, como en el tamal de San Juan y en el Chiltlakwali o mole huasteco, que además se produce en varias localidades del municipio de Zontecomatlán. Sin embargo, se usan otros chiles que se transportan largas distancias y se compran en los tianguis, los cuales se incorporaron a los platillos recientemente, como el chile ancho, chile color y chile poblano. Entonces, a manera de síntesis parcial podemos decir que los chiles nativos locales se siguen prefiriendo en las comidas rituales y en la comida diaria se usan chiles locales o chiles que viajan largas distancias.

Los agricultores tradicionales pertenecientes a las culturas nativas aún mantienen sus preferencias alimentarias utilizando al chile como un objeto cultural valioso, aunque las cultivariedades que utilizan pueden ser locales pertenecientes al germoplasma nativo de la región o no. Los valores culturales asociados a los recursos nativos deben preferirse y promoverse, aunque se reconozca que el uso del chile en la cocina y otros espacios culturales es dinámico. Por ello en este trabajo hacemos un llamado a reconocer, promover y actuar para que las conexiones o saberes relacionados a las formas de manejo, cultivo y uso de los chiles dentro de las diversas situaciones socioculturales multiétnicas se mantengan en la Huasteca Meridional. Martín y colegas (2012) lo expresaron: “la cultura y la naturaleza han evolucionado conjuntamente con el tiempo para volverse entrelazadas y depender mutuamente” (p. 5). Si perdemos a la cultura entonces perderemos a la naturaleza (incluyendo a los chiles) y viceversa.

REFERENCIAS

- Aguilar-Meléndez, A. (2006). *Ethnobotanical and Molecular Data Reveal the Complexity of the Domestication of Chiles (Capsicum annum L.) in Mexico* (Tesis doctoral inédita). University of California, Riverside.
- Bonfil, G. (2012). *El maíz, fundamento de la cultura popular mexicana*. Ciudad de México: Editorial Dirección General de Culturas Populares e Indígenas.
- Broda, J. (2018). Las pirámides en el paisaje ritual de Mesoamérica. En P. F. Sánchez Nava (Coord.), *Un patrimonio universal: las Pirámides de México. Cosmovisión, Cultura y Ciencia* (pp. 141-162). Ciudad de México: Secretaría de Cultura, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Coordinación Nacional de Arqueología / Secretaría de Educación del Gobierno del Estado de México.
- Carrera, N. y Lizana, C. (2019). La interdisciplina como herramienta para la conservación del patrimonio biocultural. *Agro Sur*, 47(1), pp. 5-7.
- D'Alessandro, R. y Linck, T. (2016). Identidad y territorio: la apropiación de los saberes locales a partir de la conservación del maíz nativo. En P. Vizcarra Bordi y I. López Moreno (Dir.), *Dimensiones sociales en torno al maíz* (pp. 175-194). Ciudad de México: Universidad del Estado de México.

- Espina Prieto, M. P. (2007). Complejidad, transdisciplina y metodología de la investigación social. *Utopía y praxis latinoamericana: revista internacional de filosofía iberoamericana y teoría social*, (38), pp. 29-44.
- Gómez-Pompa, A. y Kaus, A. (1990). Traditional management of tropical forests. En A. B Anderson (Ed.), *Alternatives to deforestation: steps towards sustainable use of the Amazon rain forest* (pp.45-64). Nueva York: Columbia University Press.
- Good-Eshelman, C. (2015). Las cosmovisiones, la historia y la tradición intelectual en Mesoamérica. En A. Gámez y A. López-Austin (Coords.), *Cosmovisión mesoamericana. Reflexiones, polémicas y etnografías* (pp. 139-160). Ciudad de México: FCE - COLMEX - BUAP.
- Güemes Jiménez, R. (2013). *Hoy le canto a mi sustento. Romance para el sabor de la mesa huasteca*. Xalapa, Veracruz: Universidad Veracruzana-Biblioteca Digital de Humanidades.
- Güemes Jiménez, R. y Aguilar-Meléndez, A. (2018). Etnobotánica Nahua del chile en la Huasteca Meridional. En A. Aguilar, M. A. Vásquez, E. Katz y M. R. Hernández (Coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 236-259). Xalapa, Veracruz, México: Universidad Veracruzana / Instituto de investigación para el desarrollo.
- Hunn, E. (1982). The utilitarian factor in folk biological classification. *American Anthropologist*, 84(4), pp. 830-847.
- Instituto Nacional de las Lenguas Indígenas. *Variantes lingüísticas*. Recuperado de <http://www.inali.gob.mx/compo-nent/content/article/63-variantes-linguisticas>
- Katz, E. (2009). Chili pepper, from Mexico to Europe. Food, imaginary and cultural identity. En X. Medina y I. de Garine (Coords.), *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in honour of Helen Macbeth* (pp. 213-232). Guadalajara: Universidad de Guadalajara/Colección Estudios del Hombre, Serie Antropología de la Alimentación.
- Katz, E. (2018). El chile en la Mixteca Alta (oaxaca): de la comida al ritual. En A. Aguilar, M. A. Vásquez, E. Katz y M. R. Hernández (Coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 177-212). Xalapa, Veracruz, México: Universidad Veracruzana / Instituto de investigación para el Desarrollo.
- Latournerie, L.; Chávez, J. L.; Pérez, M.; Castañón, G.; Rodríguez, S. A.; Arias, L. M. y Ramírez, P. (2002). Valoración in situ de la diversidad morfológica de chiles (*Capsicum annuum* L. y *Capsicum chinense* Jacq.) en Yaxcabá, Yucatán. *Revista Fitotecnia Mexicana*, 25(1), pp. 25-33.
- Long-Solís, J. (1986). *Capsicum y cultura: la historia del chilli*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Long-Solís, J. (1990). Creencias acerca del Capsicum. En Barbro Dahlgren (Ed.), *Vo Coloquio de Religiones y Creencias* (pp. 271-278). Ciudad de México: IEA-UNAM.
- Luna-Ruiz J. J.; Nabhan G. P.; y Aguilar-Meléndez, A. (2018). Shifts in plant chemical defenses of chile pepper (*Capsicum annuum* L.) due to domestication in Mesoamerica. *Frontiers in Ecology and Evolution*, 6, p. 48.
- Martin, G.; Mincyte, D. y Münster, U. (Eds). (2012). *Why Do We Value Diversity? Biocultural Diversity in a Global Context*. Munich: Rachel Carson Center.
- Maya, I. y Martínez. H. (2000). *Recetario de la huasteca hidalguense. Cocina indígena y popular* (No. 54). Ciudad de México: CONACULTA.
- Medellín Zenil, A. (1982). *Exploraciones en la región de Chicontepec o Huasteca Meridional: temporada 1*. Ciudad de México: Editora del Gobierno de Veracruz.
- Morin, E. (1995) La Relación Ántropo-bio-cósmica. *Gazeta de Antropología*, 11, pp.1-9.
- Ramírez Mar, M. (1999). *Recetario nahua del norte de Veracruz. Cocina indígena y popular* (No. 1). Ciudad de México: CONACULTA.

- Rodríguez Villa, K. (2012). *Importancia del chile Capsicum annum L. como un recurso alimentario en México*. Xalapa, Veracruz: Universidad Veracruzana.
- Santiago, J. N. A. y Nallely, J. (2010). *El maíz en la identidad cultural de la Huasteca veracruzana*. Bolivia: Plural Editores.
- Sault, N. (2018). Chiles que arden: el rojo picante que protege y sana en Oaxaca. En A. Aguilar, M. A. Vásquez, E. Katz y M. R. Hernández (Coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 213-229). Xalapa, Veracruz, México: Universidad Veracruzana / Instituto de investigación para el Desarrollo.
- Toledo, V. M. y Boege, E. (2010). La biodiversidad, las culturas y los pueblos indígenas. En V. M. Toledo (Coord.), *La biodiversidad en México. Inventarios, manejos, usos, informática, conservación e importancia cultural* (pp. 160-192). Ciudad de México: Fondo de cultura económico.
- Van t Hooft, A. (2008). Chikomexochitl y el Origen del Maíz en la Tradición Oral Nahua de la Huasteca. *Revista Destiempos*, 15, pp. 53-60.
- Verhoeven, M. (2004). Beyond boundaries: nature, culture and a holistic approach to domestication in the Levant. *Journal of World Prehistory*, 18(3), pp. 179-282.

Transferencias monetarias condicionadas, colonialidad y cambio alimentario en pueblos de origen indígena

*Conditional Cash Transfers, Coloniality and Food
Change in Peoples of Indigenous Origin*

Yuribia Velázquez Galindo¹

RESUMEN

El objetivo de este trabajo es mostrar el efecto que ha tenido la implementación de los programas de transferencias monetarias condicionadas durante 20 años, en la transmisión intergeneracional de la cultura alimentaria de dos localidades veracruzanas de origen indígena. La metodología empleada para la obtención de la información fue la aplicación de talleres IAP, entrevistas focales organizadas por grupos etarios y entrevistas (a profundidad) a mujeres pertenecientes al programa “Prospera”.

Palabras clave: políticas alimentarias, cultura alimentaria, pueblos indígenas, cambio alimentario.

ABSTRACT

The objective of this work is to show the implemented effect of conditional cash transfer programs has had for twenty years on the intergenerational transmission of the food culture of two Veracruz localities of indigenous origin. The methodology used to obtain the information was the application of IAP workshops, focal interviews organized by age groups and in-depth interviews with women belonging to the “Prospera” program.

Keywords: Food Policies, Food Culture, Indigenous Peoples, Food Change.

El objetivo de este escrito es brindar una reflexión sobre cómo se expresan las relaciones de poder desigual entre culturas, tomando como base las políticas alimentarias que son dictadas por organismos internacionales y la manera en que estas —al ser aplicadas a nivel nacional— influyen en las culturas alimentarias de origen indígena generando cambios alimentarios no siempre beneficiosos. La información etnográfica que sustenta esta investigación fue obtenida mediante trabajo de campo realizado de noviembre de 2017 a agosto de 2019. Las técnicas de recolección de información empleadas fueron entrevistas focales, talleres IAP y entrevistas a profundidad. Las interlocutoras fueron mujeres² que formaban parte del programa “Prospera”, así como ancianos y ancianas pertenecientes a las dos localidades estudiadas: la cabecera municipal de Jilotepec y San Marcos Atexquilpan, Naolinco, en Veracruz.

1 Universidad Veracruzana, México, ORCID iD 0000-0003-0953-4079, yvelazquez@uv.mx

2 240 mujeres de San Marcos Atexquilpan y 360 de la cabecera municipal de Jilotepec.

Este trabajo se centra específicamente en los programas de Transferencias Monetarias Condicionadas (TMC), en analizar el drástico efecto que su aplicación ha tenido en la cultura alimentaria de los pobladores en las localidades estudiadas tras 20 años de intervención de los programas Progres-Oportunidades-Prospera (POP), llevados a cabo entre 1998-2018. En este sentido, retomando la experiencia de México, el texto pretende ser un llamado de atención hacia los efectos socioculturales de estos programas, los cuales han sido valorados como exitosos y forman parte de las políticas públicas de más de 40 países en desarrollo a nivel mundial y de más de 20 países de América Latina y el Caribe (Cecchini, 2014), gracias a su promoción por parte del Banco Mundial y del Banco Interamericano de Desarrollo (Cecchini y Madariaga, 2011).

Asimismo, a lo largo de este trabajo se busca demostrar que, si bien los organismos internacionales, apoyados en los gobiernos nacionales, han visto en los programas TMC la panacea para alcanzar el ansiado desarrollo en los países periféricos, esto ocurre —desafortunadamente— desmantelando los recursos culturales —en este caso, la cultura alimentaria— de las poblaciones locales.

El escrito está organizado en tres apartados: en el primero, titulado “Organismos internacionales, colonialidad y dominio simbólico”, busco explicar cómo opera el dominio cultural en el contexto contemporáneo. El segundo, con el título “Economía conductual y programas de transferencias monetarias condicionadas”, describo la metodología y las características del desarrollo imaginado desde la perspectiva de los organismos internacionales y la manera en que éstos se articulan con los procesos civilizatorios nacionales. Por último, en el tercero, “Transferencias monetarias condicionadas y cambio alimentario”, explico con ejemplos concretos algunos impactos de los programas de TMC a nivel local en dos poblaciones veracruzanas de origen indígena.

Cabe remarcar que uno de los principios básicos que rigen el enfoque teórico que se propone en este trabajo es que los seres humanos son agentes que —a través de la acción colectiva— construyen la realidad en que habitan y, en este acto creativo generado en colectividad, producen, definen, significan, dotan de sentido a su entorno y a sí mismos. El mantenimiento, relativamente estable, de cierta realidad solo es posible cuando son transmitidos intergeneracionalmente (tanto los significados como el sentido que los articula) haciendo posible que esa realidad sea vivida y percibida como un mundo en el cual no solo se habita, sino que ha sido habitado a través del tiempo. La ilusión de permanencia es importante porque le brinda estabilidad a la experiencia humana, aunque, evidentemente, nada permanece estático a través del tiempo y los significados son transformados para adecuarse a las nuevas condiciones del entorno cambiante en que se vive.

La cultura alimentaria integra “los usos, tradiciones, costumbres y elaboraciones simbólicas de los alimentos” (Marín, Álvarez y Rosique, 2004, p. 52), saberes que a su vez se articulan con espacios ecológicos y con modos particulares de relacionarse con el ambiente, con formas sociales de organización de producción, consecución, transformación, consumo, manejo y distribución de los alimentos en el marco de un territorio. Con base en los estudios antropológicos de la alimentación, ya Mintz (2003) había hecho notar que el hecho biológico de comer, como toda acción humana, es dotado de una significación variable que depende de la realidad cultural en que se produce, y a la cual podemos acceder utilizando tanto los marcos teóricos de la disciplina antropológica como su perspectiva particular y su método (Aguilar, 2014).

La complejidad de los estudios sobre alimentación radica en que el comer es un hecho cultural total, es decir, que reúne en sí aspectos biológicos, ambientales, económicos, religiosos, políticos, psicológicos, ente otros que se articulan en función de lógicas y valores específicos que, además, integran —de manera transversal— relaciones de poder desigual que vinculan formas locales de apropiación con fenómenos alimentarios globales, políticas de comercio y programas internacionales que se expresan e influyen en las formas locales de alimentación.

El gran aporte de Mintz (2003), para el análisis de la alimentación, es la identificación de relaciones de poder que operan a nivel de los significados que se generan desde los marcos estructurales de alcance global de la modernidad, por una parte, y, por otra, de las diversas formas de asimilación, resistencia o reelaboración que ocurren al vincularse con los significados asociados a la alimentación en espacios locales. En tanto que en este trabajo abordamos el impacto de las políticas alimentarias en la cultura alimentaria local, ha sido necesario partir de los lineamientos internacionales que norman las formas en que ha de ser solucionado el problema de la pobreza y del hambre en el mundo, examinar críticamente los supuestos culturales que les subyacen para comprender, luego, cuáles son los resultados de esa aplicación en las poblaciones estudiadas.

Analizar las políticas públicas, con base en una perspectiva antropológica, implica: *i*) hacer evidente que los presupuestos que las sustentan son generados y propuestos con una visión particular del mundo, la cual está particularmente situada y corresponde únicamente a los países desarrollados, esto tiene consecuencias importantes para el logro de los objetivos propuestos; *ii*) conocer los sentidos, significados y prácticas que norman y estructuran la vida social local para —posteriormente— comprender cómo operan las adaptaciones, resignificaciones o resistencias ante esas intervenciones.

ORGANISMOS INTERNACIONALES, COLONIALIDAD Y DOMINIO SIMBÓLICO

Como resultado de la Segunda Guerra Mundial, en 1946 se consolidó un nuevo orden mundial y también se erigió como instancia rectora a la Organización de las Naciones Unidas. Desde ese momento, el mundo dejó de dividirse en países colonizadores y colonizados, para seccionarse en países desarrollados y países en desarrollo. Asimismo, se creó un Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), que continúa hasta la actualidad brindando los lineamientos generales que los distintos países en desarrollo deben implementar para alcanzar los logros de los países desarrollados.

Partiendo de la visión sociológica latinoamericana, Quijano (2014) ha negado que la relación de subordinación establecida desde la época colonial, y que supuestamente había sido revertida con el nuevo orden mundial, haya tenido una transformación significativa con el reconocimiento internacional de los nuevos estados-nación periféricos —que anteriormente eran colonias—. Conjuntamente, ha denunciado que las relaciones coloniales de dominio expresadas, principalmente en la división internacional del trabajo y la jerarquización étnico-racial, no han sido modificadas en esencia desde el siglo XVI, sino que solo se han transformado en una colonialidad global, más acorde con el sistema-mundo moderno/capitalista.

Para Quijano (2000) el concepto de *colonialidad* abarca el dominio de las relaciones de producción a través de la división internacional del trabajo,

empero, también, hace referencia a un proceso histórico complejo de paulatina imposición simbólica enfocado en controlar la subjetividad, negando las producciones culturales —especialmente, las técnicas y conocimientos— de los grupos dominados, para lograr la aceptación acrítica de los estilos de pensar, de vivir y de sentir, asentados en una racionalidad eurocéntrica. La colonialidad es una categoría de poder que toca más allá de lo político y que integra —incluso— a la producción de conocimiento.

A un nivel epistémico, De Souza (2010, p. 20-22) le ha llamado colonialidad del pensamiento al doble proceso de asumir *a priori* como “superiores” y de aplicación universal a los conocimientos generados por los sujetos dominantes, sin considerar que solo son aplicables a contextos históricos y culturales específicos. Así, al mismo tiempo que los sujetos dominantes y sus saberes son sobrevaluados, los sujetos dominados son estigmatizados y construidos activamente como ignorantes, retrasados, inferiores, locales e improductivos porque las lógicas culturales que sustentan sus conocimientos y prácticas se articulan bajo parámetros distintos a aquellas emanadas de la monocultura eurocéntrica de los dominantes.

En este sentido, el enfoque que llamamos *decolonial* busca analizar la manera en que el modelo económico neoliberal contemporáneo y las lógicas del sistema moderno monocultural, personificado tanto en los organismos internacionales rectores como en los gobiernos locales y sus clases dominantes, construyen a los *otros* —a los grupos subordinados, los “pobres”— como inexistentes, como incapaces de generar alternativas propias a sus problemáticas específicas acordes con sus contextos históricos y culturales. Esto es especialmente aplicable para las poblaciones indígenas, originarias y rurales, a quienes se les ha negado no solo el reconocimiento de su humanidad sino, incluso, el derecho a reclamarla, a expresar su creatividad y a valorar su particularidad cultural.

El compromiso decolonial es lograr un proceso de resignificación identitaria y de revaloración de los conocimientos propios a largo plazo, que no se puede reducir a un acontecimiento jurídico-político (Grosfoguel, 2005). Lo anterior inicia con cuestionar la supuesta validez universal de los conceptos generados para explicar el mundo civilizado.

Trouillot (2011), por ejemplo, señala la manera en que ciertos conceptos como modernidad, progreso, entre otros, son proyectados como categorías *universales*, válidas para todos los seres humanos, ocultando que son generados en una realidad específica geográfica e históricamente situada:

Los universales noratlánticos [...] ofrecen visiones del mundo [...] Nos llegan cargados de sensibilidades estéticas y estilísticas, persuasiones religiosas y filosóficas, supuestos culturales que van desde lo que significa ser un ser humano a la adecuada relación entre humanos y mundo natural; y elecciones ideológicas que van de la naturaleza de la política a sus posibilidades de transformación (p. 81).

De ese modo, el *desarrollo humano*, *vida digna*, *empleo digno*, *casa digna* o *dieta adecuada* —que utiliza el discurso de los Organismos Internacionales— conllevan en sus definiciones una visión particular del mundo y no son políticamente neutras porque prescriben el estado correcto de las cosas, definen lo que es y lo que debería ser. En otras palabras, establecen los ejes fundamentales de un proceso de imposición de los significados de las culturas dominantes como formas “correctas” de ser y estar en el mundo; y de negación hacia los modelos que han sido generados históricamente por los grupos

subordinados, especialmente aquellos que tienen culturas distintas y poseen diferentes formas de concebir en qué consiste una vida digna, por dar un ejemplo. Así, la propuesta de desarrollo que se impone según los organismos internacionales no implica negociación, es un modelo integral:

El concepto de desarrollo es integral; no sólo representa un alto ingreso económico por habitante, una democracia estable y un moderno sistema de valores, sino que constituye un triángulo cuyos lados son el desarrollo económico, el desarrollo político o democracia y el desarrollo cultural (2011, p. 16).

La diferencia radica en cómo lograr la imposición del modelo y para ello, según señala Romero (2005), los orquestadores del PNUD tienen dos posiciones:

Por un lado están quienes reconocen que la cultura cumple un rol fundamental en la implementación de los proyectos de desarrollo, y que su éxito o fracaso depende de la medida en que el desarrollo impulsado por los especialistas coincide o desentona con patrones culturales previamente existentes; por otro lado, aquéllos que se apegan a cierto «determinismo cultural» que supone que algunas sociedades están destinadas irremediabilmente a vivir en un constante retraso económico, porque sus culturas no están preparadas para incorporarse al crecimiento, y sumarse así, al progreso de los países más avanzados (p. 16).

Desde cualquiera de las dos posiciones, lo que se busca lograr es el desarrollo, tal como es definido según el eurocentrismo dominante (Quijano, 2000), es decir, la expansión y aceptación del modelo capitalista neoliberal a nivel global. Con esta mirada, las propuestas de Amartya Sen (2000) toman una lectura diferente:

El desarrollo requiere de la eliminación de importantes fuentes de la ausencia de libertad como son: pobreza y tiranía, oportunidades económicas escasas y privaciones sociales sistemáticas, falta de servicios públicos, intolerancia y sobre actuación de estados represivos. A pesar del incremento sin precedentes de la opulencia global, el mundo contemporáneo niega libertades elementales a enormes cantidades de personas, si no es que a la mayoría. Unas veces la falta de libertades reales se relaciona directamente con la pobreza económica, que priva a la gente de la libertad de satisfacer el hambre, alcanzar una nutrición adecuada, obtener remedios para enfermedades curables, contar con techo y abrigo, agua limpia e instalaciones sanitarias (p. 16).

Como es posible observar, en la cita anterior, las líneas de acción propuestas para los países en desarrollo tienden a generar las condiciones necesarias para la expansión y fortalecimiento del modelo económico neoliberal imponiendo, según el discurso internacional, *un* cierto tipo de gobierno ideal constituido como Estado nacional igualitario y democrático. Sin embargo, asegura Quijano (2000), el tipo real de Estado que el capitalismo mundial requiere es lo menos democrático y nacional posible, para lograr una continuada reconcentración de poder y de recursos que permita la reproducción de relaciones de poder desigual, la cual colocan en la cúspide de la jerarquía a los poderosos países productores de maquinaria, industria y tecnología, a la par, coloca en el nivel inferior a los países trabajadores-consumidores con gobiernos débiles, corruptos y sumisos a los lineamientos internacionales.

ECONOMÍA CONDUCTUAL Y PROGRAMAS DE TRANSFERENCIA MONETARIA CONDICIONADA (TMC)
 En México los Programas TCM, siguiendo a Benjamín Davis,³ tienen como antecedente el programa “Procampo”, que fue propuesto en 1988 como alternativa para finalizar los subsidios gubernamentales al sector agrícola, “basándose en la teoría según la cual el término de los subsidios otorgados a los insumos y productos agrícolas eliminaría las distorsiones del mercado, permitiendo una asignación más eficiente de los recursos” (Davis, 2004, s/p.). Empero, con la entrada del TLCAN (1994), durante el sexenio del presidente Zedillo, el programa modificó su función —generar campesinos-empresarios— volviéndose, hasta la fecha, un recurso compensatorio para paliar las pérdidas producidas por la caída de los precios de los productos agrícolas, derivada del tratado comercial.

Durante el mismo sexenio se puso en marcha “Progresá”, un programa enfocado en el combate a la pobreza que integraba transferencias monetarias, es decir, la entrega directa y periódica de ciertas cantidades de dinero a hogares en condición de pobreza, pobreza extrema o vulnerabilidad. También vinculaba aspectos de educación (becas escolares), salud (acceso a servicios médicos) y alimentación. El diseño del programa, según narra Yaschine (2019), fue resultado del trabajo realizado entre 1995 y 1997 por un equipo interdisciplinario e intersecretarial de funcionarios públicos nacionales.

Entre los insumos más relevantes para este ejercicio, se llevó a cabo un análisis de los instrumentos de política social existentes en el país, un diagnóstico sobre la situación de la pobreza a nivel nacional y un análisis teórico-empírico sobre los determinantes de la pobreza y su transmisión intergeneracional. Asimismo, se retomaron aprendizajes de experiencias de políticas internacionales y se obtuvo asesoría del Banco Interamericano de Desarrollo y el Banco Mundial (p. 36).

Este programa buscaba amentar la capacidad de consumo de las familias pobres y desarrollar el capital humano, principalmente de los niños y jóvenes para que al ser adultos logaran insertarse en el mercado laboral en actividades de mayor estatus, productividad y remuneración, con lo que se promovería la igualdad de oportunidades, la movilidad social y, finalmente, la ruptura del ciclo de reproducción intergeneracional de la pobreza.

Durante su etapa piloto, iniciada en 1996 con 300,000 hogares, el programa no incluía las condicionalidades. A partir de su implementación generalizada, ya en 1998, el programa paulatinamente fue extendiéndose para abarcar más familias y también —poco a poco— fue migrando hacia las condicionalidades o corresponsabilidades. Las tres características que distinguieron esta nueva política social fueron: *i*) la focalización; *ii*) el enfoque de corresponsabilidad; *iii*) el monitoreo y la evaluación. En el tipo de corresponsabilidad propuesta que tenía como objetivo el desarrollo de capital humano, las condicionalidades eran fuertes y se aplicaban sanciones ante el incumplimiento que podían llevar a la suspensión o salida definitiva de las familias del programa (Cecchini y Martínez, 2011).

Ya al final del sexenio del presidente Zedillo, Progresá abarcaba 2.5 millones de hogares. Durante los gobiernos de transición, Fox-Calderón (2000-2012), el programa fue renombrado bajo el término “Oportunidades” y para 2010 contaba con 5.8 millones de hogares inscritos. A partir del gobierno de Peña Nieto

3 Ver Davis, Benjamin <http://www.fao.org/3/y4940s/y4940s08.htm#TopOfPage>

(2012-2018) el programa recibió el nombre de “Prospera” y en 2017 contaba con 6.4 millones de familias dentro. Los recursos recibidos, desde el inicio mediante los programas Progres-Oportunidades-Prospera (POP), de manera muy rápida se volvieron un recurso indispensable en las familias focalizadas porque ayudaba a sortear el alza del precio de los productos básicos, derivados de la puesta en marcha de las diferentes etapas del TLCAN.

Las transferencias en dinero se entregaban a las madres bajo la estricta condición de que garantizaran la asistencia de sus hijos a la escuela y que todos los miembros de la familia acudiesen a los centros de salud primaria —las mujeres en edad reproductiva para utilizar métodos anticonceptivos y detección temprana de enfermedades graves, las embarazadas a revisión, los niños a control de peso y talla, en estos últimos dos casos, se entregaban paquetes con suplementos nutricionales.

Es muy importante saber que todos los programas TMC tienen su fundamento en las premisas de la Economía Conductual, que es una rama de la Economía de corte inter y transdisciplinar (integra aportaciones de la Sociología, la Psicología y la Antropología Social), con la finalidad de comprender los procesos de toma de decisiones económicas en particular y el comportamiento humano en general.

Anteriormente, la economía tradicional generaba modelos matemáticos con base en los cuales elaboraba predicciones sobre agentes “racionales”, que —asumía— siempre estaban dispuestos a maximizar sus propios resultados económicos. Esta concepción, supone que un agente racional maximizador se relaciona con otros agentes en su constitución como individuo aislado y, es desde allí, que debe derivarse el comportamiento de la totalidad.

La economía conductual, por su parte, considera que ningún agente actúa de manera totalmente racional —en términos económicos—, en tanto que sus decisiones se generan dentro de marcos colectivos, es decir, que se ven influenciadas por preferencias psíquicas y socioculturales variables que generan *anomalías*, “[...] esta particular rama de la Economía se adentra en el estudio y análisis de las anomalías propias del comportamiento humano y sus efectos sobre las decisiones económicas” (Kosciuczyk, 2012, p. 24). La importancia de esta propuesta, para las políticas públicas es que, fundamenta como necesaria la intervención del Estado para corregir esas irracionalidades o anomalías, independientemente del motivo que la haya originado (Kosciuczyk, 2012).

Dapuez (2018) explica que las llamadas *condicionalidades* estaban dirigidas a inducir cambios en el comportamiento de los receptores, al obligarlos a realizar ciertas actividades a cambio de un recurso monetario necesario para sobrevivir, aplicado como refuerzo agradable o bien mediante el retiro de refuerzos desagradables, como la asistencia a las pláticas obligatorias bimensuales que eran suprimidas si la madre de familia o su pareja se aplicaban métodos anticonceptivos permanentes o cuasi-permanentes. Este último punto con el fin de evitar que el dinero otorgado en lugar de generar *capital humano* con capacidades, generase más hijos y, por tanto, más pobreza (pp. 30-33).

Este desafortunado ejemplo evidencia un orden mundial estratificado que limita la reproducción de ciertos países y poblaciones mientras que considera que en otros debe fomentarse. En el caso de México, estas prácticas, solapadas por el estado, violan de manera flagrante los Derechos Culturales y Reproductivos de los “pobres”, muchas veces, indígenas, que son valorados por la sociedad nacional como ignorantes e irresponsables por vivir su vida bajo proyectos distintos al modelo imperante. El rol del Estado es fundamental en

la generación de la estratificación, ya que es a través de las políticas públicas y campañas que se promueven los discursos y normatividades de las prácticas que son consideradas “apropiadas” según las jerarquías internacionales que se imponen como hegemónicas.

Dapuez (2018) sugiere que el modelo de evolución de la familia de escasos recursos que se estaba expresando, partiendo del diseño de la política pública de los programas TMC, tenía varios imaginarios a futuro: *i*) los niños (as) y las y los jóvenes vistos como capital social dotado de capacidades, al ser adultos, podrían integrarse al mercado laboral moderno y dejar de reproducir el círculo intergeneracional de la pobreza; *ii*) mujeres que dejarían de procrear pobres y se integrarían al mercado laboral local o generarían emprendimientos productivos; *iii*) hombres pobres convertidos en pequeños empresarios.

Sin embargo, esto hace evidente que el desarrollo propuesto por los programas TCM no solo se muestra como la manera adecuada de vivir, sino como la manera *obligada* de vivir, a riesgo de no contar con los medios necesarios para la subsistencia, lo que tiene efectos adversos para los proyectos de vida étnicos; en palabras de Romero (2005):

La aplicación universal del ideal de desarrollo planteado en estos términos, implicaría la desaparición de sociedades y culturas enteras, que abandonando su tradicionalismo (realidad entendida como sinónimo de atraso para muchos especialistas en desarrollo), se convertirían en entidades modernas, acercándose tanto como fuera posible a los modelos de los países industrializados (p. 16).

Es evidente que en la práctica se expresarán resistencias, negociaciones y adaptaciones, pues las conductas de los actores ante los condicionamientos o incentivos corresponden a las respuestas de agentes sociales que no solo evalúan posibilidades de acción, sino que eligen, reelaboran y resignifican los espacios, los usos y prácticas sociales que rodean el ejercicio de la política pública con base en valores culturales particulares. En este sentido, reconocer la humanidad de los “pobres” requiere de dar cuenta que toda práctica social surge desde una intención, y que la intencionalidad tiene su fundamento en proyectos de vida respetables que han sido interiorizados a través de la vivencia en colectividad.

La problemática ética es más evidente cuando las *anomalías* que se buscan eliminar son comportamientos que reflejan un profundo sistema de valores, los cuales responden a proyectos de vida contruidos históricamente, sostenidos en modelos culturales propios que se encuentran amparados en los Derechos Culturales que, finalmente, —nos gusten o no— son Derechos Humanos. De este modo, es necesario visibilizar que lo que se enfrenta, en la arena de las políticas públicas, y en especial en aquellas que se relacionan al desarrollo, son modelos distintos de vivir y de construir el futuro (Dapuez, 2018).

En esta línea del ámbito alimentario, lo que se enfrentan son modelos distintos de construir socialmente lo que es la “buena comida”. Los lineamientos internacionales se rigen, como ha señalado atinadamente Suárez (2016, p. 576), por la medicalización del comportamiento alimentario, lo que implica que la selección y el consumo de alimentos se fundamentan más en razones científicas nutrimentales (contenidos de proteínas, vitaminas, minerales lípidos, entre otros) que en prácticas consuetudinarias. La expansión de la medicalización del comportamiento alimentario a nivel mundial va de la mano con la depreciación de los modelos alimentarios locales.

Este modelo que se ha expresado desde los años 70, permitió que en los 80 la coca cola se integrara como parte de la canasta básica mexicana por “su aporte calórico” (Torres, 2014); también ha fundamentado la expansión de los alimentos industrializados que evidentemente aportan nutrimentos, mas, de una calidad inferior a los alimentos menos procesados. Posteriormente, la “alimentación correcta”, que se ha expresado en los programas de política alimentaria en México, tienen su base en los alimentos fortificados, pues, como señala Suárez (2016), estos programas:

[...] daban mayor importancia a la satisfacción de las necesidades individuales de nutrimentos norgánicos (vitaminas y minerales). Las cuales podían satisfacerse con el consumo de alimentos enriquecidos, adicionados y complementados, y los multivitamínicos elaborados industrialmente, que llegaban a las personas vulnerables a través de los programas de gobierno, la ayuda alimentaria internacional y las ONG (p. 581).

La imposición de este modelo de alimentación para los países en desarrollo, promovida por los organismos internacionales, busca generar —en el marco de la división internacional del trabajo— para los países en desarrollo, productores de alimentos de buena calidad y producidos orgánicamente para las elites de los países desarrollados, pero que se alimenten de productos baratos —no producidos por ellos—, muchas veces transgénicos o que requieren ser fortificados químicamente para compensar su baja calidad nutricional (Appendini, García y De la Tejera, 2003a, 2003b).

Desde este marco, la estrategia de mercadotecnia de las industrias alimentarias ha sido vincular los significados asociados a la *modernidad* a estos alimentos de baja calidad nutricional y establecerlos como deseables, en tanto que sus promocionales representan ideales de vida, familia, vivienda y por tanto de alimentación socialmente aceptada.

TRANSFERENCIAS MONETARIAS CONDICIONADAS Y CAMBIO ALIMENTARIO EN DOS POBLACIONES DE ORIGEN INDÍGENA

El trabajo de campo de la investigación se llevó a cabo en la cabecera municipal de Jilotepec, población que se localiza a escasos 15 minutos en autobús de Xalapa, la capital del estado de Veracruz; y en San Marcos Atexquilpan que se encuentra a 20 minutos en autobús de la cabecera municipal de Naolinco. Ambas localidades pueden caracterizarse como pueblos originarios: tienen origen prehispánico y continúan un sistema de fiestas coordinado por los mayordomos y encargados de la iglesia. Actualmente cuentan con presencia indígena, pues a pesar de que ya no existen hablantes del totonaco en ninguna de las poblaciones, las personas más ancianas recuerdan haber escuchado que esa lengua se hablaba en sus pueblos cuando aún eran niños.

Ambas poblaciones habitan un sistema ecológico parecido, la diferencia fundamental entre ambos radica en que Jilotepec tiene un pasado rural-campesino reciente, la agricultura ya no es la principal actividad económica, sino los servicios que ejercen en la cercana ciudad de Xalapa; mientras que San Marcos aún practica la agricultura como actividad principal, a pesar de que sus pobladores también se dedican a la artesanía del calzado.

Igualmente, los pobladores de ambas poblaciones han sido sometidos históricamente a políticas civilizatorias agresivas, enfocadas en transformar sus prácticas culturales —su lengua, indumentaria, fiestas, visión del mundo,

entre otras— y a tomar como eje de comportamiento las conductas de la elite nacional. Esto también es evidente en el ámbito alimentario, a pesar de ser herederos de una cultura alimentaria de gran riqueza vinculada no solo a la producción de la milpa sino al uso de los recursos circundantes del bosque mediante la caza y la recolección, los sistemas de significados asociados a ese modelo de alimentación tradicional se han visto afectados históricamente por las relaciones de poder desigual establecidas desde la cultura hegemónica hacia las subordinadas, y se encuentra en riesgo de desaparecer.

Durante la época colonial y los dos siglos siguientes, los productos alimentarios indígenas eran subvalorados como alimentos de la clase baja (Pilcher, 2001) en oposición a la comida de los europeos, y a pesar del evidente mestizaje gastronómico las culturas alimentarias indígenas mantuvieron hasta la actualidad un estatus inferior y fueron consideradas *comida de pobre*, término que se sigue utilizando hasta la fecha.

A partir de los gobiernos revolucionarios la alimentación era vista como una de las causas del supuesto bajo desarrollo intelectual de la población nativa (Pilcher, 2001) que dio pie a visiones gubernamentales enfocadas en la erradicación y/o transformación de las prácticas alimentarias tradicionales, por considerarlas inadecuadas. Hasta los años 70 la propuesta gubernamental se decantaba por la introducción de nuevos alimentos —como la soya— o alimentos modernos capaces de brindar los nutrimentos químicos necesarios mediante la introducción de provisiones fortificadas. Si bien las políticas alimentarias de los gobiernos posteriores tendían hacia la soberanía alimentaria, a partir del gobierno de Miguel de la Madrid y de los gobiernos neoliberales (los años 80 en adelante), la apuesta se centró en las importaciones de alimentos de baja calidad nutritiva, más que en fomentar la producción nacional de alimentos de alta calidad para el consumo nacional, estrategia que se agudizó con la entrada en vigor del TLCAN.

Las poblaciones urbanas inicialmente fueron las más afectadas por el cambio radical de alimentación, iniciada con los complejos fenómenos de industrialización que se articularon con la propaganda masiva de alimentos con baja calidad nutritiva, el ingreso de las mujeres como fuerza de trabajo, la entrada de supermercados y de la industria alimentaria en los últimos años, entre otros factores. Sin embargo, las zonas indígenas que habían mantenido la cultura alimentaria como un bastión de resistencia cultural fueron especialmente sensibles a la introducción de propaganda en los medios masivos de comunicación, en tanto que promueve no solo alimentos con baja calidad nutritiva, sino formas de vida “modernas” que se presentan como deseables.

Anteriormente, los programas de apoyo a la alimentación en estas zonas consistían fundamentalmente en la entrega de alimentos en especie, empero, con la entrada en vigor de los programas POP y la entrega de recursos en efectivo, se facilitó acceso a los alimentos industrializados (bebidas azucaradas, frituras, panes industrializados, enlatados y embutidos, por solo mencionar algunos). Las tiendas locales diversificaron sus productos hasta las zonas más alejadas e, incluso, las tiendas Diconsa encargadas de hacer llegar los productos establecidos en la canasta básica.⁴

4 La actual canasta básica se compone de 24 productos, únicamente cuatro de ellos corresponde a granos básicos como maíz, frijol, arroz y avena, los demás son productos industrializados de baja calidad nutritiva.

La estrategia para dirigir de manera adecuada el uso del recurso era asistir a los talleres educacionales sobre salud y alimentación, en los cuales se enfatizaba la enseñanza del plato del bien comer como la dieta correcta. El énfasis en la alimentación se hizo más evidente durante el sexenio de Peña Nieto (2012-2018), cuando en apego a la Agenda 2030 el programa se inscribió en la propuesta de la FAO titulada “Hambre cero”, que a nivel nacional fue promovida con el nombre de “Cruzada contra el Hambre”, cuyos objetivos eran erradicar el hambre a partir de una alimentación y nutrición adecuada de las personas que se encontraban en condición de pobreza multidimensional extrema y carencia por acceso a la alimentación, así como eliminar la desnutrición infantil aguda y mejorar los indicadores de peso y talla de la niñez.

A partir de la investigación realizada, fue posible concluir que, aunque el programa de TMC se presentó integrado con pláticas nutricionales encargadas de orientar el consumo informado de alimentos, estas no fortalecieron las culturas alimentarias locales ni propiciaron el consumo de alimentos frescos de producción local, generando un imaginario vinculado a un plato del “buen comer” que incluye entre sus elementos muchos productos industrializados con baja calidad nutritiva que fueron interiorizados como “buena comida”.

En la primera parte del proceso de investigación a partir de los talleres IAP aplicados, se llevó a cabo una reflexión colectiva sobre el uso de los recursos del programa TMC para la alimentación. Encontramos que un gran porcentaje utilizaba los recursos en la compra de productos para el consumo familiar, principalmente refrescos, leche, cereales azucarados de caja, sopas de pasta, panes, aceites, arroz, azúcar, salchicha, jamón y huevo, seguido por yogures, jugos, dulces y frituras, carne de pollo y de cerdo. Todas las mujeres habían integrado a su dieta el consumo de soya texturizada y el atún de lata. La comida que se consume de manera semanal, en la población más urbanizadas es el pollo rostizado, las pizzas y los tacos de carnitas.

En la segunda parte, se reflexionó colectivamente sobre el patrón alimentario de las poblaciones de mayor edad, como estrategia para identificar los cambios en el mismo, antes y después de la intervención del programa. Hallamos que las poblaciones de mayor edad (entre los 70 y 98 años) continuaban manteniendo un modelo alimentario cuya base son los productos asociados al cultivo de la milpa y los productos estacionales de recolección, consumen una dieta que prioriza la proteína vegetal y aunque integran la carne de pollo y de cerdo es en cantidades reducidas y preferentemente de animales criados en casa. La carne es consumida acompañando guisados caldosos que incluyen verduras.

La verdura que consumen las generaciones mayores es de producción local, muchas veces cultivados en los propios huertos o comprados a vecinos productores locales, como calabaza, chayote, ejotes y elotes. Las verduras son preparadas con pipianes, salsas y encacahuatados, también consumen diferentes tipos de quelites y de hongos de recolección. De manera general sus alimentos tienen una preparación muy sencilla (hervidos, horneados o asados) a diferencia de la comida festiva que tiene procedimientos más complicados, no obstante, para ellos es muy valorada. No les gustaba el aceite comestible pues preferían la manteca de cerdo en pocas cantidades, ni tampoco les agradaban los embutidos, los alimentos fritos o enlatados.

Durante una tercera fase, se reflexionó sobre las causas por las que las mujeres que pertenecían —y muchas de ellas se habían mantenido en los programas POP desde su inicio— no consumían ni daban a sus hijos los

alimentos que comían las generaciones mayores; la mayoría de las respuestas coincidió en señalar que, en tanto no era abordado ese punto en las pláticas nutricionales llegaron a pensar que no eran alimentos nutritivos. A continuación, cito una de las respuestas de las interlocutoras que condensa el pensar colectivo registrado en los talleres.

¿Cómo vamos a pensar que lo que aprendimos a comer de niñas o lo que han comido nuestros abuelos es bueno? Si cada vez que venimos a las pláticas es para recibir puros regañones, lo que uno llega a pensar es que lo que hacemos en nuestra casa, todo lo que hemos aprendido de los mayores está mal, que no estamos dándoles comida buena a los hijos, que tenemos que comprar carne, leche y huevos para la comida de los niños, que para eso nos dan los apoyos. Lo que aprendemos a pensar es que lo que comen los viejitos no sirve, que hay que cambiar.

La cita anterior refleja con mucho la crítica que realizó Aguirre Beltrán (1994) a los modelos de desarrollo iniciados a nivel global por los organismos internacionales, especialmente a la manera en que eran construidos a nivel simbólico los sujetos definidos en situación de marginación o vulnerables como “pobres”, no solo como personas carentes de recursos económicos sino como carentes de conocimientos culturales respetables, válidos y necesarios para la humanidad. Aspectos que coinciden también con la visión de De Souza (2010) sobre la construcción de los sujetos ausentes y de la negación de sus saberes como alternativas viables en el mundo contemporáneo.

De manera semejante refleja la crítica ya señalada por Dapuez (2018) de la tendencia a culpabilizar a las mujeres desde el ámbito institucional de la salud como gestoras del recurso alimentario familiar y, por tanto, de la salud, cuando lo que en realidad ocurre es un ataque frontal y un desmantelamiento de las culturas alimentarias locales que deben ser fortalecidas.

Asumimos que la problemática es compleja y aunque el acercamiento que presento —por motivos de espacio— es breve, busca mostrar que la aplicación de los programas POP ha generado una fisura en la transmisión intergeneracional de la cultura alimentaria en las dos poblaciones de estudio, queda por demostrar si este es solo un ejemplo aislado o bien es un fenómeno recurrente en las poblaciones de origen indígena intervenidas.

Sin embargo, en los casos de estudio, la problemática sanitaria está a la vista, a partir del trabajo de campo fue posible entrevistar a personas de la tercera edad en envidiables condiciones físicas a edades avanzadas, mientras que sus hijas e hijos presentaban problemas de malnutrición como obesidad y enfermedades asociadas.

En las poblaciones estudiadas, las nociones de buena comida sostenidas por los ancianos, que consiste en alimentos naturales cultivados por ellos mismos en la milpa o en los huertos familiares y preparados con técnicas como el hervido, asado, horneado o cocido al comal en los cuales predomina el consumo de proteína de origen vegetal como el frijol de diferentes tipos, guisados de verduras, flores, hongos o quelites acompañados de moles preparados a base de pepita de calabaza, cacahuate, ajonjolí, sin químicos, sin grasas adicionadas, ha sido sustituido por una construcción de la “buena comida” que fluye en el imaginario colectivo apoyado por los medios de comunicación y, desafortunadamente, también apoyados por las supuestas pláticas “nutricionales” que ha fomentado en estas localidades modelos de comer poco saludables:

Yo quiero que mis hijos coman mejor, así que les compro su yogurt para crecer y sus cereales de cajita —de esas cajitas chiquitas— porque son muy caras las grandes y nomás se las doy de vez en cuando, pero si hago el esfuerzo, cuando no hay pues nomás les doy su café con pan para que vayan a la escuela. Antes les llevaba su comida a la hora del recreo, eran tacos del guisado, con huevo o frijolitos, ahora ya no podemos llevarles nada recién hecho, no nos dejan verlos a la hora del recreo, por eso les preparo sus tortas de jamón o de salchicha para la escuela, ocupo el pan de la panadería porque aquí no se consigue mucho el pan bimbo, que es el mejor, porque está vitaminado.

Como es posible apreciar, la percepción de la interlocutora es que ha mejorado la alimentación de sus hijos al incorporar alimentos industrializados que son promocionados en la televisión. Esta percepción se fortalece cuando, en las pláticas de nutrición, aparecen en el plato del buen comer imágenes de productos industrializados como cajas de tetrabrik o recortes de pan industrializado utilizado para preparar sándwiches. Lo que hace que sea percibido como de mayor nivel nutrimental que el artesanal, lo mismo ocurre con la leche en tanto que ambos están “fortificados” con vitaminas y hierro. El fomento al consumo de jamón y de la salchicha —que son percibidos como equivalentes a la carne— está asociado también a los anuncios televisivos que integran este pan “nutritivo” y supuestamente fortificado con hierro y vitaminas con los embutidos mencionados.

CONCLUSIONES

Como se ha intentado mostrar a lo largo del trabajo, las problemáticas asociadas a la alimentación en México son complejas e incluyen múltiples aristas que articulan fenómenos globales que inciden en la alimentación local como los intereses y procesos de control —*dumping*— de las industrias alimentarias, lineamientos de desarrollo internacional y procesos históricos nacionales de larga data derivados de la colonialidad que le restan valor a la cultura alimentaria propia y que, en pleno siglo XXI, se reactualizan al aceptar de manera acrítica el modelo global que promueve una visión medicalizada de la alimentación. Todo ello, unido a una nula regulación de la propaganda de alimentos carentes de calidad nutritiva por parte del Estado, son procesos que han incidido en la decreciente calidad en la alimentación nacional y en la generación de un ambiente obesogénico generalizado, que no va a solucionarse con la lectura del etiquetado frontal de advertencia.

En las localidades de estudio, las acciones nutricionales emprendidas en los centros de salud al enfatizar el consumo de los suplementos alimenticios gratuitos —que, por cierto, no han sido un programa exitoso— han logrado que las madres jóvenes interioricen la idea de que los alimentos industrializados que están “fortificados” tienen un nivel nutritivo mayor a los alimentos frescos locales, lo que les lleva a rechazar el consumo de alimentos tradicionales por considerarlos inadecuados y sin calidad nutritiva.

A nivel cultural, las madres jóvenes han adoptado un modelo de *buena comida* transmitida desde los espacios educativos gubernamentales y han abandonado la noción que aún conservan los grupos de edad más avanzados, quienes continúan alimentándose con base en parámetros propios. Fenómeno que puede interpretarse como una ruptura en la transmisión intergeneracional de la cultura alimentaria, provocada por la intervención de los programas POP, que —si no se atiende— puede provocar su pérdida en un corto plazo, dejando a las nuevas generaciones desprovistas de los recursos culturales necesarios para su sobrevivencia.

Para resolver esta problemática, quizá sea necesario cambiar la mirada hacia nuestros propios saberes alimentarios y, desde la academia, establecer estudios interdisciplinarios sólidos que brinden fundamento a las formas de alimentación heredadas de generación en generación que forman parte de nuestro patrimonio cultural alimentario. Mas no solo de ese patrimonio alimentario que tiene su base en la comida mestiza, que es altamente valorado por los estándares internacionales, sino de aquel que descansa en los saberes locales —vinculados al cultivo de la milpa y a los recursos bioculturales locales— que aún se encuentran vigentes, aunque valorados como *comida de pobre*, vistos como la última opción posible ante el hambre y, por tanto, a punto de desaparecer. Lograr este cometido y apuntalarlo con estudios nutricionales, puede brindarnos soluciones viables para la obtención de la seguridad y la soberanía alimentaria a nivel familiar, local, regional y nacional.

Finalmente, esperamos haber mostrado con este trabajo la importancia de incluir una evaluación etnográfica de los impactos culturales en toda implementación de proyectos de desarrollo aplicados a poblaciones de origen indígena, pues toda afectación a sus corpus de conocimientos es una afectación no solo al patrimonio cultural inmaterial de los pueblos, sino una afectación a la vida.

REFERENCIAS

- Aguilar, P. (2014). Cultura y Alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), pp. 11-31.
- Aguirre-Beltrán, G. (1994). *El pensar y el hacer antropológico*. Ciudad de México: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Appendini, K.; García, R. y De la Tejera, B. (2003a). Seguridad alimentaria y 'calidad' de los alimentos: ¿una estrategia campesina?. *Revista Europea de Estudios Latinoamericanos y del Caribe*, (75), pp. 65-83.
- Appendini, K.; De la Tejera, B. y García, R. (2003b). La seguridad alimentaria en México en el contexto de las nuevas relaciones comerciales internacionales. En B. de la Tejera (Coord.), *Dimensiones del desarrollo rural en México* (pp. 53-74). Michoacán, México: Universidad Autónoma Chapingo-Centro de Investigaciones y Desarrollo del Estado de Michoacán-Secretaría de Urbanismo y Medio Ambiente del Gobierno de Michoacán.
- Cecchini, S. (2014). Educación, Programas de transferencias condicionadas y protección social en América Latina y el Caribe. En M. C. Feijoó y M. Poggi (Coords.), *Educación y políticas sociales. Sinergias para la inclusión* (pp. 49-84). Buenos Aires: IPE – UNESCO.
- Cecchini, S. y Madariaga, A. (2011). *Programas de transferencias condicionadas Balance de la experiencia reciente en América Latina y el Caribe*. Santiago de Chile: UNESCO-CEPAL.
- Dapuez, A. (2018) Generizar y engendrar capital. Las transferencias monetarias reformulan el dinero en una comunidad indígena y rural. *Revista de Estudios marítimos y Sociales*, (12), pp. 24-48.
- Davis, B. (2004) Instrumentos políticos innovadores y evaluación en el desarrollo agrícola y rural en América Latina y el Caribe. En Benjamin Davis (Comp.), *Temas actuales y emergentes para el análisis económico y la investigación de políticas (CUREMIS II)* (s/pp.). Italia: Departamento Económico y Social / Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Recuperado de <http://www.fao.org/3/y4940s/y4940s08.htm#bm08>

- De Souza Santos, B. (2010). *Descolonizar el saber. Reinventar el poder*. Uruguay: Trilce.
- Grosfoguel, R. (2005). The Implications of Subaltern Epistemologies for Global Capitalism: Transmodernity, Border Thinking and Global Coloniality. En W. I. Robinson y R. Applebaum (Eds.), *Critical Globalization Studies* (pp. 283-292). Londres: Routledge.
- Kosciuczyk, V. (2012). El aporte de la Economía Conductual o Behavioural Economics a las Políticas Públicas: una aproximación al caso del Consumidor real. *Palermo Business Review*, (7), pp. 23-40.
- Marín, G.; Álvarez, M. y Rosique, J. (2004). Cultura alimentaria en el municipio de Acandí. *Boletín de Antropología*, 18(35), pp. 51-72.
- Mintz, S. (2003). *Sabor a Comida, sabor a libertad*. Ciudad de México: Editorial Reina Roja.
- Pilcher, J. M. (2001). *¡Qué vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. Ciudad de México: Ediciones de la Reina Roja - Consejo Nacional para la Cultura y las Artes - CIESAS.
- Quijano, A. (2014). Colonialidad del poder y clasificación social. En D. de Assis Clímaco (Ed.), *Cuestiones y horizontes: de la dependencia histórico-estructural a la colonialidad/descolonialidad del poder* (pp. 285-327). Buenos Aires: CLACSO. Recuperado de <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20140506032333/eje1-7>
- Quijano, A. (2000). El Fantasma del Desarrollo en América Latina. *Revista Venezolana de Economía y Ciencias Sociales*, 6(2), pp. 73-90. Recuperado de http://www.cedet.edu.ar/Archivos/Bibliotecas_Archivos/Quijano%20El%20fantasma%20del%20desarrollo%20en%20AL.pdf
- Romero, R. (2005). *¿Desarrollo y cultura? ¿Cultura y Desarrollo? Propuestas para un debate abierto*. Lima, Perú: UNESCO y PNUD – Cuadernos PNUD-Serie Desarrollo Humano No.9.
- Sen, A. (2000). El desarrollo como libertad. *Gaceta Ecológica*, (55), pp. 14-20.
- Suárez, M. (2016). Significado externo de “alimentación correcta” en México. *Salud Colectiva*, 12(4), pp. 575-588. DOI: 10.18294/sc.2016.1103
- Torres, F. (2014). *Canasta básica y calidad de la alimentación en México*. Ciudad de México: UNAM-Instituto de Investigaciones Económicas.
- Trouillot, M. R. (2011). Moderno de otro modo. Lecciones caribeñas desde el lugar del salvaje. *Tabula Rasa*, (14), pp. 79-97. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=396/39622094004>
- Yaschine, I. (2019). Progres-Oportunidades-Prospera, veinte años de historia. En G. Hernández, T. De la Garza, J. Zamudio y I. Yaschine (Coords.), *El Progres-Oportunidades Prospera, a 20 años de su creación* (pp. 31-65). Ciudad de México: CONEVAL.

El personal médico-hospitalario como agente de mediación: política pública en materia de sanidad en pro de la Lactancia Materna

The Medical-Hospital Staff as Mediation Agent. Public Policy on Health in Favor of Breastfeeding

Elizabeth Hernández Alonso¹

Isaura Cecilia García López²

RESUMEN

Actualmente, la lactancia materna ha recobrado importancia por los discursos políticos y de salud. Pese a esto, el sistema de sanidad difícilmente incluye las posturas, perspectivas, ideologías y creencias de las mujeres que viven el proceso de la maternidad (embarazo, parto, puerperio y lactancia). En este artículo se propone estudiar la lactancia materna desde una perspectiva antropológica, se comprenden las construcciones simbólicas de la salud y la enfermedad de las pacientes. Se propone que debe considerarse la visión sociocultural para dar un tratamiento holístico y certero.

Palabras clave: lactancia materna, política pública.

ABSTRACT

Nowadays, breastfeeding has regained importance due the political and health discourses. Despite this, the health system hardly includes the positions, perspectives, ideologies, and beliefs of women who live the process of motherhood (pregnancy, childbirth, postpartum, and lactation). This article proposes to study breastfeeding from an anthropological perspective, understanding the symbolic constructions of the health and illness of patients. The sociocultural vision should be considered for giving a holistic and accurate treatment.

Keywords: Breastfeeding, Public Policy.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo forma parte de un proyecto mayor, realizado en la Especialidad de Antropología de la alimentación de la Facultad de Filosofía y Letras. En dicho proyecto, se realizó una estancia de investigación aplicada durante 2018-2019, relacionada con el proceso de lactancia en el Hospital General de la Zona Norte Bicentenario de la Independencia, en la ciudad de Puebla, ubicado en las inmediaciones de la Unidad Habitacional San Pedro del

1 Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México, ORCID iD 0000-0003-3702-6178, eli.hdez.alonso@gmail.com

2 Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México, ORCID iD 0000-0002-7101-910X, isaura.garcia@correo.buap.mx

INFONAVIT (Instituto del Fondo Nacional para la Vivienda de los Trabajadores), donde se considera como un elemento primordial para el desarrollo de la lactancia la creación del vínculo empático entre el sector médico-hospitalario y las mujeres-madres que están próximas a la lactancia.

La lactancia materna, actualmente, ha recobrado importancia por los discursos políticos y de salud, sin embargo, hace años se desconocían sus beneficios, tanto para la madre como para el bebé, e incluso se consideraba que la mejor leche para los bebés era algún sucedáneo (fórmula) o en su defecto otro líquido que pudiera proveerle de las necesidades alimenticias (UNICEF, 2012).

El avance de la ciencia y sobre todo en el área de la medicina ha demostrado que la lactancia materna es el mejor alimento para el bebé, por lo que se han generado campañas que promueven la alimentación exclusiva de leche materna por seis meses y que se extienda por dos o más años (UNICEF, 2015).

Pese a esto, el sistema de sanidad difícilmente incluye las posturas, perspectivas, ideologías y creencias de las mujeres que viven el proceso de la maternidad (embarazo, parto, puerperio y lactancia). La política pública en sanidad da respuesta a malestares y necesidades biológicas, pero es cierto que la salud y la enfermedad no solo son cuestiones médicas, sino también ideológicas que de cualquier forma generan sintomatología en el individuo que las padece.

Las políticas públicas, que en un primer momento se encaminaron y desarrollaron para la ciencia política, con el tiempo fueron ampliando sus campos de acción y, la sanidad no quedó fuera. Hoy en día pensar en políticas públicas encaminadas a la salud es fundamental para el desarrollo y bienestar social. Las políticas públicas respecto a la salud conforman la agenda de gobernantes y las acciones que más controversias pueden tener debido a la importancia y fragilidad del tema.

Pensar en la salud y en la enfermedad nos lleva a muchas posturas, ideologías, creencias y doctrinas, sobre cómo recuperar, tener y mantener la salud, cómo evitar las enfermedades o cómo encontrar la cura de los males. La salud se convierte, no solo es un punto focal para la creación de las políticas públicas y en parte fundamental de un plan de desarrollo social, sino que también es un factor indudablemente social y que, por ello, se complejiza, pues la sociedad requiere, demanda y/o exige servicios (materiales, humanos, tecnológicos, etcétera) para la atención de su salud.

En otras palabras, políticas y salud se convierten en un entramado social que deberá velar por la misma, contribuyendo desde la parte científica, pero sobrellevando e incluso conviviendo con la tradición cultural del individuo. Por ello, se pone de relieve que para la promoción de la lactancia materna es necesaria una mirada antropológica, en la cual se rescaten y engloben las condiciones socio-culturales de las mujeres, para así dar un acompañamiento seguro y eficaz.

El estudio se propuso comprender y rescatar los elementos simbólicos que cada persona tiene acerca de la enfermedad y sobre todo para recuperar la salud, para ello el estudio se encuentra en terrenos antropológicos y sociológicos. Aunado a lo anterior, se realizó estancia de campo, donde se aplicaron encuestas, entrevistas en profundidad y domiciliarias, mismas que podrían ampliarse con mayor profundidad, asimismo, coadyuvar a propuestas de políticas públicas de salud.

DESARROLLO

La maternidad es un tema que se transforma con las necesidades profesionales y personales de las mujeres. Hace 50 años era casi impensable atender a los hijos e insertarse al mundo laboral paralelamente; quizás, hace 40 ya se pensaba en el apoyo de los familiares para poder trabajar y criar a los hijos; ahora, un número mayor de mujeres se incorporan al ámbito laboral y se apoyan para la crianza de sus hijos en alternativas de alimentación como las fórmulas lácteas y de cuidado como las guarderías —donde algunas mujeres llevan a sus bebés con escasos 45 días de nacidos—, o recurren a sus familiares para el cuidado de los mismos. Lo anterior sucede puesto que el mundo y la dinámica propia del capitalismo demanda más tiempo para el trabajo, actividad que evidentemente reduce el tiempo con su familia, si bien ya se cuentan con alternativas para la maternidad, tal es el caso de las salas de lactancia, lugares especiales para la obtención de la leche ya ubicadas en algunas empresas (figura 1).

Figura 1. Sala de lactancia de la sucursal Angelópolis.



Fuente: Fotografía propia, Isaura García (19/10/2019).

Por otra parte, las mujeres se empoderan en muchos ámbitos, empero aún se enfrentan a retos si desean convertirse en madres: la edad adecuada, cumplir con estudios profesionales, insertarse o reinsertarse al ámbito laboral, etcétera; situaciones que obligan o que inciden en la decisión sobre amamantar o dar fórmula a sus bebés, tal como lo menciona Sánchez (1989): “La elección del amamantamiento o de la lactancia artificial depende en gran parte de circunstancias ligadas a factores culturales, sociales, raciales, familiares, geográficos, religiosos, económicos, políticos, de educación sanitaria, etcétera” (como se cita en González Sanz, 1992, p. 28).

En muchos casos, las mujeres han salido del núcleo familiar por motivos de trabajo o educación y viven en otros lugares, lo que obliga a pensar en alternativas como retrasar la maternidad o guarderías para el cuidado de sus hijos, incluso en no tener bebés para continuar con las actividades profesionales o por simple decisión propia (Ponce y Del Tronco, 2016).

Las nuevas sociedades están más vinculadas a aspectos tecnológicos y de vanguardia que han permeado vínculos familiares y afectivos, lo que indudablemente ha quebrantado el desarrollo psicológico, emotivo y social en los individuos, considerándolos menos apegados a sus seres queridos y buscando muchas veces, en el trabajo u otras actividades, esas necesidades afectivas que no fueron subsanadas en su edad temprana.

Todo esto ha propiciado que la alimentación en los bebés se modifique, pues para continuar con los ritmos de vida (laborales y personales), es más fácil (o eso se menciona) dar fórmula a los bebés, así puede alimentarlos otra persona que no sea la madre si esta debe trabajar, lo mismo sucede al dejarlos en la guardería. Entonces, la problemática de proveer leche materna es eliminada (UNICEF, 2015, 2017).

Aunado a ello, los organismos gubernamentales no están cumpliendo formalmente con las políticas pro lactancia, esto debido a la ignorancia por parte del personal que atiende a las mujeres embarazadas. Es así que tenemos médicos ginecólogos que inciden en alimentar a los bebés con fórmulas sucedáneas de la leche e, igualmente, se promueven más cesáreas, lo cual aleja a la madre del hijo después del nacimiento. Otro factor es el discurso social de la moda que insta en el uso del biberón, según el cual mejora el crecimiento del bebé, y en porcentaje mínimo solo aquellas mujeres que anatómicamente tienen algún problema para amamantar o presentan enfermedad deben optar por un sustituto de la leche materna (González, 2017, p. 80)

En México, los engranajes para el funcionamiento del sector salud, la promoción y preservación de la salud, son movidos principalmente por el interés político y no con base en estudios sociales que demuestren qué necesitan. Por ello, es necesaria la formulación de una estrategia inicial de promoción de lactancia, una parcial legislación y un programa de promoción y protección en sus etapas de implementación por parte del Seguro Popular (Velázquez Luna, 2012). No obstante, carecemos de otros engranajes como: el financiamiento y asignación de recursos para el programa nacional, un programa de entrenamiento en lactancia por el personal de salud, apoyo a la investigación evaluación de las iniciativas (evaluación que por ahora es prácticamente nula); una promoción y apoyo a la lactancia en medios masivos de comunicación (ausentes actualmente) y, lo neurálgico se carece de una coordinación central intersectorial que aglutine y coordine las actividades en su conjunto (González-Cossío et al., 2003, p. 178).

Tabla 1. Datos sobre la lactancia materna obtenidos por encuestas.

LACTANCIA MATERNA
31% de los bebés en México son alimentado con leche materna exclusiva durante sus primeros seis meses de vida
51% de los bebés han sido amamantados por primera vez dentro de la primera hora después de su nacimiento.
Desde el primer mes de vida, la mayoría de los niños y niñas reciben líquidos o alimentos distintos de la leche materna.
El periodo de mayor reducción en la lactancia materna exclusiva se da entre los dos y cuatro meses, ya que muchas mujeres se reintegran al trabajo

Fuente: Instituto Nacional de Salud Pública y UNICEF México, 2016. Encuesta Nacional de Niños, Niñas y Mujeres 2015 – Encuesta de Indicadores Múltiples por Conglomerados 2015, Informe Final. Ciudad Instituto Nacional de Salud Pública y UNICEF México, 2016. Encuesta Nacional de Niños, Niñas y Mujeres 2015 – Encuesta de Indicadores Múltiples por Conglomerados 2015, Informe Final. Ciudad de México, México: Instituto Nacional de Salud Pública y UNICEF México. (González-Cossío et al., 2003).

Como puede observarse, hay datos muy importantes sobre la situación social en México de la Lactancia Materna. Nos enfrentamos a dos situaciones interesantes, la primera es el hecho de que como las instituciones gubernamentales (centro de salud y centros de trabajo) no están cumpliendo con las necesidades de las mujeres para insertarse o reincorporarse al mundo laboral, muchas veces, las obliga a decidir por alimentar con fórmula láctea, debido al tiempo, lo cual disminuye su capacidad de agencia sobre qué hacer y decidir en pro de la crianza de sus hijos (UNICEF, 2014). La segunda situación son los problemas de salud que están relacionados con la falta de amamantar, pues los estudios más recientes señalan que dar pecho reduce enfermedades para la madre como cáncer cérvico-uterino y de mama, así como riesgos de padecer diabetes y obesidad en los bebés (Cordero, Jiménez, Ferre, López y Villar, 2010; Rojas, 2008; Navarro, Caire, Ortega, Bolaños y Saucedo, 2015).

Si bien las teorías psicologistas, como la de Bowlby, sobre el apego y el desarrollo cognitivo del individuo, señalan que la falta de afectividad en la edad temprana repercute indudablemente en su evolución y por ello se apela a la práctica alimentaria de la Lactancia Materna (LM) como un elemento que incida de forma positiva lo anterior, no significa que las madres que no amamanten estén decidiendo limitar a su hijo de este desarrollo cognitivo y mucho menos que de forma deliberada quieran hacerlo (Tomás Vilaltella, 2008).

Como han señalado algunos teóricos (Dettwyler, 2004; Stuart-Macadam, 1995), los seres humanos al ser mamíferos tienen un objetivo natural de reproducir y criar para preservar la especie. De este modo, la práctica de la lactancia materna innegablemente implica, por el hecho de la práctica y postura, la conexión cuerpo a cuerpo y piel a piel con el hijo, que no se da propiamente con la alimentación de sucedáneos, y este es un elemento que hace hincapié en otra de las ventajas inherentes que tiene la lactancia.

El suministro de sucedáneos de leche materna en gran medida resuelve las complicaciones que algunas mujeres pueden tener en dicha práctica y el problema de alimentar al recién nacido, debido a que el suministro puede o no ser llevado a cabo por la madre, pues con el biberón es más fácil que alguien más alimente al recién nacido. Dicha situación genera de forma indudable una separación con el bebé, pero la madre siempre tiene otros momentos en los que puede pasar tiempo con su hijo y atender la situación afectiva.

LA LACTANCIA EN MÉXICO. DISTINTOS ENFOQUES

El tema de lactancia materna no es nuevo, pero sí es cierto que hasta hace unos 30 años los estudios han sido más rigurosos y específicos sobre los beneficios y nutrimentos de esta. Para México, los estudios aparecen a partir de la década de los 80 por las exigencias de organismos internacionales, así, se retoma el tema y se crean lineamientos legales para la difusión y apoyo por parte de las instituciones de salud hacia las mujeres en dicha situación.

En México el tema de la lactancia materna tiene diversas vertientes, desde la medicina, la nutrición o las políticas públicas, por mencionar algunos, sin embargo, desde la perspectiva antropológica son escasas las investigaciones. Merece mención el primero de Blanca Zuanilda Mendoza González, de formación médico cirujana con maestría y doctorado en antropología social, quien involucra una mirada etnográfica en sus trabajos que resulta indudable.

La investigadora elabora un trabajo etnográfico, titulado *Saberes de Mujeres y Varones Triquis. Respecto de la crianza de sus hijos: cambios y continuidades generacionales*, con la finalidad de:

[...] describir los saberes que tienen mujeres y varones triquis acerca de la crianza de sus hijos, así como analizar determinadas relaciones que se desarrollan en términos de pareja, observar sus modificaciones y/o continuidades que se llevan a cabo en términos generacionales entre los miembros de este grupo étnico mexicano (Mendoza, 2006, p. 48).

A lo largo del artículo, se muestra cómo la reproducción sexual es muy importante en la cosmovisión triqui, pues para ellos un pueblo debe tener niños, no solo porque les dará felicidad sino porque perpetúa la existencia. De igual manera, se explica cómo son vistas las mujeres al interior de su comunidad cuando no pueden tener hijos, pues es el rol principal de las mismas y el motivo por el que se casan. La responsabilidad moral y ética, personal y familiar que tiene la mujer en el núcleo familiar es muy importante y esto sin duda lleva la responsabilidad de la nutrición, crianza y cuidado de los hijos.

De acuerdo con la autora, las mujeres triquis amamantan a sus hijos porque así lo ha dictado la tradición y porque han concebido que, dentro de su rol como madres, lactar es una obligación y responsabilidad innata, incluso pueden ser mal vistas si no pueden o no quieren amamantar. Este trabajo es importante para nuestro estudio, pues encontramos los discursos de las mujeres sobre la lactancia materna, la significación de la práctica dentro de su núcleo familiar y social y el impacto a nivel económico, social, étnico y personal que tiene con respecto a los saberes y creencias de la lactancia.

Dentro del terreno antropológico, encontramos los trabajos de José Luis Vargas Guadarrama (2013, 2015), quien señaló que la lactancia ha sido clave en el desarrollo evolutivo de los mamíferos, pues no solo es el hecho de la alimentación y crianza, sino de la propia condición humana que permite la alimentación al seno materno como garante de la preservación. Asimismo, muestra cómo es que la lactancia ha sido configurada en distintos momentos de la historia de nuestro país como un elemento de supervivencia o la situación de naturalidad como parte del desarrollo social. Si bien, trata de hacer evidente la naturalidad de la lactancia y los estudios antropomórficos y arqueológicos sobre evidencias de la misma práctica, no encontramos vertientes que crucen el tema antropológico, sanitario, discursivo y cultural sobre la misma.

Por otro lado, Susan Vandale Toney (1997), subdirectora de investigación epidemiológica de la Secretaría de Salud de México, ha elaborado trabajos de promoción sobre la lactancia materna, en conjunto con Horacio Reyes Vázquez, catedrático titular de la materia de lactancia materna en la UNAM, así como con otro grupo de investigadores (la mayoría desde el sector médico). En colaboración, realizaron trabajo de campo en 222 comunidades rurales en 18 estados de México, para saber si las mujeres amamantan y por cuánto tiempo lo hacen, además del proceso de destete (Vandale, Rivera, De la Luz, Tirado y López, 1997).

Dicho trabajo tuvo como objetivo tanto saber las razones por las que las mujeres dejan de lactar, como también conocer la decisión por dar alimentos sucedáneos de leche materna, así como el destete y ablactación. Si bien, las entrevistas que llevaron a cabo eran semi estructuradas y, como señalé, el perfil no es un estudio antropológico, se rescata: la acción social de realizar campo (visitar las comunidades), realizar las entrevistas y tener la posibilidad de expandir respuestas o estar abiertos a lo que mencionaran y categorizar las razones y motivos por las cuáles en cada lugar las mujeres deciden una u otra situación.

En las conclusiones del trabajo se pone énfasis en que los estados del norte tienen influencia de los Estados Unidos, lo que cambió la tradición alimentaria de amamantar y han optado por la fórmula, mientras que en el sur y centro se busca continuar con las prácticas de lactancia, porque no hay tanta influencia de estados del norte (Estados Unidos y Canadá), aunque indudablemente el nivel socioeconómico, escolaridad, redes familiares, conocimiento del tema y orientación por parte del sector salud, influyen en las decisiones de las mujeres independientemente del estado en el que viven, es decir, sean del norte o del sur.

EL ENFOQUE MÉDICO Y NUTRICIONAL

Existen dos grandes rubros desde donde se ha enfocado la lactancia materna en nuestro país: la medicina y la nutrición. Ambos han sido campos pioneros en la materia, pero lógicamente los enfoques van hacia la salud-nutrición y no hacia la mirada antropológica. Desde estos campos se han descrito principalmente: los beneficios de esta, el bajo índice de enfermedades para la madre e hijo, la técnica de alojamiento conjunto y de colecho para mejorar la misma y la situación general de la lactancia materna en México.

Dando un panorama general sobre la situación de la LM en México, se encuentran a Julieta Ponce y José del Tronco (2016), quienes señalan que el país tiene una baja alarmante en la práctica de la lactancia materna a pesar de las exigencias de organismos internacionales, y que esto trae y traerá daños colaterales en la salud, especialmente del recién nacido.

De igual modo están los trabajos de Teresita González de Cossío y Sonia Hernández, quienes compilan, con otros investigadores, temas sobre la problemática social que se vive en el país ante la LM. Principalmente señalan la disminución alarmante de la práctica de amamantar, así como los riesgos que tiene para la salud del bebé la introducción de fórmula y los retos a los que se enfrenta la sociedad para crear un marco social amigable y responsable con dicha práctica (González y Hernández, 2016).

Esta situación (abandono y prácticas) ha sido estudiada también por González de Cosío, Rivera-Dommarco, entre otros, los cuales refieren que en México la LM va a la baja en los últimos años pese a las recomendaciones que hacen la OMS y UNICEF (González, Escobar y González-Castell, 2013). En México, la falta de información sobre la LM, el poco o nulo acompañamiento por parte de las instituciones de salud a la madre en dicho proceso y la apertura desmedida a las fórmulas lácteas, permite que la práctica de amamantar se relegue e incluso se desacredite por completo.

Lo anterior va de la mano con: *i*) las prácticas de alimentación infantil, que implican básicamente al factor económico para decidir si se amamanta o no, *ii*) el factor social-personal, donde se encuentran las creencias y saberes sobre la alimentación a los recién nacidos, y *iii*) el factor afectivo-personal, donde entran los cuidados y atenciones que recibe la madre durante el proceso de amamantar.

En cuanto a lo que corresponde a factores que influyen en el abandono encontramos trabajos de Raisa Durán Menéndez, Déborah Villegas, Seida Sobrado y Manuel Almanza (Durán et al., 1999; Mendoza, 2006; Quezada, Delgado, Arroyo y Díaz, 2008).

Para coadyuvar a la continuación del amamantamiento, se considera que el alojamiento conjunto o binomio madre-hijo es indispensable durante su estancia en el hospital y en el puerperio para garantizar y optimizar la misma (Delgado, Arroyo, Díaz y Quezada, 2006; Quezada et al., 2008).

Como se indicó, el factor económico juega un papel fundamental para el tema de la lactancia, sobre este se advierte que los gastos son mayores al suministrar fórmulas lácteas, además de que a largo plazo para el sector salud representará un punto nuclear de enfermedades que también requerirán servicios de salud y, por supuesto, detrimento en las finanzas (González de Cosío et al., 2013).

El hecho de que la práctica de la LM esté a la baja implica otros problemas sanitarios, pues estudios señalan que la dieta de los bebés y niños tiende a alimentos obesogénicos, además de que a temprana edad se les dan alimentos altos en carbohidratos y azúcares, consumiendo por supuesto menos frutas, verduras, cereales y alimentos de origen vegetal que inciden en la dieta del mismo. (Flores, Klünder y Muñoz, 2012; Flores, Martínez, Toussaint, Adell y Alfonso, 2006).

Sumado a este tema, también se incluye el trabajo de Samuel Gómez Huerta (Flores et al., 2006), quien explica la alimentación complementaria a partir de los seis meses de edad y los riesgos que se presentan en la salud del infante cuando este comienza a ser alimentado con otro tipo de alimentos que no sean la leche materna o los sucedáneos de esta. Así, presenta las situaciones de salud y de nutrición que tienen los niños que no son alimentados de forma adecuada y razones generales por las cuáles las madres, principalmente, inician la alimentación de sus hijos y bajo qué lineamientos.

ENFOQUE DESDE LA LEGISLACIÓN

Si bien, desde los años 80, el estado mexicano proporciona información y capacitación del personal para después apoyar a las madres primerizas en cuanto a LM, las estadísticas señalaron que no se cumplía con las metas exigidas, por lo que se tomaron acuerdos como la denominada INAH, Iniciativa Hospital Amigo del Niño y la Niña, para cumplir con las expectativas.

Como advertí, uno de los sectores de estudio más interesantes es el de la Salud Pública, pues no solo refiere las políticas internas que cada país crea para la mejora de la misma, sino la correlación que deben tener con el marco legal internacional ratificado y que marca los tópicos y tendencias actuales sobre dicho ámbito.

Conforme al marco legal establecido y aceptado en México debe recordarse que la Constitución consagra dos artículos que juegan en este tema: el artículo 1º que señala la igualdad y derechos de los cuales gozan todos los mexicanos y todos aquellos individuos que pisen el suelo mexicano; y el artículo 4º, en donde se encuentra el derecho a la salud y a la alimentación.

Asimismo, los tratados internacionales ratificados adquieren carácter de obligatoriedad y de jerarquía al mismo nivel que la Carta Magna. Los básicos para comprender la legislación en torno a la Lactancia Materna (LM) y la alimentación son: Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, artículo 11 (sobre la alimentación); Convención sobre los Derechos del Niño, artículo 24 (reducir la mortalidad infantil y prevenir la malnutrición); Convención Interamericana para Prevenir, Sancionar y Erradicar la Violencia contra la Mujer "Convención de Belem Do Para", artículo 4 (derecho a la libre toma de decisiones); así como la Convención sobre la Eliminación de Todas las Formas de Discriminación Contra la Mujer, artículo 11 y 12 (sobre embarazo y lactancia). Esto en cuanto a Ley Suprema y Tratados Internacionales.

De igual forma el establecimiento del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de Leche Materna, publicado por la OMS y UNICEF en 1981, tiene como objetivo regular la comercialización de sucedáneos de leche materna, para que con ello se contribuya a mejorar la nutrición de los bebés y proteger su entorno y salud. Este código comienza a finales de los años 90 a regir en hospitales del IMSS e ISSSTE, pues a principios de la década se suministraban sucedáneos de leche materna sin mayor problema a todas las mujeres después del parto para que la dieran a sus bebés.

Debe mencionarse que este código va relacionado con la *Declaración de Innocenti*³ celebrada el primero de agosto de 1990 en Florencia, Italia, sobre la Protección, Promoción y Apoyo a la Lactancia Materna, que tiene como objetivo:

Una meta global para una óptima salud y nutrición materna e infantil debe permitirse a todas las mujeres practicar lactancia materna exclusiva y todos los niños deben ser alimentados exclusivamente con leche materna desde su nacimiento hasta las 4-6 meses de edad. De ahí en adelante los niños deben continuar siendo alimentados al pecho recibiendo además alimentación complementaria adecuada y apropiada hasta cuando menos los dos años de edad. Este ideal de alimentación infantil será alcanzado creando un ambiente apropiado de conciencia y apoyo para que las mujeres puedan lactar de esta forma. Obtener esta meta requiere, en muchos países, el reforzamiento de una "cultura de la lactancia materna" y su vigorosa defensa contra las incursiones de la "cultura del biberón". Esto requiere compromisos y abogar por la movilización social, utilizando al máximo el prestigio y autoridad de líderes sociales reconocidos en todas las facetas de vida (OMS y UNICEF, 1990, p. 1).

Por lo anterior, México adecúa los lineamientos jurídicos ya establecidos para mejorar, coadyuvar y con ello lograr los estándares internacionales. Es así como de forma escalonada bajan los preceptos internacionales a la legislación federal y estatal. De este modo se encuentra: la Ley General de Salud en su apartado VI, Capítulos 67, 68, 69, 70 y 71 sobre los Servicios de Planificación Familiar; la Ley Estatal de Salud para el estado de Puebla en el artículo 4º sobre la atención materno infantil; la Norma Oficial Mexicana NOM-007-SSA2-2016 para la Atención de la Mujer durante el Embarazo, Parto y Puerperio, y de la Persona Recién Nacida, que sustituye la de 1993; la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-050-SSA2-2018, para el Fomento, Protección y Apoyo a la Lactancia Materna; y la Estrategia Nacional de Lactancia Materna 2014-2018.

La Estrategia Nacional es el instrumento de la política pública mexicana en materia de lactancia materna que nos permitirá alinearnos y avanzar coordinadamente, para que sea una intervención efectiva que contribuya al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, relacionados con la reducción de la mortalidad infantil, cero hambre y cero malnutrición infantil; además de coadyuvar en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles como el sobrepeso, la obesidad, la diabetes y enfermedades cardiovasculares, que representan un problema grave de salud pública en nuestro país y para las cuales, la lactancia materna hasta los dos años o más representa una alternativa de prevención con evidencia científica, al favorecer la programación epigenética de las niñas y los niños lactantes alimentados con leche humana (Ricardo García, como se cita en Narro Robles, 2014, p. 8).

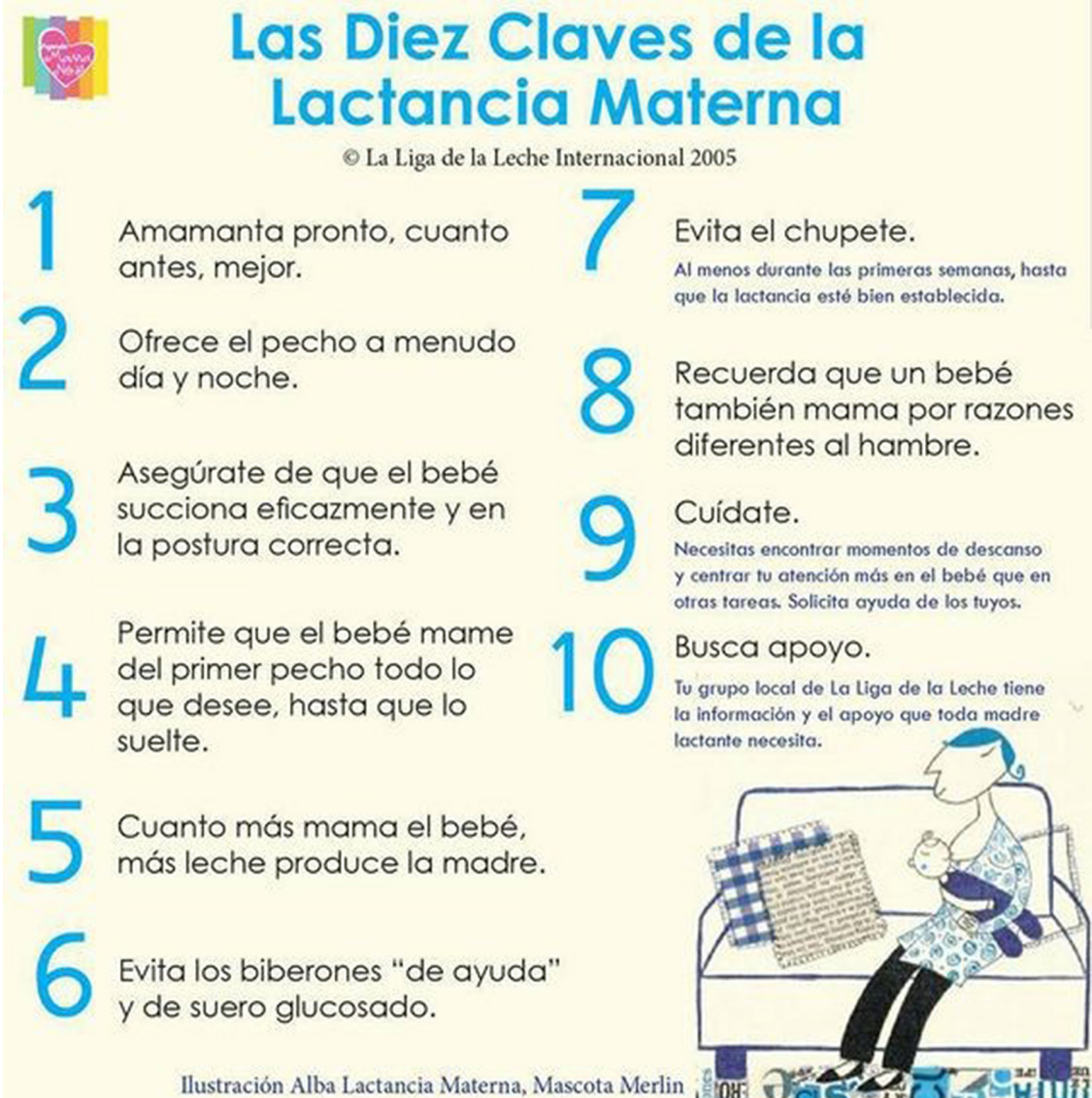
Lo anterior corresponde al marco jurídico internacional, nacional y estatal para la protección de los derechos de la mujer y del recién nacido, así como

3 Ver en: http://www.aeped.es/sites/default/files/1-declaracion_innocenti_1990.pdf

la protección al derecho de alimentación, lo que implica evidentemente la lactancia materna. En México, como se ha señalado, se ha dado mucho peso e importancia al embarazo y la alimentación para el binomio madre-hijo, por los beneficios que ambos obtienen de la lactancia, creando un marco jurídico robusto que atañe principalmente al Sector Salud, pero que también incide en el sector laboral e incluso educativo. Pese a ello, los informes de la OMS y UNICEF marcaron números rojos sobre la práctica de la LM en México, por lo que ambas dictan los diez Pasos para una Lactancia Materna Exitosa, con la finalidad de disminuir dicho índice (figura 2).

En el año 1991 ambas organizaciones diseñaron el proyecto “Iniciativa para la Humanización de la Asistencia al Nacimiento y Lactancia”, que posteriormente se convierte en el proyecto “Iniciativa Hospital Amigo del Niño y la Niña” (INAH), el cual busca a través de los diez pasos para la LME aumentar el amamantamiento en los dos años de vida del bebé, acompañado del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna, para regular el suministro de cualquier otro alimento que no sea la leche materna.

Figura 2. Diez claves de la Lactancia Materna.



Las Diez Claves de la Lactancia Materna
© La Liga de la Leche Internacional 2005

- 1** Amamanta pronto, cuanto antes, mejor.
- 2** Ofrece el pecho a menudo día y noche.
- 3** Asegúrate de que el bebé succiona eficazmente y en la postura correcta.
- 4** Permite que el bebé mame del primer pecho todo lo que desee, hasta que lo suelte.
- 5** Cuanto más mama el bebé, más leche produce la madre.
- 6** Evita los biberones “de ayuda” y de suero glucosado.
- 7** Evita el chupete.
Al menos durante las primeras semanas, hasta que la lactancia esté bien establecida.
- 8** Recuerda que un bebé también mama por razones diferentes al hambre.
- 9** Cuidate.
Necesitas encontrar momentos de descanso y centrar tu atención más en el bebé que en otras tareas. Solicita ayuda de los tuyos.
- 10** Busca apoyo.
Tu grupo local de La Liga de la Leche tiene la información y el apoyo que toda madre lactante necesita.

Ilustración Alba Lactancia Materna, Mascota Merlin

Fuente: Revista Baby Center, en <https://espanol.babycenter.com/thread/267127/diez-claves-de-la-lactancia-materna>.

Otros enfoques fuera de México

Integro en este apartado trabajos realizados en España, porque son los que tienen un corte antropológico, con perspectiva de género, para entender la

lactancia materna no solo con un acto propio de las mujeres o natural dentro del embarazo y maternidad, sino que se abordan tomando en cuenta aspectos culturales y que deben ser considerados en las políticas sanitarias.

Ester Massó Guijarro, licenciada en filosofía y doctora en antropología social por la Universidad de Granada, muestra en sus estudios interés por el concepto de cuerpo y lactancia materna, enfocado desde la perspectiva feminista. En su texto, *Lactancia materna y revolución, o la teta como insumisión biocultural: calostro, cuerpo y cuidado* (2013a), señala que la lactancia materna no únicamente es el hecho de amamantar, sino que es una práctica amplia que va de la mano con acciones sociales y elementos de otros campos como la política y las discusiones sobre el género.

Massó Guijarro (2015) también considera la lactancia como un proceso de empoderamiento y agencia, el cual está constantemente bombardeado por las situaciones sociales y personales, y que ello responde a un factor bio-político. El trabajo es una muestra etnográfica de un grupo de mujeres de Granada, en las que se rescata la práctica de la lactancia materna y su postura ante la misma. El objetivo principal de dicho artículo es mostrar una etnografía sobre un grupo local de apoyo a lactancia materna en Granada, España.

Se analizará como ejemplo significativo de un movimiento prolactancia (activismo) de creciente importancia en el Estado español, que está funcionando socialmente a la par de otro tipo de «mareas» ciudadanas surgidas especialmente tras el 15-M en mayo de 2011. Aunque el asociacionismo prolactancia es bien anterior a esta fecha, no se le ha otorgado popularmente la dimensión política y de transformación social que, como aquí se defenderá, amerita en realidad. Esta ausencia de reconocimiento se debe, a mi juicio, a que promueve una práctica secularmente considerada DEL y relegada al ámbito privado (Massó Guijarro, 2015, p. 233).

En dicho trabajo la investigadora aborda la lactancia desde el aspecto político —que casi nunca se piensa y mucho menos se considera—, pues ya no observa la práctica desde el ámbito privado y doméstico, sino que es una combinación entre lo privado y lo público, cayendo a lo político en donde se transforma el cuerpo, las costumbres y hasta las ideologías.

Cuando interceptan estos ejes (fenómenos culturales en terrenos políticos), hablamos de terrenos bio-culturales, que es desde donde la autora sitúa su propuesta y, además, considera que las *corporalidades lactantes*, concepto que retomaré adelante, es el binomio relacional que se establece entre dos personas: madre y criatura (Massó Guijarro, 2013b, p. 518). Sumado a esto, la postura de la investigadora es observar cómo la ideología patriarcal ha venido a coartar la libertad de las mujeres en el derecho sobre sus cuerpos y, en este caso, sobre la decisión de amamantar.

Prosiguiendo, de igual forma están los trabajos de Núria Calafell Sala, filóloga de profesión y doctora en literatura, enfocada en las nuevas corporalidades y en este caso el de las mujeres que amamantan. También ha escrito sobre la violencia obstétrica y el parto humanizado. Calafell busca un nuevo discurso sobre la lactancia materna a través de las corporalidades y la auto concepción y percepción del cuerpo y de la propia individualidad. Considera que la *mujer-madre-lactante* es un trinomio de conceptos y complejidades que no solo evocan la tradición sino la iniciación a nuevas fronteras de identidades y acciones (Calafell, 2015, 2016, 2017).

Ambas teóricas están abordando la lactancia desde una perspectiva antropológica —situación que es muy limitada en nuestro país— y además

con un giro semiótico sobre la auto percepción y el auto reconocimiento como mujer en el mundo global cuyas implicaciones exigen y demandan nuevos parámetros de acción y recreación.

CONCLUSIONES

En suma, es necesario: *i)* comprender la importancia de la lactancia materna como arte fundamental del sistema de alimentación; *ii)* entender las diferentes posturas, incluso aquellas que acusan o violentan la práctica y la no práctica del amamantamiento; y *iii)* comprender a las mujeres desde sus condiciones corporales, salud y circunstancias familiares.

La lactancia materna además de abordarse como una práctica indispensable y de prevención de enfermedades, es considerada como premisa necesaria en la prevención y cuidado de la salud materno-infantil. Por ello, se propone con el texto la creación de programas permanentes para facilitar el proceso de lactancia materno-infantil, con la intervención de redes de apoyo y colaboración que trasciende los límites institucionales de manera horizontal con enfoque intercultural y de género. Sirva de ejemplo, operativizar desde la mediación grupos de apoyo para el acompañamiento, con asistencia eventual del sector médico-hospitalario.

Con todo lo expuesto se observa que la legislación en materia de lactancia materna aún tiene lagunas por solventar, como es el caso de las salas de maternidad en los centros de trabajo y la extensión del permiso de maternidad para asegurar la lactancia materna exclusiva. En consecuencia, los estudios han estado surgiendo, hasta sobre las problemáticas, estudios que aportan la visibilidad de la diversidad de aristas inclusive étnico lingüísticas de las mujeres madres-lactantes de la ciudad de Puebla y sus alrededores, en ocasión de que se atiende a mujeres del ámbito urbano y rural.

REFERENCIAS

- Calafell, N. (2015). La violencia obstétrica y sus modelos de mundo. *Journal of Applied Microbiology*, 119(3), pp. 859-867.
- Calafell, N. (2016). La escritura incomprensible del cuerpo en fotografías de parto respetado. *Carcateres. Estudios culturales y críticos de la esfera digital*, 5(1), pp. 90-111.
- Calafell, N. (2017). Mujeres-Madres: Nuevos lactantes: Nuevos cuerpos, nuevos discursos. *CIECS, CONIET Y UNIC*, 46, pp. 143-175.
- Cordero, M. J. A.; Jiménez, E. G.; Ferre, J. Á.; López, C. A. P. y Villar, N. M. (2010). Lactancia materna: un método eficaz en la prevención del cáncer de mama. *Nutrición hospitalaria*, 25(6), pp. 954-958. DOI: <https://doi.org/10.3305/nh.2010.25.6.4994>
- Delgado Becerra, A.; Arroyo Cabrales, M.; Díaz García, A. y Quezada Salazar, A. (2006). Prevalencia y causas de abandono de lactancia materna en el alojamiento conjunto de una institución de tercer nivel de atención. *Bol Med Hosp Infant Mex*, 63(1), pp. 31-39. DOI: <https://doi.org/10.1157/13079817>
- Dettwyler, K. A. (2004). When to Wean: Biological Versus Cultural Perspectives. *Clinical Obstetrics and Gynecology*, 47(3), pp. 712-723.
- Durán, R.; Villegas, D.; Sobrado, D.; Almanza, M. (1999). Factores psicosociales que influyen en el abandono de la lactancia materna. *Rev. Cubana de Enfermería*, 71(2), pp. 72-79. DOI: <https://doi.org/15613119>
- Flores Huerta, S.; Martínez Andrade, G.; Toussaint, G.; Adell Gras, A. y Alfonso, C. G. (2006). Alimentación complementaria en los niños mayores de seis meses de edad. Bases técnicas. *Boletín Médico Hospitalario*, 63(2), pp. 129-144.

- Flores-Huerta, S.; Klünder-Klünder, M. y Muñoz-Hernández, O. (2012). Feeding practices and nutritional status of Mexican children affiliated to the Medical Insurance for a New Generation. *Salud Publica de Mexico*, 54(1), s20-s27. DOI: <https://doi.org/10.1590/s0036-36342012000700004>
- Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia. (2012). Lactancia Materna, (1), 105.
- Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia. (2014). Guía Práctica. Lactancia materna en el lugar de trabajo. Para empresas e instituciones medianas y grandes. 42.
- Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia. (2015). La leche materna salva vidas. *Fondo de Las Naciones Unidas Para La Infancia*, 8. Recuperado de http://www.unicef.org/mexico/spanish/UNICEF_SuplementoAbril2015.pdf
- Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia. (2017). Informe Anual México 2017. Recuperado de <https://www.unicef.org.mx/Informe2017/Informe-Anual-2017.pdf>
- González de Cossío, T.; Escobar-Zaragoza, L.; González-Castell, L.D. y Rivera-Domanco, J. (2013). Prácticas de alimentación infantil y deterioro de la lactancia materna en México. *Salud Pública Mex*, 55(2), pp. s170-s179.
- González-Cossío, T.; Moreno-Macías, H.; Rivera, J. A.; Villalpando, S.; Shamah-Levy, T.; Monterrubio, E. A. y Hernández-Garduño, A. (2003). Breast-feeding practices in Mexico: Results from the Second National Nutrition Survey 1999. *Salud Publica de Mexico*, 45(4), pp. s477-s489. Recuperado de <http://www.scopus.com/inward/record.url?eid=2-s2.0-0347253652&partnerID=40&md5=edf19a62eee4cb33482b8c97a830a447>
- González-Cossío, T. y Hernández-Cordero, S. (Eds.). (2016). *Lactancia materna en México*. Ciudad de México: Academia Nacional de Medicina México / Intersistemas, S.A. de C.V.
- González Sanz, F. J. (1992). *Factores psicologicos y sociales en la Lactancia Materna. Estudio del Area Sanitaria Fuenlabrada-Leganés de Madrid* (tesis doctoral inédita). Universidad Complutense de Madrid, Madrid, España.
- González, T. (2017). Lactancia materna en México. *SP En México*, 59(3), pp. 346-347. DOI: <https://doi.org/10.21149/8800>
- Martos Ardid, P. y Massó Guijarro, E. (2015). Tomándose lo a pecho: conversaciones sobre la teta. *Dilemata*, (18), pp. 293-311. Recuperado de <http://www.dilemata.net/revista/index.php/dilemata/article/view/385/390>
- Massó Guijarro, E. (2013a). Lactancia materna y revolución, o la teta como insumisión biocultural: calostro, cuerpo y cuidado. *Dilemata*, 11, pp. 169-206. DOI: <https://doi.org/10.1007/s001220050538>
- Massó Guijarro, E. (2013b). Deseo Lactante: Sexualidad y política en el lactivismo contemporáneo. *Revista de Antropología Experimental*, (13), pp. 515-529. Recuperado de <http://revista.ujaen.es/rae>
- Massó Guijarro, E. (2015). Una etnografía lactivista: la dignidad lactante a través de deseos y políticas. *AIBR Revista de Antropología Iberoamericana*, 10, pp. 231-257. DOI: <https://doi.org/10.11156/aibr.100205>
- Mendoza, B. (2006). Saberes de Mujeres y Varones Triquis. Respecto de la crianza de sus hijos: cambios y continuidades generacionales. *Salud Colectiva*, 2(1), pp. 47-59.
- Narro Robles, J. R. (2014). *Estrategia Nacional de Lactancia Materna 2014-2018*. Ciudad de México: Gobierno de la República.
- Navarro-Ibarra, M. J.; Caire-Juvera, G.; Ortega-Vélez, M. I.; Bolaños-Villar, A. V. y Saucedo-Tamayo, M. S. (2015). Influencia de los factores reproductivos, la lactancia materna y la obesidad sobre el riesgo de cáncer de mama en mujeres mexicanas. *Nutrición Hospitalaria*, 32(1), pp. 291-298. DOI: <https://doi.org/10.3305/nh.2015.32.1.9049>
- Ponce-Sánchez, J. y Del Tronco, J. (2016). Breve análisis de la lactancia materna en México.

- Recuperado de https://elpoderdelconsumidor.org/wp-content/uploads/2016/08/Breve_an%C3%A1lisis_Lactancia_Materna_M%C3%A9xico_2016.pdf
- Quezada-Salazar, C. A.; Delgado-Becerra, A.; Arroyo-Cabrales, L. M. y Díaz-García, M. A. (2008). Prevalencia de lactancia y factores sociodemográficos asociados en madres adolescentes. *Boletín Médico Del Hospital Infantil de México*, 65(1), pp. 19-25. DOI: <https://doi.org/10.4067/S0717-75262012000500008>
- Rojas, J. (2008). Lactancia materna y cáncer de mama: un estudio caso-control en pacientes del Hospital Nacional Arzobispo Loayza, Lima-Perú, *Anales de la Facultad de Medicina*, 69(1), pp. 22-28.
- Stuart-Macadam, P. y Dettwyler, K. A. (Eds.). (1995). *Breastfeeding, biocultural perspectives*. Nueva York: Adline De.
- Tomás Vilaltella, J. (2008). Bowlby: vínculo, apego y pérdida. Carencia Afectiva. *Master en paidopsiquiatría*, 07(8), pp. 1-8.
- Vandale-Toney, S.; Rivera-Pasquel, M. E.; Kageyama-Escobar, M.; Tirado-Gómez, L. L. y López-Cervantes, M. (1997). Lactancia materna, destete y ablactación: Una encuesta en comunidades rurales de Mexico. *Salud Publica de Mexico*, 39(5), pp. 412-419. DOI: <https://doi.org/10.1590/s0036-36341997000500003>
- Vargas, L. A. (2013). La lactancia humana, su contexto evolutivo y algunas implicaciones para la orientación alimentaria y crianza. *Cuadernos de nutrición*, 36(4), pp. 139-147.
- Vargas, L. A. (2015). Contexto antropológico de la seguridad alimentaria. *Cuadernos de nutrición*, 38(1) pp. 17-23.
- Vargas, L. A. (2015). Miscelánea sobre las mamas y la lactancia. *Cuadernos de nutrición*, 38(5), pp. 179-188.
- Velázquez Luna, B. (2012). *Los programas sociales en México como sustento de la economía social y solidaria*. Ciudad de México: Instituto Belisario Domínguez.

GALERÍA

*Naturaleza encerrada entre los olores del lináloe y los grabados de Olinalá***Tina Rendón**

Tina (Faustina Rendón Pérez, 1960), nació en una familia de artesanos, entre los olores de la madera lináloe, el tlalpilole, los colores de la tierra y los sabores frutales del zapote, maracuyá y la *tlahuanca*, aprendió a pintar practicando por imitación como la mayor parte de los niños de Olinalá, en la Montaña de Guerrero.

Olinalá y sus más de 80 comunidades están ubicadas en la montaña, donde habitan grupos de origen nahua como Temalacatzingo, lugares destacados y conocidos a nivel mundial por su finísimo trabajo de laqueado en madera de lináloe, madera fina y blanca de olor inolvidable, elaborado con base en técnicas prehispánicas para el laqueado (se le llama así por su brillo y textura), maque, rayado, pincelado en alto y bajo relieve igualmente con la técnica del punteado; para lo que utilizan el aceite de chía, el *tecoxtle*, el *tecicaltetl* (calcita), entre otros productos y pinturas naturales, necesarias para la producción de sus hermosas cajas, baúles y cofres; estas actividades artesanales se mantienen junto con las labores de la apicultura, la agrícola y la ganadera hasta el día de hoy, pese a la crítica situación que viven en medio de la migración, la marginalidad y la pobreza.

La artista Tina Rendón Pérez empezó a rayar, puntear, pintar y laquear a los 11 años, su obra ha sido presentada en las exposiciones locales, también en el Tianguis de Acapulco. Fue reconocida por el Sr. Boboré en 1999, a quién el gusto por el arte olinalteco, lo llevó a invitar a algunos artesanos a la Feria de Cannes en Francia, donde Tina pudo mostrar su obra: un baúl labrado en negro con carmín, bules en rayado punteado, así como cajitas tradicionales. También ha tenido reconocimientos por su trabajo en el negro punteado con beige en piezas como la caja china; su actividad no para en la artesanía, además ha trabajado para formar asociaciones, organizaciones conformadas con el objetivo de fomentar la identidad y reconocimiento de los artesanos de la Montaña, y así conseguir que las obras de muchos artesanos fueran llevadas a diferentes mercados como el de Acapulco, ciudad de México y otros lugares en el extranjero. Trabajó y representó por siete años al grupo de artesanos *Toltiti*. Actualmente trabaja con el Grupo de artesanos *Olinaltizín*.

En relación con la técnica del laqueado, esta se usa para el barnizado de la madera con la cual se forman cajas, posteriormente decoradas con representaciones de la flora y fauna local como el tecolote de collar endémico de la zona, el venado, el conejo, mariposas, garzas y pájaros. Esta es una técnica que se usa desde la época prehispánica, consiste en sellado, encerado y maqueado; para la decoración artística de objetos de madera o corteza vegetal del árbol de lináloe, también se utiliza en otras figuras de ornato como bandejas, paneras, fruteros, alhajeros, polveras, cajas para pañuelos, porta plumas, biombos, cabeceras, marcos para espejos, atriles y artículos de uso doméstico como mesas y cajoneras.

GALERÍA

Tradicionalmente el maque se prepara con una mezcla llamada tlapilole, compuesta por minerales (óxido de hierro, calcita y dolomita) más pigmentos de origen natural y aceite de chía, con los cuales se realiza una mezcla, el maque, se cubren las piezas y comienza la magia con la técnica de el *dorado* la cual combina la aplicación directa de color, actualmente utilizan un acabado con hoja de oro, (*el rayado*) en el cual se aplica capas para dar color y estilizar, se raspa con espina de huizache, algunos artesanos usan *el vaciado*; implica desprender todo el contorno del dibujo con espina de huizache, *el punteado* requiere del rayado del dibujo sobre la segunda capa de laca, es ahí donde se contornean y estilizan las figuras con colores y punteado fino.

Así, se recubren las piezas, muchos de estos son evidentemente formas estilizadas de la naturaleza local, otras reflejan tradición, la historia, la comunicación y el intercambio cultural entre el mundo asiático y el europeo, debido a que muchos diseños viajaron a través de la Nao de China, el Galeón de Manila y llegaron de Oriente por Acapulco, pasaron por la Montaña, donde quedaron atrapados entre los olores del lináloe, aunque actualmente la técnica se ha ido perdiendo, se escasean los materiales, se sustituyen, incluso las cajas ya solo llevan un poco de la madera fina, pero aún las manos de los artesanos dibujan con la soltura que les da la experiencia de comenzar desde niños.

Tina Rendón, actualmente trabaja en su casa junto a sus hermanos quienes también han destacado en el arte del maque de las *cajitas de Olinalá*, su exposición se encuentra en su casa en una vitrina que apenas permite ver la riqueza que se desprende de las manos olinaltecas.

Contacto: farendon1960@gmail.com.

GALERÍA

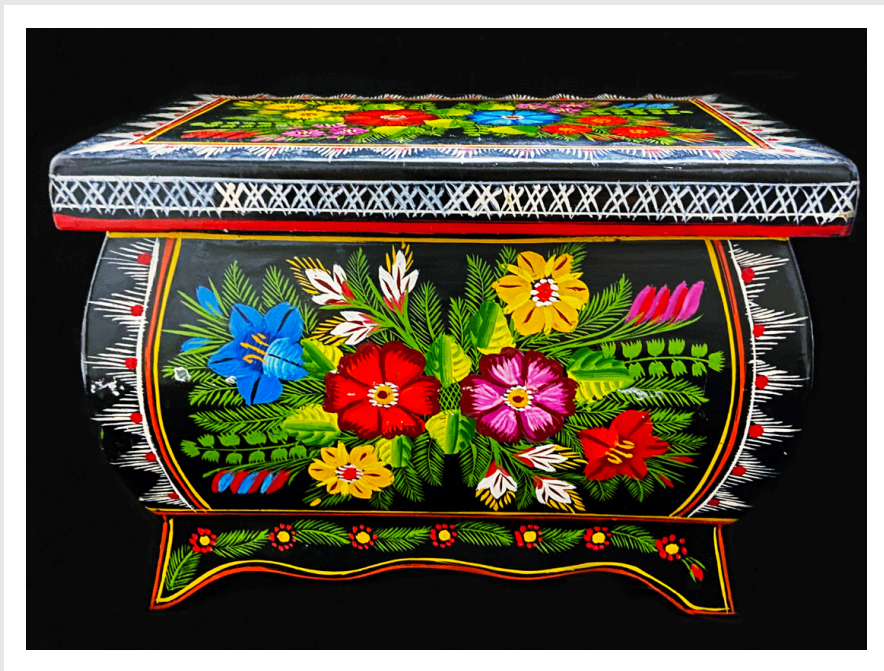
FAUSTINA TINA RENDÓN PÉREZ



2020



2020



2020



2020

El café en Puebla, consumo y salud

Coffe in Puebla, Consumption and Health

Pamela Bernal Valderrama¹

RESUMEN

El presente artículo aborda la cafeticultura con una mirada general y posteriormente se enfoca en la región de la Sierra Norte de Puebla, con el objetivo de analizar y evidenciar las dinámicas del sector, del consumo adecuado y el impacto en la salud de todos aquellos que tomamos café. El proceso de construcción del artículo se basó en información de archivo, documentos digitales y observación participante en la región de estudio, así como en el análisis de los procesos socioculturales que atraviesan los productores. Este análisis permitió describir y comprender histórica y contemporáneamente las dinámicas cafetaleras. **Palabras clave:** cafeticultura, consumo, salud, pequeños productores de café.

ABSTRACT

This article addresses coffee growing from a general perspective and subsequently focuses on the Sierra Norte de Puebla region, with the aim of analyzing and demonstrating the dynamics of the sector, the adequate consumption and the impact on the health of all those that we drink coffee. The process of construction of the article was based on archive information, digital documents and participant observation in the study region, as well as on the analysis of the socio-cultural processes that producers go through, which give us coffee as a food product. This analysis made it possible to describe and understand the dynamics of coffee growing historically and at the same time. **Keywords:** Coffee Growing, Consumption, Health, Small Coffee Producers.

El café va más allá de una simple bebida. Para que llegue a nuestras tazas pasa por un proceso de transformación que involucra relaciones sociales, de trabajo, económicas, políticas, culturales, ambientales, religiosas, etcétera. Por esta razón, este artículo tiene el objetivo de evidenciar la crisis en la que se ubica el sector cafetero a nivel nacional, la posición en la que se encuentran los pequeños productores del aromático en la Sierra Norte de Puebla y la importancia de un adecuado consumo para la salud.

En México la producción de café tuvo sus años de auge (1980-1990). Sin embargo, debido a las múltiples problemáticas que comienzan al principio de los años posteriores a 1990, se identifica un declive en la producción y, por tanto, en la comercialización del aromático. Actualmente son 12 estados los que encabezan la producción nacional: Chiapas, Veracruz, Oaxaca, Puebla, Guerrero, Hidalgo, San Luis Potosí, Nayarit, Jalisco, Colima, Tabasco y Querétaro. En 2018 se produjeron 3.5 millones de sacos de café de 60 kilos, es decir, 717 mil 336 hectáreas productoras de café, siendo Chiapas, Veracruz, Puebla y Oaxaca,

¹ Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, México, ORCID iD 0000-0002-5016-4383, pamelabernal4@gmail.com

las principales entidades productoras (NOTIMEX, 2017). Dado lo anterior, se retomaron los principales cuatro estados productores de la República Mexicana, con el fin de destacar la baja experimentada en la producción con el paso de los años.

En el siguiente cuadro podemos observar que para 2005, Puebla producía 348,578 ton. en 70,658 ha. y para 2018 bajó a 135,682 ton. en 135,682 ha.; como se puede apreciar, las distintas dinámicas sociales, económicas, políticas, culturales y medio ambientales han impactado de manera directa al sector y su actividad productiva.

Cuadro 1. Superficie sembrada y producción obtenida de los principales estados productores en México, café cereza, 2005-2018.

Estado	Año ha./ton.	2005	2010	2013	2016	2018
Chiapas		253.442/ 630,317	253,601/ 544,635	253,764/ 499,339	232,449/ 361,850	231,798/ 346,856
Veracruz		151.058/ 357,317	148,584/ 363,585	139,032/ 357,977	127,256/ 191,017	129,206/ 210,176
Puebla		70,658/ 348,578	45,918/ 131,902	54,206/ 159,322	60,214/ 121,433	62,875/ 135,682
Oaxaca		160,400/ 204,302	150,163/ 154,019	138,236/ 129,756	115,045/ 66,053	109,863/ 70,377

Fuente: elaboración propia con datos de SIAP.

A partir de la base de datos del SIAP,² se sabe que durante las últimas tres décadas se han producido, en promedio, cerca de 1.5 millones de toneladas anuales de café cereza, en una extensión aproximada de 746 mil hectáreas, lo que representa casi 4% de la superficie sembrada a nivel nacional. Asimismo, 61% de la producción de este cultivo durante el periodo 1980-2013 se concentró en dos estados: Chiapas contribuyó con 37% y Veracruz con 24% (CEDRSSA, 2014).

Desde luego no podemos hablar de una cultura homogénea, ya que, al ubicarnos en las dinámicas locales de Puebla, se identifican distintas culturas cafetaleras. Cada productor incorpora el café a su vida social de una manera distinta identificando las relaciones económicas con otros productores, compradores, industrializadores, organizaciones sociales y el gobierno. De igual manera, su posicionamiento ante los acontecimientos por los cuales atraviesa en estos tiempos la cafecultura es diverso.

La relevancia de los municipios de estudio radica en la comprensión del fenómeno de la producción, transformación y comercialización cafetalera, dado que en ellos se encuentran fincas cafetaleras, beneficios y puntos de comercialización que abastecen gran parte de la demanda de café, nacional e internacional. La problemática actual está definida por distintos aspectos culturales y sociales que intervienen en el tejido de las cadenas de la mercancía, pues el café es un elemento que impacta directamente la economía de los productores. Por lo tanto, realicé acompañamiento en las fincas para poder conocer y analizar el proceso del café dentro de la región de estudio, asimismo, hice observación participante y entrevistas a profundidad.

2 Consúltense la página oficial de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno de México, <https://www.gob.mx/siap>

Posteriormente, el análisis me permitió abordar un proceso global como el de la cafeticultura en el ámbito nacional, logrando identificar como coyuntura crítica el impacto que tuvo (y tiene todavía el día de hoy) el cierre del Instituto Mexicano del Café (Inmecafé) en 1993. El tiempo social de la cafeticultura (incluso la memoria de los actores contemporáneos) se ordena desde la institución del Inmecafé: los actores se remiten a ella para entender lo que sucede en sus vidas cotidianas, antes y después de su creación y desaparición. Los pequeños productores de café identifican tres escenarios de la producción y comercialización del café: primero, antes de la llegada del Inmecafé como institución reguladora (1920-1957); segundo, durante la participación del Inmecafé en la ordenación del campo cafetalero (1958-1989); y, tercero, la nueva situación tras el cierre del instituto (1993 a la fecha). Llevé a cabo la triangulación de los datos de las diversas fuentes que utilicé, como archivo público, notas periodísticas, bases de datos públicas, etcétera. En consecuencia, se creó una cadena de evidencias.

La historia del café es peculiar, literalmente es un fruto que ha viajado por el mundo para que los seres humanos pudiéramos conocerlo y tomarlo. Este viaje tocó distintos países y en cada uno existe un mito diferente. Quizá este sea el motivo de su complejidad. “En Europa se encontraron los primeros registros de las primeras tiendas de café en Venecia, alrededor del 1645. Así pues, se dice que los franceses fueron quienes trajeron la semilla del fruto a América. En un primer momento a Brasil, desde donde se extendió al resto del continente. De esta manera, el café llega a México procedente de Cuba en el siglo XIX” (Martínez, 2004).

Como señala Rodríguez, durante el último tercio del siglo XIX la economía mexicana experimentó un momento de crecimiento. En este sentido, bajo el gobierno de Porfirio Díaz se impulsó la actividad económica “eliminando barreras comerciales internas y externas, impulsando el desarrollo de una política bancaria, la atracción de capitales foráneos junto a las mejoras en infraestructura y la desamortización, todas estas medidas propiciaron beneficios económicos a muchos ciudadanos y a inversionistas extranjeros” (Rodríguez, 2004, p. 100).

En 1870, Díaz se dio a la tarea de fundar una sociedad nacional de agricultores y desde allí impulsó la propagación del cultivo del café, mostrando las ventajas y beneficios de su exportación. En la década de los años 80 comenzaron los apoyos del gobierno federal y en 1883 la Secretaría de Fomento puso a disposición de los cosecheros de café instructivos que ayudaban a darles una guía sobre el cultivo (Rodríguez, 2004, p. 108). Por consiguiente, hacia 1885 el Secretario ya hablaba de la necesidad de ensanchar la zona productiva de café, apostando por el aumento de las exportaciones, lo cual apoyaría a una economía más estable en el país.

Más adelante, la producción cafetalera se vio afectada por la Revolución Mexicana en 1910, de 50 millones de kilogramos en 1907, se pasó a producir solo 35 hacia 1910 (El café, 1933, pp. 45-46), lo que ocasionó un derrumbe importante en la producción por el abandono del campo. Durante años esta crisis permaneció. No obstante, por la necesidad de ganancia de los productores y el ingreso económico que este les daba, se buscaron estrategias para retomar la cafeticultura. La reforma agraria, en el periodo post-revolucionario, repartió miles de pequeñas parcelas de tierra a los grupos de solicitantes campesinos y

a los trabajadores indígenas. “Las leyes laborales, como la Ley de Obreros de 1914, liberó a muchos ‘siervos’ y sirvientes de la comarca, muchos de ellos eran empleados en las plantaciones de café, que a su vez trajeron las habilidades y plantas para cultivar café a sus comunidades” (Barista Café, 2013).

A partir de 1920 el campo cafetalero experimentó un aumento significativo en la producción del grano. En este sentido, como lo señala el Instituto Nacional de Economía Social (INAES), “en la década de 1930 ya se notaba la mejoría productiva, reflejada en el número de beneficios censados que en ese entonces alcanzaba un total de 310 con una capacidad de 261,575 toneladas de café en cereza” (2017, p. 2). Este resurgimiento provocó que las autoridades pensarán en políticas de apoyo al campo para mejorar la producción.

En 1937 nació la Compañía Exportadora e Importadora Mexicana, S.A. (CEIMSA) creada por el Estado para regular los precios de los productos básicos. Durante 1942 CEIMSA decidió la creación de una empresa filial a la cual daría el nombre de Cafés Tapachula, S.A. cuya finalidad fue adquirir y administrar beneficios de café. Tres años después, dicha empresa se convierte en Beneficios Mexicanos del Café, S. de R.L. y C.V. (bemex), teniendo como objetivo comprar, beneficiar y vender café representando al sector público (INAES, 2014, p. 2).

El presidente Miguel Alemán creó el 17 de octubre de 1949 la Comisión Nacional del Café, que apoyó la cafeticultura con nuevos recursos para la investigación agronómica. La Comisión tuvo éxito en la propagación del café en nuevas áreas productoras en Puebla, Oaxaca y Guerrero. Debido a que los rendimientos permanecieron constantes y se integraron más áreas al cultivo, se duplicaron las exportaciones, pasando de 31 mil en 1945 a 69 mil toneladas en 1949. Durante este periodo hubo una política más bien descentralizada de diferentes agencias gubernamentales y uniones de productores (Nolasco, 1985, p. 180).

En 1957 se experimentó una caída de los precios del café. Esta situación condujo a que siete países latinoamericanos (Brasil, Colombia, México, Guatemala, Nicaragua, El Salvador y Costa Rica) firmaran el Acuerdo de México, por medio del cual se comprometían a realizar retenciones de café para que los precios de compra pudieran elevarse. Empero, este acuerdo no consiguió atajar la caída de las cotizaciones mundiales, ya que la situación de la competencia mundial ya era diferente. Para ese entonces el cultivo del café en África había crecido con celeridad y los países de ese continente no solo competían con los de América Latina por los mercados de las metrópolis europeas, sino, que empezaron a penetrar en el mercado estadounidense, gracias a las excelentes cualidades de su café variedad ‘robusta’ para el proceso de solubilización (Portillo, 1993, p. 379).

En 1958 se dio un conflicto surgido entre los grandes exportadores nacionales y los grandes productores por el reparto de las ganancias de la exportación, el cual brindó al Estado la oportunidad de imponer su arbitraje, asumiendo el control de las exportaciones. Se fundó así el Instituto Mexicano del Café (INMECAFÉ), el cual debía, entre otras funciones, administrar la distribución de las cuotas asignadas a México en el marco de los acuerdos internacionales. Asimismo, el instituto se encargaría de distribuir los permisos de exportación, rompiendo con el oligopolio de los exportadores (Renard, 1999, p. 18).

En la actualidad, México ocupa el décimo primer lugar del mundo como productor y exportador del grano. En estos días “la actividad cafetalera nacional se concentra en cuatro estados que juntos aportan el 91% del total nacional:

Chiapas (39%), Veracruz (30%), Oaxaca (13%) y Puebla (4%) donde predominan los pequeños productores” (CEFP, 2001, p. 3).

Chiapas ha sido históricamente el principal estado productor, comercializador y exportador del grano de la República Mexicana. Mas, al igual que el conjunto del país, la producción cafetalera de Chiapas también se ha visto afectada por ciertos acontecimientos históricos. Así, Arévalo (1991) remarca como coyuntura crítica de esa historia el rompimiento del convenio con la Organización Internacional del Café (OIC) en 1989, que repercutió en el mercado internacional afectando también a los cafeticultores de nuestro país por los precios internacionales definidos en la bolsa de valores de Nueva York, los cuales se utilizan como parámetro para definir los precios del mercado nacional.³

En Oaxaca el panorama no es diferente. Pioquinto (1991) apunta que el rompimiento con la OIC obligó a los productores a migrar y replantear su dinámica socioeconómica. El elemento que ayuda a la permanencia de la producción de café es el dinero de las remesas que envían los migrantes, financiamiento que les ha dado una mejor calidad de vida en las comunidades de origen, haciendo posible la conservación de las tierras en que cultivan café. De este modo, la producción y comercialización del café en Oaxaca continúa en buena medida por el envío de las remesas de los migrantes.

Chávez apunta que una solución a la crisis de la cafecultura que estalló desde el año 1990, es la comercialización del café orgánico, en vista de que la cadena de valor y las actividades primarias “repercuten de forma directa y significativa en el logro de la competitividad, siempre y cuando, la cadena de valor esté formada en torno a una estrategia genérica” (Chávez, 2012, p. 12). Es decir, que la cadena de valor de la producción del café orgánico a nivel local alcanza los niveles de competitividad adecuados, siempre que implemente en sus actividades tácticas para superar el desempeño de los competidores. En este sentido, Juárez (2015) aborda la organización social en el ámbito familiar y comunitario, lo cual garantiza la producción de café en la región de Oaxaca, puesto que las familias poseen el conocimiento tradicional para la producción y los integrantes aportan la mano de obra logrando una economía campesina redituable.

Por otro lado, desde el comienzo de la cafecultura como fuente económica principal, Veracruz ha enfrentado problemáticas. Kuhnne (1936) señala que el esfuerzo implementado por los productores no es retribuido de una manera justa ya que, desde que comenzaba la plantación de cafetos, los campesinos implementaban estrategias para la obtención de otros frutos como el plátano, lo cual ayudaba a tener una mejor economía. Posteriormente, Centeno (1993), con su análisis en Córdoba, aporta un panorama en el que las fincas comienzan a desaparecer, esto permite a los medianos y pequeños productores cobrar importancia en la producción de café, sin embargo, las dinámicas económicas no muestran una mejora para los productores. Luego, Isunza (2003) apunta que la crisis cafetalera se debe a que los asociados al Consejo Regulador en lugar de beneficiar a los productores de manera igualitaria, también implementa estándares en donde las relaciones no se rigen bajo el mismo esquema de calidad y eficiencia compartida. Ahora bien, Nava Tablada (2016) aborda los mercados alternativos que surgen tras la crisis cafetalera; en este sentido, se

3 Arévalo (1991) propone que el gobierno debe aplicar un programa que garantice el rescate económico en la zona productora de Chiapas y del país. Por otro lado, Escalona (2012), a partir de su estudio etnográfico, explica cómo funcionan las conexiones y los flujos transnacionales y su impacto en el desarrollo de la cafecultura chiapaneca.

apuesta por el comercio justo como una práctica comercial, que permite una eficiencia económica y sustentabilidad social, aportando que los costos se integran al precio final del café.

Este escenario de las principales zonas productoras del país confirma que las principales problemáticas de las últimas décadas continúan vigentes. Chiapas se caracteriza por su alto nivel de producción y exportación, Oaxaca ha podido continuar con su tradición cafetalera gracias al ingreso extra que ofrecen los migrantes y Veracruz ha sobrevivido gracias al trabajo de los productores y a su interés por continuar con esta tradición. Mas los estados productores, debido a los bajos costos de la venta del café, no han logrado tener una economía estable durante años. Este escenario servirá como referente para abordar la cafecultura en las zonas rurales de Puebla.

En la Sierra Norte de Puebla la producción y comercialización de café también ha sido base importante de la economía. En este sentido, Alvarado, Juárez y Ramírez (2006) analizan las principales problemáticas a las que se enfrentan los productores de café, señalando que las pequeñas superficies de tierra y las condiciones de pobreza y marginación obligan a los campesinos a vender su cosecha a precios inferiores a su valor real. De igual manera, la especulación en la que viven los productores por la oferta y demanda, de acuerdo con los precios establecidos internacionalmente, no permiten una mejora en la economía campesina de esta región. Por otro lado, Salgado (2006) apunta que en algunos casos la pertenencia a una organización local favorece el desarrollo económico; no obstante, responde a lógicas de poder en donde solo productores con características privilegiadas pueden pertenecer a la organización.

Figura 1. Finca de café.



Fuente propia: Noviembre, 2019.

Los productores de café, debido a sus condiciones de pobreza y marginación, se ven obligados a vender su cosecha a acopiadores, quienes ofrecen precios inferiores a su valor real. En la Sierra Norte de Puebla, se presenta esta situación, de acuerdo con Alvarado, Juárez y Ramírez (2006), donde la comercialización del café está dominada por intermediarios locales y regionales que acaparan la producción, pagando precios muy bajos por el producto.

La actividad comercial agrícola más importante, a la que se dedica la mayor parte de la población, es el café. Los productores de café en Huehuetla y en la región, son minifundistas que trabajan la tierra generalmente bajo el régimen de propiedad privada, con una superficie que va de un cuarto hasta una hectárea.

Figura 2. Cortadores de café.



Fuente propia: Fotografía, Diciembre, 2019.

El café es una bebida que ha sido consumida durante años por los distintos grupos sociales del país. En México, existe una fuerte cultura de consumo del café y se enfatiza en sus principales ciudades productoras. Entonces, la demanda de los consumidores constituye el origen de la producción, mas lo fundamental es que a través del mecanismo de mercado se regula toda la economía (Narotzky, 2004, p. 146).

El papel del Estado y sus políticas impositivas y de bienestar social constituyen factores importantes que rigen las transferencias entre patrones de consumo mercantilizados y no mecanizados (2004, p. 149). Si pensamos en términos de una economía tendiente a la maximización de las ganancias a través del intercambio y que produce para el intercambio, resulta evidente que el consumo de una mercancía la retira de la circulación y constituye el fin de la realización de valor de cambio de esa mercancía. En consecuencia, no se trata ya de una *mercancía* sino de un bien, un valor de uso y, cuando este también se realiza en el acto final del consumo personal, no queda nada. Debe iniciarse de nuevo el proceso (2004, p. 151). Si pensamos en el recorrido del café desde la producción hasta la taza, entonces cuando el café es tomado por los consumidores ya no existe una mercancía y entonces todo el proceso se puede repetir: plantación, producción, beneficiado, comercialización y consumo. Por lo tanto, la cadena mercantil del café responde al ciclo que tiene una mercancía en función de su consumo.

Si el consumo se relaciona con el uso de bienes y servicios, cuando estos se utilizan en el proceso de producir otros bienes y servicios, hablamos de consumo productivo. Cuando su uso se destina a mantener y reproducir la vida humana, se denomina consumo personal. El consumo personal puede considerarse también como consumo productivo, cuando la vida humana se concibe como fuerza de trabajo (2004, p. 152). Tal es el caso de los productores que pertenecen al sistema campesino: ellos mismos son quienes se encargan del mantenimiento de su finca empleando su fuerza de trabajo con el único fin de la subsistencia, pero también de los productores pertenecientes a los demás sistemas, porque el consumo personal constituye un concepto ambivalente que puede definirse, a grandes rasgos, como el uso de recursos en el proceso de ganarse la vida (2004, p. 152).

La concepción del mundo del café es la suma de las actividades económicas y sociales. Hemos realizado un recorrido que parte del entendimiento de la actividad cafetalera con una visión económica y social entrelazada. A lo largo del análisis me pregunté ¿de qué manera impacta el consumo de café en la vida de los productores? En el análisis realizado se concluye que el consumo es la actividad que fomenta la producción, dado que, esta quedaría anulada si no existiera el consumo, la demanda y los consumidores. Entonces los que consumimos la bebida somos parte de un mundo, el del café.

Ahora bien, el consumo del café está directamente ligado a la salud. En este sentido, mucho se ha hablado si ingerir café es bueno o malo, existen muchas investigaciones que se han realizado a lo largo de los años, sin embargo, aún no se tiene un resultado conciso. Ciertamente, los resultados en conjunto de estas investigaciones indican que ingerir tres tazas de café al día es más beneficioso que perjudicial para la salud. Claramente también depende directamente del tipo de café que tomemos, pues no es nada nuevo saber que el café soluble contiene muchos químicos que afectan a nuestra salud y aún más aquellos cafés solubles producidos por transnacionales en grandes cantidades.

De igual manera, es sumamente importante tener conocimiento de cuál es el cuidado que se le da a la finca que produce el café que consumimos, puesto que muchas fincas cuidan el café con fertilizantes químicos y evidentemente esto afectará nuestra salud con el paso del tiempo. De modo que la mejor opción para continuar degustando el tan delicioso café de una manera saludable y beneficiosa es comprarlo con distribuidoras de confianza y que hagan de nuestro conocimiento la calidad de su café.

En el mágico mundo del café, todo se encuentra conectado. Es decir, consumir un café de calidad y con los cuidados adecuados, nos vincula directamente con los productores de café, y si el sector se encuentra en crisis nosotros ayudaremos a la perduración de tan maravillosa tradición de nuestro país. El café es una de las bebidas más importantes de consumo nacional y mundial, por ende, debe ser considerado como un producto altamente comercial y que necesita una amplia difusión de su consumo y sus beneficios. Es necesario tomar muy en serio el aprovechamiento de espacios para la correcta difusión del consumo nacional.

La verdadera ganancia se encuentra en la transformación del grano, es ahí donde se le da el valor agregado (tostado-molido) y en la comercialización. El mercado interno demuestra un incremento, convirtiéndose en una zona más segura de venta y crecimiento, sin depender exclusivamente en el mercado de exportación. Ahora, si los productores continúan en la misma dinámica (vender café en cereza) difícilmente podrán colocarse en una buena posición. No estamos diciendo que todo recae sobre ellos, pero si por años se han vistos solos, es momento de potenciar la cafecultura no solo de la región de Puebla sino también del país. Ante esto es necesario gestionar que los precios para el café mexicano sean impuestos internamente.

El gobierno impulsa la exportación del grano, no obstante, el que se queda para consumo nacional no ofrece la misma calidad propia de las exigencias de un consumidor cada vez más educado. Por esto, otra reflexión gira en torno al consumo interno. Visto en la escala de la cadena total de la cafecultura, todos somos parte de ella en nuestro rol de consumidores. Desde el comienzo tenía muy claro que existían estas relaciones, empero, nunca pensé que llegaran a ser tan claras. Cuando descubrí la importancia del mercado mayorista y el

papel del gobierno en el sector del café, entendí que las grandes empresas acaparadoras como Bola de Oro, Starbucks y Nestlé no están preocupadas por las problemáticas de los productores, puesto que solo les interesa que les vendan su café a un precio bajo para lograr generar mayores ganancias. Por desgracia, el gobierno conoce la situación y hasta el momento no hace nada por mejorar la condición del sector cafetalero.

No podemos perder de vista el impacto que han tenido las transnacionales en el consumo de café en México. Un ejemplo claro es la Nestlé que se ha apoderado del mercado de café soluble y muchas de nuestras familias no conciben su día sin una taza de café soluble, que además es de mala calidad. Si la planta anunciada de la Nestlé comienza a funcionar, la producción de café robusta crecerá y entonces corre peligro de desaparecer el café mexicano arábigo.

Queda claro que Nestlé es una empresa que no está dispuesta a perder. Si el apoyo fuera equilibrado, no buscaría producir en el país café robusta. Apoyaría que se mantuvieran los cafetales como hasta el momento y su planta la utilizaría únicamente para que importen el café robusto, lo maquilen y lo reexporten, tal como menciona la revista Cafés de México. No obstante, me parece que eso no sucederá.

Figura 3. Marcha en contra de la apertura de la Nestlé.



Fuente propia: Fotografía, Xalapa, 2019.

REFERENCIAS

- Alvarado, C.; Juárez, H. y Ramírez B. (2006). La comercialización de café en una comunidad indígena: estudio en Huehutla, Puebla. *Ra Ximhai*, 2(002), pp. 293-318. Recuperado de <http://www.revistas.unam.mx/index.php/rxm/article/view/6876>
- Arévalo, J. (1991). La baja de los precios internacionales del café y su impacto sobre los créditos en la zona norte de Chiapas. *Investigación Económica*, 50(196), pp. 287-302. Recuperado de <http://www.jstor.org/stable/42777356>
- Cursos Barista Café. (2013). El café en México [Blog] Recuperado de <https://cursosbaristacafe.com.mx/blog/noticias/cafe-en-mexico/>
- Centeno Rodríguez, M. (1993). La producción cafetalera mexicana. El caso de Córdoba, Veracruz. *Historia Mexicana*, 43(1), pp. 81-115. Recuperado de <https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/2273/1891>
- Centro de Estudio de las Finanzas Públicas (2001). El mercado del café en México. Recuperado de <https://www.cefp.gob.mx/intr/edocumentos/pdf/cefp/cefp0542001.pdf>

- Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria (2014). *Reporte del CEDRSSA. Producción de café en el mundo y en México*. Recuperado de http://www.cedrssa.gob.mx/files/b/13/39Reporte_Producci%C3%B3n_y_mercado_de_caf%C3%A9_-_Cedrssa_2014.pdf
- Chávez Martínez, J. C. (2012). *Cadena de valor, estrategias genéricas y competitividad: el caso de los productores de café del municipio de Tanetze de Zaragoza. Oaxaca*. (Tesis de maestría inédita). Instituto Tecnológico de Oaxaca, División de Estudios de Posgrado e Investigación, Oaxaca de Juárez.
- Escalona, J. L. (2012). Perspectivas etnográficas en Chiapas. México, desde una antropología del poder. *Revista mexicana de sociología*, 74(4), pp. 533-560. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-25032012000400001
- Instituto Nacional de Economía Social (2017). Sembramos y cosechamos bienestar. Recuperado de <https://www.gob.mx/inaes/es/articulos/sembramos-cafe-y-cosechamos-bienestar?idiom=es>
- Isunza Vera, E. (2003). El consejo regulador del Café-Veracruz. Una experiencia de participación ciudadana en el control de calidad de una cadena agroindustrial. (Relatório de pesquisa).
- Juárez, B. N. M. (2015). *Cafetales Mixes de San José el Paraíso, Oaxaca, relaciones sociales y diversidad arbórea* (Tesis de maestría inédita). Universidad Veracruzana, Xalapa, Veracruz.
- Kuhnne, R. (1936). Cuánto le queda al pequeño productor de café del Estado de Veracruz. *El Trimestre Económico*, 3(12), pp. 413-454. Recuperado de <http://www.jstor.org/stable/23393881>
- Martínez, A. Cristina. (2004). Transformación de la actividad cafetalera en los años noventa. En B. Rubio (Coord.), *En el sector agropecuarios mexicano frente al nuevo milenio*. Ciudad de México: Universidad Autónoma de México / Plaza y Valdés.
- México. Departamento de Estudios Económicos. (1933). *El café. Aspectos económicos de su producción y distribución en el extranjero*. Ciudad de México: Editorial "Cvltvra".
- Narotzky, S. (2004). *Antropología económica. Nuevas tendencias*. Barcelona: Melusina.
- Nava Tablada, M. E. (2016). *Mercados alternativos de café en el centro de Veracruz*. Ciudad de México: El Colegio de Veracruz / Juan Pablos Editor.
- Nolasco, M. (1985). *Café y sociedad en México*. Ciudad de México: Centro de Ecodesarrollo.
- NOTIMEX. (29 de agosto de 2017). México, onceavo productor de café en el mundo. *El economista*. Recuperado de <https://www.economista.com.mx/empresas/-Mexico-onceavo-productor-de-cafe-en-el-mundo--20170829-0056.html>
- Pioquinto, D. (1991). Migración y cambios socioeconómicos en la comunidad de Zoogocho, Oaxaca. *Estudios Demográficos y Urbanos*, 6(2), pp. 313-345. Recuperado de <https://estudiosdemograficosyurbanos.colmex.mx/index.php/edu/article/view/812>
- Portillo, L. (1993). El convenio internacional del café y la crisis del mercado. *Banco Nacional de Comercio Exterior*, 43(4), pp. 378-391. Recuperado de <http://revistas.bancomext.gob.mx/rce/magazines/245/8/RCE8.pdf>
- Renard, M. C. (1999). *Los intersticios de la globalización: un label "Max Havelaar" para los pequeños productores de café*. Ciudad de México: Centro de estudios mexicanos y centroamericanos. DOI: <https://doi.org/10.4000/books.cemca.510>
- Rodríguez, C. M. (2004). Fiscalidad y café mexicano. El porfiriato y sus estrategias de fomento económico para la producción y comercialización del grano (1870-1910). *Historia Mexicana*, LIV(1), pp. 93-128. Recuperado de <https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/1414/2773>
- Salgado Locela, L. H. (2006). *La organización de productores y el entorno institucional de la actividad cafetalera en Cuetzalan del progreso, Puebla* (Tesis de maestría inédita). El colegio de la frontera norte, Tijuana, B.C.

La diabetes en Puebla, un estudio de caso

Diabetes in Puebla a Case Study

Guadalupe Ruiz Vivanco¹

Enrique Torres Rasgado²

Jorge Rodríguez Antolín³

Margarita Martínez Gómez⁴

Lizett González Trujillo⁵

Martha Elba Gonzalez Mejia⁶

Ricardo Pérez Fuentes⁷

RESUMEN

El presente estudio tuvo como objetivo evaluar la ingesta y excreción de sodio y potasio en pacientes con DT2. Se diseñó un estudio observacional, descriptivo y transversal. Pacientes con diagnóstico de DT2 <5 años, sin insulina fueron caracterizados clínicamente, bioquímica, antropométrica y dietéticamente. En la evaluación de la ingesta dietética mediante diario de alimentos, la muestra estudiada presenta una ingesta excesiva de Na y deficiente de K. Además de un desbalance entre la excreción de Sodio (NaU) y Potasio (KaU), presentando un índice Na/K urinario elevado que les confiere incremento de riesgo CV y renal. **Palabras clave:** diabetes, ingesta, sodio, potasio.

ABSTRACT

The aim of the study is evaluate the intake/ excretion of sodium and potassium in T2D patients. It was designed a cross-sectional, descriptive, and observational study. Patients with a diagnosis of T2D <5 years, without insulin were characterized clinically, biochemically, anthropometrically, and dietetically. In the evaluation of dietary intake, the sample presents an excessive intake of Na and a deficient intake of K. In addition to an imbalance between the excretion of Sodium and Potassium, presenting an elevated urinary Na/K index which confers increased CV and renal risk.

Keywords: Diabetes, Intake, Sodium, Potassium.

INTRODUCCIÓN

La Federación Internacional de Diabetes (IDF, 2019) reveló que existen 463 millones de personas en edades de 20 a 79 años con diabetes en el mundo.

1 Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México, ORCID iD 0000-0001-5685-3860, guadalupe.ruizv@correo.buap.mx

2 Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México, ORCID iD 0000-0001-5273-4522, entora30@yahoo.com

3 Universidad Autónoma de Tlaxcala, México, ORCID iD 0000-0003-3971-437X, antolin26@gmail.com

4 Universidad Nacional Autónoma de México, ORCID iD 0000-0002-3534-1265, marmag@biomedicas.unam.mx

5 Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México, ORCID iD, li_zeta@hotmail.com

6 Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México, ORCID iD 0000-0003-2569-1998, elba.gonzalezmejia@gmail.com

7 Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México, ORCID iD 0000-0002-9104-1427, rycardoperez@hotmail.com

La diabetes tipo 2 representa la mayoría de los casos mundiales de diabetes (OMS, 2016). Giacco y Brownlee (2010) enlistaron los factores implicados en el desarrollo de la enfermedad, los cuales son: predisposición genética, factores alimentarios/nutricionales, estrés, enfermedad aguda, traumatismo y algunos otros factores ambientales.

En México, 12.8 millones de personas viven con la enfermedad (IDF, 2019). Este padecimiento representa la segunda principal causa de mortalidad (14%): 101 257 personas murieron por esta condición en 2018 (INEGI, 2019). A nivel nacional la prevalencia de DT2 por diagnóstico médico previo en adultos es de 10.3%, lo interesante es que la prevalencia es mayor en mujeres (11.4%) que en hombres (9.1%) (INEGI-INSP, 2019); y hasta en 90% de los casos se presenta obesidad asociada según la Federación Mexicana de Diabetes en 2018.

Se ha reportado que Puebla ocupa el cuarto lugar nacional en la tasa de mortalidad por diabetes, con diez muertes por cada diez mil habitantes (INEGI, 2019). La trascendencia de la enfermedad radica en la progresión hacia enfermedades vasculares crónicas, igualmente Rojas-Martínez et al. (2018) reportan que esto constituye la principal causa de amputación no traumática, insuficiencia renal crónica y ceguera.

De hecho, según el INEGI (2019) la principal causa de muerte en México para ambos géneros son las enfermedades del corazón (149 368, 20.7%); condicionadas por problemas isquémicos e hipertensivos, principalmente. Shah et al. (2015) reportaron que la manifestación más común al inicio de la enfermedad CV en sujetos con DT2 es la insuficiencia cardíaca (IC) o la enfermedad arterial periférica. En tanto que Kannel y McGee (1979) encontraron que el desarrollo de Hipertensión Arterial Sistémica (HAS) en pacientes con diabetes incrementa de dos a tres veces el RCV, comparado con la población general.

Diversos autores (He y MacGregor, 2009; He, Li y MacGregor, 2013; Gupta et al, 2012) coinciden en que el consumo de Sodio (Na) se asocia a problemas CV e HAS. Por lo tanto, se ha propuesto que una reducción moderada en su ingesta daría lugar a una importante mejora en la salud pública, tanto en población general como en pacientes con HAS e IC. También se ha propuesto a la ingesta elevada de Na como un predictor del desarrollo de DT2 (Hu, Jousilahti, Peltonen, Lindström y Tuomilehto, 2005). Con el fin de controlar la PA y prevenir complicaciones vasculares crónicas, guías nacionales e internacionales de tratamiento dietético del paciente con diabetes, consideran la reducción en la ingesta de Na a 100 mmol/día; < 2300 mg/día (Secretaría de Salud, 2018; ADA, 2015).

Claro que el consumo de sodio difiere según la cultura y hábitos alimentarios propios de los países; mientras en países desarrollados la ingesta promedio es cercana a los 3500 mg (Henderson, Gregory, Irving y Swan, 2002). Estados Unidos reporta una ingesta de 3746 mg/día, (Whelton, 2018), asimismo, en Latinoamérica se reporta una ingesta media de 3200 mg (Harris, Rose y Unwin, 2015) y los países de mayor consumo en esta región son Brasil y Argentina con más de 4000 mg/día (Legetic y Campbell, 2011). No obstante, diversos autores coinciden en que el consumo más alto de sodio en el mundo está en países asiáticos (Du et al., 2014; Iwahori et al., 2016; Noh et al., 2015).

De acuerdo con Powles et al. (2013) y Mozaffarian et al. (2014) el promedio de ingesta mundial es de alrededor de 3950 mg, casi el doble de la recomendación de la PAHO/OMS (Legetic y Campbell, 2011). Recientemente, se ha reportado la ingesta en ciudad de México en 3150 mg al día (Vallejo et al., 2017), versus

3497.2 mg/día medido con NaU (Colin-Ramírez et al., 2017), consumos muy superiores a las recomendaciones nacionales e internacionales.

Con base en encuestas alimentarias se ha documentado la ingesta, se utilizaron cuestionarios de frecuencia de alimentos (CFA) resultando 2.8 g (Mozaffarian et al., 2014), y de 2.6 g de Na de acuerdo con el estudio *SALMEX Study*, en un diario de alimentos (DA) de tres días (Colin-Ramírez et al., 2017).

De la misma manera, los alimentos de donde proviene el Na en la dieta varían de acuerdo con la región o el país (OMS-PAHO, 2010); por otro lado, en China la sal agregada en la mesa es la responsable de 80% de la ingesta diaria de Na, seguida de vegetales salados y salsa de soya (Li et al., 2015) y esta última es la principal fuente en Japón. Fue interesante hallar que en la India existen diferencias por género, ya que, mientras que en los hombres la principal fuente son los productos procesados, en las mujeres la principal fuente es la sal de mesa y la utilizada al cocinar los alimentos (Nair y Bandyopadhyay, 2018).

En países desarrollados como Canadá (Statistics Canada, 2004), Estados Unidos e Inglaterra, arriba de 75% del sodio proviene de los alimentos procesados (Anderson et al., 2010). Respecto a la población mexicoamericana residente en Estados Unidos, el sodio está en los productos de grano con 37.17%, seguido de carnes, pollo, pescado y mezclas con 31.28% (Fulgoni, Agarwal, Spence y Samuel, 2014). En Latinoamérica, 70% proviene de la sal discrecional añadida en la cocina o en la mesa en Brasil (Legetic y Campbell, 2011); el pan o galletas representan 50% la ingesta de Na en Argentina (Inserra y Britos, 2015); y una casi la tercera parte de la ingesta total de Na en Colombia (Gaitán, Estada, Argenor y Manjarres, 2015). En el estudio de *SALMEX*, las principales fuentes de Na fueron el pan, seguido de carnes procesadas, quesos y tacos (Colin-Ramírez et al., 2017).

Por otra parte, la baja ingesta de potasio ha sido asociada con varias enfermedades crónicas, como HAS, enfermedad CV y nefrolitiasis crónica, entre otras (OMS, 2009). Existe evidencia de que el incremento en la ingesta de K reduce la PA y que una mayor ingesta se asocia a menor ACV (24%) (Aburto et al., 2013), lo cual soporta la recomendación de la OMS (2009) de incrementar su consumo. En este sentido, el plan de alimentación recomendado en pacientes con HAS (*DASH*, por sus siglas en inglés), se caracteriza por ser rico en frutas, verduras, así como en lácteos desgrasados que son alimentos ricos en K, y que han mostrado, encima, mejoras en la mayoría de los componentes de síndrome metabólico (Azadbakht, Mirmiran, Esmailzadeh, Azizi, Azizi, 2005).

De acuerdo con He y MacGregor (2001), la mejor forma de incrementar la ingesta de K es comer más frutas y verduras frescas. Chatterjee et al. (2010, 2012) y Hu et al. (2005), coinciden en que tanto niveles bajos de ingesta como de K sérico se asocian con el incremento de riesgo de diabetes. Además, los pacientes con DT2 que consumen tres o más raciones de fruta por semana presentan menor riesgo de desarrollar enfermedad renal crónica (Dunkler et al., 2013).

La recomendación de asegurar la ingesta de potasio es ampliamente difundida en el ámbito de la salud pública en pro de reducir la progresión hacia ECV y cardiopatía. La recomendación de ingesta en pacientes con DT2 no difiere de aquella en población general, pues a nivel mundial se estipula en 3500 mg/día (OMS, 2009), asimismo el Instituto de Medicina de Estados Unidos (IOM, por sus siglas en inglés) sugiere incrementarla a más de 4700 mg/día (IOM, 2005) y en México la recomendación es que, basada en el *Food and Nutrition Board*,

National Research Council (1989), el límite superior de ingesta se mantenga en 2700 mg/día, muy por debajo de las actuales recomendaciones internacionales.

En sí, la cantidad considerada para una alimentación con suficiente aporte de K es de 1250 mg/día. Se considera que un alimento es buena fuente de K si aporta 250 mg por ración equivalente (Pérez y Palacios, 2014), cantidad presente en varias frutas (como el carambolo o la sandía), vegetales (como chayote, pepino, setas), tubérculos (como papa o yuca), en carne, leche, también puede estar presente en cereales y se considera que las leguminosas son la principal fuente de K por proporción (IMSS, 2016).

Según investigaciones previas, el mayor consumo de K se reporta en algunos países europeos, Montenegro y Dinamarca tienen una ingesta de 3200 mg/día (D'Elia et al., 2019); Corea del sur 2900 mg (Lee, Duffey y Popkin, 2013) y Australia 2800 mg/día (Auestad, Hurley, Fulgoni y Schweitzer, 2015). En Estados Unidos se observa una ingesta cercana a 50% de la recomendación de la IOM, con un promedio de 1997 mg/día (Whelton, 2018), en tanto que el menor consumo lo tiene China, con solo 1500 mg/día (Du, Wang, Zhang y Popkin, 2020).

Curiosamente, países tradicionalmente caracterizados por una dieta mediterránea —abundante en vegetales, leguminosas, frutas, lácteos y granos integrales (considerados buena fuente de este nutriente)— tuvieron un consumo medio que no alcanza a la recomendación de la OMS, Grecia de 2152.2 mg/día KU y 2264.5 mg/día con DA de siete días (Athanasatou, Kandyliari, Malisova, Pepa y Kapsokefalou, 2018); e Italia, 2246.4 mg/día (Cappuccio et al., 2015), lo que podría explicarse por procesos de aculturación alimentaria.

De la misma forma, la ingesta es variable en Latinoamérica, puesto que en Brasil se realizó una recolección de orina de doce horas y un CFA, identificándose una ingesta de 2400 contra 4500 mg/día respectivamente (Pereira et al., 2015) y en Chile 2077.5 mg/día con un recordatorio de 24 horas (Muñoz, Zamorano, García y Bastías, 2017).

En México, reportes previos sitúan la ingesta de 2211.3 mg en hombres y 1965.6 mg/día en mujeres en localidades urbanas, reportando de manera sorpresiva una menor ingesta en comunidades rurales (Sánchez-Castillo et al., 1996). Particularmente, en varones del norte del país se cuantificó mediante encuestas alimentarias un consumo de 2926 mg/día (Ballesteros, Cabrera, Saucedo y Grijalba, 1998), sin embargo, se sabe que esta metodología tiende a sobreestimar la ingesta. En la Ciudad de México se identificó que la ingesta de K es en promedio de 1909.5 mg/día (Vallejo et al., 2017), y más recientemente en 1981.6 mg (Vega et al., 2018).

Existe una amplia diversificación de las fuentes de K puesto que en países de Europa las carnes (principalmente las procesadas), cereales y productos hechos con cereales encabezan la lista en Grecia, vegetales y frutas contribuyen con 39% de la ingesta contra 17.5% en Finlandia y Dinamarca, mientras que las papas y vegetales contribuyen con cerca de 25% de la ingesta de K en Reino Unido (OMS, 2009). Las fuentes alimentarias de K en la dieta de los estadounidenses son leche, papas y algunas bebidas no alcohólicas (O'Neil, Keast, Fulgoni y Nicklas, 2012). Para la población de Corea del sur la principal fuente es la fruta, arroz blanco, verduras, leche y bebidas de soya (Lee et al., 2013).

Dentro de los grupos de alimentos ricos en K consumidos en México, las leguminosas son las más consumidas con 70% de adultos que reportaron comerlas frecuentemente, seguidas de carnes, leche, frutas y el grupo menos

consumido fueron las verduras, con solo 42.3% de consumo frecuente (Gaona et al., 2018), lo cual sugiere algunas modificaciones en el patrón de alimentación tradicional de los mexicanos o transculturación en el proceso alimentario nacional.

Perspectivas actuales indican que el riesgo de desarrollar alteraciones CV podría asociarse más a un desbalance entre la ingesta de Na (exceso) y K (déficit) y se ha propuesto como un marcador más fiable al índice Na/K urinario, también llamado molar (Cappuccio et al., 2015).

OBJETIVO

El presente estudio tuvo como objetivo evaluar la ingesta y excreción de sodio y potasio en pacientes con diabetes tipo 2.

METODOLOGÍA

Se diseñó un estudio observacional, descriptivo y transversal (con número de aprobación del protocolo: CLIS-2102, R-2015-2102-92), que incluyó a un grupo de pacientes con diagnóstico de DT2 <5 años, no tratados con insulina.

Los pacientes fueron caracterizados con una historia clínica y evaluación nutricional completa, medición de Presión Arterial (PAS y PAD) y Frecuencia Cardíaca (FC), acorde con la OMS-PAHO, 2010, con monitor Omron® HEM7130.

La evaluación antropométrica: circunferencia de cintura (CC), circunferencia de cadera (CCa) con cinta SECA® 201, estatura, peso y porcentaje de masa grasa (%GC), medidos en analizador de la composición corporal TBF-215; Tanita®, se calculó $IMC = [Kg/m^2]$, $ICC = [circunferencia\ de\ cintura / circunferencia\ de\ cadera]$ e $ICE = [circunferencia\ de\ cintura / estatura]$. Se evaluó la ingesta dietética mediante un diario de alimentos (DA) de siete días, el análisis de la ingesta (Sodio NaDA y Potasio KDA) se efectuó con el Software de Nutrición: Nutrimind® versión 19.0.

La evaluación bioquímica se realizó en analizadores automatizados, comprendió: química sanguínea, HbA1c, e insulina sérica y BH (datos no mostrados). Se evaluó la excreción de sodio (NaU) y potasio (KU), mediante una recolección única de orina de 24 horas, estándar de oro (OMS-PAHO, 2010), para la determinación de ingestas de Na y K (El Na y K determinados por el método de electrodo selectivo), muestras <500mL/24hr fueron excluidas. Se realizó el cálculo de la ingesta de Na a partir de la excreción de la siguiente manera, por cada paciente el valor de NaU (mEq o mmol/L) fue multiplicado por el volumen urinario (L/día), a fin de obtener los mEq/día o mmol/día.

Para determinar la Ingesta de Na, la NaU (mEq o mmol/día), fue primero convertida a mg/día, multiplicándolo por 23 y el resultado fue multiplicado, a su vez, por 1.05 (en la orina se excreta 95% de la ingesta). En tanto que, para el cálculo de la ingesta de K a partir de la excreción. Una vez obtenidos los mEq/día o mmol/día, la KU (mEq o mmol/día), fue primero convertida a mg/día, multiplicándolo por 39 y el resultado se multiplicó posteriormente por 1.30 (en heces se excreta entre 25 y 30% de la ingesta), estos datos en concordancia con lo que proponen Athanasatou et al. (2018), Cappuccio et al. (2015) y Vasara et al. (2017).

Se calculó el porcentaje de adecuación de la ingesta de Na y K (Nutrimento ingerido/Nutrimento requerido) x100, considerándose como ingesta adecuada si se encuentra entre 90 y 110% (Córdoba, Luego y García, 2012). Finalmente, se calculó el índice Na/K, con los datos del DA y de la excreción urinaria de Na y K. Igualmente, se efectuó el análisis estadístico con el programa SPSS

(*Statistical Package Social Science*) versión 25.0 para Windows (SPSS, Chicago, IL, USA), empleando un análisis descriptivo de los datos, la comparación entre medias por la prueba de 2. Para determinar la relación entre las variables se realizó mediante el coeficiente de Spearman. Los datos son expresados como media \pm desviación estándar (DE). Una $p < 0.05$ fue considerada estadísticamente significativa.

RESULTADOS

El tamaño de muestra fue de 44 derechohabientes que cumplieron los criterios de selección, 68.2% de género femenino y 31.8% masculino ($p < 0.05$). La media de edad es 47.5 ± 9.1 años. Al analizar la historia clínica fue posible identificar la frecuencia de antecedentes hereditarios familiares de diabetes (81.8%), HAS (63.6%), Obesidad (54.5%), ECV (29.5%), ACV (20.4%) y ERC (9.1%). Se observa que la mayoría de los sujetos de estudio fueron relativamente de reciente diagnóstico, posiblemente debido a la rigurosidad de los criterios de selección de la muestra, la media de tiempo de diagnóstico fue de 2.14 ± 1.80 años.

En la evaluación clínica se observó una PAS de 121.9 ± 14.4 mmHg, PAD 74.7 ± 9.3 mmHg, una FC 75.5 ± 11.3 latidos por minuto y una FR 17.4 ± 1.5 . Cabe señalar que 17 pacientes contaban con diagnóstico previo de HAS y recibían tratamiento para su control. En lo que se refiere a la evaluación antropométrica y bioquímica se presenta en la tabla 1.

Tabla 1. Características antropométricas y bioquímicas.

	Mujeres n = 30	Hombres n = 14	Valores de referencia
%GC	37.5 ± 4.7	$25.4 \pm 4.2^\dagger$	M<30, H<20
IMC (kg/m ²)	30.2 ± 3.6	30.2 ± 3.8	18.5 – 24.9
CC (cm)	95.03 ± 8.6	$102.5 \pm 7.4^\dagger$	M<80, H<90
ICC	0.95 ± 0.07	$1.03 \pm 0.02^\dagger$	M<0.8, H<0.9
ICE	0.62 ± 0.06	0.62 ± 0.05	< 0.5
Gluc A (mg/dL)	141.9 ± 28.6	164.7 ± 56.4	70 – 99
TGC (mg/dL)	210.0 ± 92.2	339.1 ± 230.3	≤ 150
Col T (mg/dL)	196.2 ± 29.6	218.4 ± 37.5	≤ 200
HbA1c (%L)	7.1 ± 1.0	8.1 ± 1.7	< 7

Nota: Los resultados fueron expresados como las medias \pm DE

Abreviaturas: H = Hombres, M = Mujeres, %GC = Porcentaje grasa corporal, IMC = Índice de masa corporal, CC = Circunferencia de cintura, ICC = Índice cintura cadera, ICE = Índice cintura estatura, Gluc A = Glucosa de ayuno, TGC = Triglicéridos, Col T = Colesterol total, HbA1c = Hemoglobina glucosilada, $^\dagger p \leq 0.05$ U de Mann-Whitney.

En la evaluación dietética se identificó que se presenta una ingesta mayor de energía contra los requerimientos calculados, según el peso ideal de cada uno de los sujetos estudiados, por ende, la cantidad de HC, lípidos y proteínas en gramos también se ve incrementada en la cuantificación por DA. Además, en el análisis de % de adecuación de la ingesta de Na y K, se identificó que 68.2% tiene una ingesta excesiva de Sodio y 77.3% tiene una ingesta deficiente de potasio.

Respecto al cálculo de ingesta promedio de Na y K, ya sea por ingesta DA o por el cálculo de la ingesta a través de la excreción por recolección urinaria

de 24 horas (ingesta NaU: 3509.2 ± 1335.9 mg/ día o ingesta KU: 2445.5 ± 729.5 mg/ día) está desequilibrada según las recomendaciones para el paciente con DT2 (tabla 2).

Tabla 2. Caracterización de la ingesta dietética.

	Mujeres n = 30	Hombres n = 14	Valores de referencia
Energía (Kcal)	1542.93±287.5	1962.8±294.2†	M 1463, H 1711
HC (g/ día)	227.9±43.5	299.3±49.2	M 182, H 214
Proteínas (g/ día)	80.5±14.4	98.1±19.0	M 73, H 85
Lípidos (g/ día)	70.2±17.6	89.5±20.6†	M 49, H 57
Ingesta NaDA (mg/ día)	3410.3±105.8	3263.0±905.1	< 2300
Ingesta KDA (mg/ día)	2227.8±393.3	2503.3±542.7	> 3510
Ingesta NaU (mg/día)	3569.6±343.3	3454.2±419.9	< 2300
Ingesta KU (mg/ día)	2256.7±152.9	2658.9±299.7	> 3510
Índice Na/K DA	1.53	1.30	< 0.57
Índice Na/K U	1.58	1.29	< 0.66

Nota: Los resultados fueron expresados como las medias \pm DE

Abreviaturas: M = Mujeres, H = Hombres, HC = Hidratos de carbono, Ingesta NaD = Ingesta de Sodio del diario dietético, Ingesta KDA = Ingesta de potasio del diario dietético, Ingesta NaU = Ingesta de Sodio calculada por recolección de orina de 24 hr, Ingesta KU = Ingesta de potasio calculada por recolección de orina de 24 horas (ver material y métodos), Na/K DA = Índice Sodio - Potasio dietético de acuerdo con el cálculo de ingesta con diario dietético, Na/K IU = Índice Sodio - Potasio ingesta de acuerdo con el cálculo de ingesta con recolección de orina de 24 hr, Na/Kcal = Relación NaU con las Kcal ingeridas por día, K/Kcal = Relación KU con las Kcal ingeridas por día. † $p \leq 0.05$ U de Mann-Whitney.

CONCLUSIONES

Se identificaron 44 pacientes con diabetes tipo 2 de menos de cinco años de diagnóstico. Previamente, 38.6% tenía diagnóstico de HAS y 70.5% de dislipidemia, factores asociados a la progresión de enfermedad cardiovascular. Los pacientes presentan obesidad, con una distribución de tejido adiposo que les confiere un incremento de riesgo cardiometabólico.

En evaluación de la ingesta dietética, mediante diario de alimentos (DA), la muestra estudiada presenta una ingesta excesiva de Na y deficiente de K, solo 22.7% de los sujetos estudiados tuvieron una ingesta de Na <2300 mg/día, según la recomendación de Secretaría de Salud (2018), en la NOM para el tratamiento de pacientes con diabetes. En tanto que 15.9% de la muestra se ajustó a la recomendación de ingesta >3150 mg de K (OMS, 2009); el conseguir que ambas metas de ingesta sean cumplidas es sumamente infrecuente según O'Donnell et al. (2019).

Cabe destacar que siguiendo las recomendaciones de Athanasatou et al. (2018), Cappuccio et al. (2015) y Vasara et al. (2017), para la cuantificación de la ingesta de Na y K, a través de la excreción urinaria de 24 horas, es posible vislumbrar una menor diferencia entre tales cifras y las reportadas por la cuantificación a través del DA

Finalmente, Cook y colaboradores (2009) propusieron el índice molar (urinario) de Na/K, el cual se asocia a menor riesgo CV (Cappuccio et al., 2015). Recientemente se ha planteado que el cálculo del Índice Na/K por DA de tres días, incluso puede servir como un predictor del riesgo por ICV, AVC enfermedad CV y mortalidad por todas las causas (Okayama et al., 2016), facilitando la

recolección de información, dadas las complicaciones de la recolección de orina de 24 horas (OMS-PAHO, 2010). En esta muestra se utilizaron ambos indicadores y resultaron elevados, lo cual, les confiere incremento de riesgo CV y renal.

REFERENCIAS

- Aburto, N. J.; Hanson, S.; Gutiérrez, H.; Hooper, L.; Elliott, P. y Cappuccio, F. P. (2013). Effect of increased potassium intake on cardiovascular risk factors and disease: systematic review and meta-analyses. *The BMJ*, pp. 346-378. DOI: <https://doi.org/10.1136/bmj.f1378>
- American Diabetes Association. (2015). Foundations of care: Education, nutrition, physical activity, smoking cessation, psychosocial care, and immunization. *Diabetes Care*, 38(1), pp. S20-S30.
- Anderson, C. A.; Appel, L. J.; Okuda, N.; Brown, I. J.; Chan, Q.; Zhao, L., et al. (2010). Dietary sources of sodium in China, Japan, the United Kingdom, and the United States, women and men aged 40 to 59 years: the INTERMAP Study. *J Am Diet Assoc*, 110, pp. 736-745. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jada.2010.02.007>
- Athanasatou, A.; Kandyliari, A.; Malisova, O.; Pepa, A. y Kapsokefalou, M. (2018). Sodium and Potassium intake from food diaries and 24-h urine collections from 7 days in a sample of healthy greek adults. *Front. Nutr.*, 5, s/p. DOI: <https://doi.org/10.3389/fnut.2018.00013>
- Auestad, N.; Hurley, J. S.; Fulgoni, V. L. y Schweitzer, C. M. (2015). Contribution of Food Groups to Energy and Nutrient Intakes in Five Developed Countries. *Nutrients*, 7(6), pp. 4593-4618. DOI: <https://doi.org/10.3390/nu7064593>
- Azadbakht, L.; Mirmiran, P.; Esmailzadeh, A.; Azizi, T. y Azizi, F. (2005). Beneficial effects of a Dietary Approaches to Stop Hypertension eating plan on features of the metabolic syndrome. *Diabetes care*, 28(12), pp. 2823-2831. DOI: <https://doi.org/10.2337/diacare.28.12.2823>
- Ballesteros-Vásquez, M. N.; Cabrera-Pacheco, R. M.; Saucedo-Tamayo, M. S. y Grijalva-Haro, M. I. (1998). Consumo de fibra dietética, sodio, potasio y calcio y su relación con la presión arterial en hombres adultos normotensos. *Salud Pública de México*, 49(3), pp. 241-247. Recuperado de <http://saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/6082/7109>
- Cappuccio, F. P.; Ji, C.; Donfrancesco, C.; Palmieri, L.; Ippolito, R.; Vanuzzo, D.; Giampaoli, S. Strazzullo, P. (2015). Geographic and socioeconomic variation of sodium and potassium intake in Italy: results from the MINISAL-GIRCSI programme. *BMJ open*, 5. DOI: <https://doi.org/10.1136/bmjopen-2014-007467>
- Chatterjee, R.; Colangelo, L. A.; Yeh, H. C.; Anderson, C. A.; Daviglius, M. L.; Liu, K. y Brancati, F. L. (2012). Potassium intake and risk of incident type 2 diabetes mellitus: the Coronary Artery Risk Development in Young Adults (CARDIA) Study. *Diabetologia*, 55(5), pp. 1295-1303. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00125-012-2487-3>
- Chatterjee, R.; Yeh, H. C.; Shafi, T., Selvin, E.; Anderson, C.; Pankow, J. S.; Miller, E. y Brancati, F. (2010). Serum and dietary potassium and risk of incident type 2 diabetes mellitus: The Atherosclerosis Risk in Communities (ARIC) study. *Archives of internal medicine*, 170(19), pp. 1745-1751. DOI: <https://doi.org/10.1001/archinternmed.2010.362>
- Colin-Ramírez, E.; Espinosa-Cuevas, Á.; Miranda-Alatriste, P. V.; Tovar-Villegas, V. I.; Arcand, J. y Correa-Rotter, R. (2017). Food Sources of Sodium Intake in an Adult Mexican Population: A Sub-Analysis of the SALMEX Study. *Nutrients*, 9(8). DOI: <https://doi.org/10.3390/nu9080810>
- Cook, N. R.; Obarzanek, E.; Cutler, J. A.; Buring, J. E.; Rexrode, K. M.; Kumanyika, S. K.; Appel, L. J.; Whelton, P. K. y Trials of Hypertension Prevention Collaborative

- Research Group (2009). Joint effects of sodium and potassium intake on subsequent cardiovascular disease: the Trials of Hypertension Prevention follow-up study. *Archives of internal medicine*, 169(1), pp. 32-40. DOI: <https://doi.org/10.1001/archinternmed.2008.523>
- Córdoba-Caro, L. G.; Luego, P. L. y García, P. V. (2012). Adecuación nutricional de la ingesta de los estudiantes de secundaria de Badajoz. *Nutr Hosp*, 27, pp. 1065-1071. DOI: 10.3305/nh.2012.27.4.5800
- D'Elia, L.; Brajovic, M.; Klisic, A.; Breda, J.; Jewel, J.; Cadjenovic, V.; et al. (2019) Sodium and Potassium intake, knowledge attitudes and behaviour towards salt consumption amongst adults in Podgorica, Montenegro. *Nutrients*, 11(1). DOI: <https://doi.org/10.3390/nu11010160>
- Du, S.; Batis, C.; Wang, H.; Zhang, B.; Zhang, J. y Popkin B. M. (2014). Understanding the patterns and trends of sodium intake, potassium intake, and sodium to potassium ratio and their effect on hypertension in China. *Am J Clin Nutr*, 99(2), pp. 334-343.
- Du, S.; Wang, H.; Zhang, B. y Popkin, B. M. (2020). Dietary Potassium Intake Remains Low and Sodium Intake Remains High, and Most Sodium is Derived from Home Food Preparation for Chinese Adults, 1991–2015 Trends, *The Journal of Nutrition*, 150(5), pp. 1230-1239. DOI: <https://doi.org/10.1093/jn/nxz332>
- Dunkler, D.; Dehghan, M.; Teo, K. K.; Heinze, G.; Gao, P.; Kohl, M.; Clase, C. M.; Mann, J. F.; Yusuf, S.; Oberbauer, R. y ONTARGET Investigators (2013). Diet and kidney disease in high-risk individuals with type 2 diabetes mellitus. *JAMA internal medicine*, 173(18), pp. 1682-1692. DOI: <https://doi.org/10.1001/jamainternmed.2013.9051>
- Federación Mexicana de Diabetes A.C. (2018). *Estadísticas en México. La Diabetes en México*. Recuperado de: <http://fmdiabetes.org/la-diabetes-mexico/>
- Food and Nutrition Board, National Research Council. (1989). *Recommended Dietary Allowances 10th edition*. Washington, D.C: National Academy Press.
- Fulgoni, V. L.; Agarwal, S.; Spence, L. y Samuel, P. (2014). Sodium intake in US ethnic subgroups and potential impact of a new sodium reduction technology: NHANES Dietary Modeling. *Nutrition journal*, 13(120), pp. 2-9. DOI: <https://doi.org/10.1186/1475-2891-13-120>
- Gaitán, D. A.; Estrada, A.; Argenor, L. G., y Manjarres, L. M. (2015). Alimentos fuentes de sodio: análisis basado en una encuesta nacional en Colombia. *Nutr Hosp*, 32, pp. 2338-2345. DOI: 10.3305/nh.2015.32.5.9675
- Gaona-Pineda, E. B.; Martínez-Tapia, B.; Arango-Angarita, A.; Valenzuela-Bravo, D.; Gómez-Acosta, L. M.; Shamah-Levy, T.; et al. (2018). Food groups consumption and sociodemographic characteristics in Mexican population. *Salud Publica Mex*, 60, pp. 272-282. DOI: <http://dx.doi.org/10.21149/8803>
- Giacco, F. y Brownlee, M. (2010). Oxidative stress and diabetic complications. *Circulation research*, 107(9), pp. 1058-1070. DOI: <https://doi.org/10.1161/CIRCRESAHA.110.223545>
- Gupta, D.; Georgiopoulou, V. V.; Kalogeropoulos, A. P.; Dunbar, S. B.; Reilly, C. M.; Sands, J. M.; Fonarow, G. C.; Jessup, M.; Gheorghide, M.; Yancy, C. y Butler, J. (2012). Dietary sodium intake in heart failure. *Circulation*, 126(4), pp. 479-485. DOI: <https://doi.org/10.1161/CIRCULATIONAHA.111.062430>
- Harris, R.; Rose, A. y Unwin, N. (2015). *The Barbados National Salt Study: Findings from a Health of the Nation sub-study*. Jamaica: Ministry of Health of the Barbados Government / University of the West Indies.
- He, F. J. y MacGregor, G. A. (2001). Beneficial effects of potassium. *BMJ*, 323, p. 497-505. DOI: <https://doi.org/10.1136/bmj.323.7311.497>

- He, F. J. y MacGregor, G. A. (2009). A comprehensive review on salt and health and current experience of worldwide salt reduction programmes. *Journal of human hypertension*, 23(6), pp. 363-384. DOI: <https://doi.org/10.1038/jhh.2008.144>
- He, F. J.; Li, J. y MacGregor, G. A. (2013). Effect of longer term modest salt reduction on blood pressure: Cochrane systematic review and meta-analysis of randomised trials. *The BMJ*, 346, pp. 1-15. DOI: <https://doi.org/10.1136/bmj.f1325>
- Henderson, L.; Gregory, J.; Irving, K. y Swan, G. (2002). *The National diet and nutrition survey: adults aged 19-64 years. Vol 2. Energy, protein, carbohydrate, fat and alcohol intake*. London: TSO.
- Hu, G.; Jousilahti, P.; Peltonen, M.; Lindström, J. y Tuomilehto, J. (2005). Urinary sodium and potassium excretion and the risk of type 2 diabetes: a prospective study in Finland. *Diabetologia*, 48(8), pp. 1477-1483.
- Insera, F. y Britos, S. (2015). Costumbres de un ComenSal: principales costumbres alimentarias de los argentinos relacionadas con su ingesta de sodio. *Hipertensión Arterial*, 4(2), pp. 2-10. Recuperado de <https://www.intramed.net/contenido/ver.asp?contenido=87030>
- Instituto de Medicina de Estados Unidos. (2005). Sodium and Chloride. *Dietary Reference Intakes for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate* (pp. 269-423). Washington, D.C.: The National Academies Press.
- Instituto Mexicano de Seguridad Social. (2016). *Guía: Grupos de alimentos y patrones de alimentación saludables para la prevención de enfermedades adultos y pediátricos, 1º, 2º, 3er nivel de atención, IMSS*. Recuperado de www.cenetec.salud.gob.mx/descargas/gpc/CatalogoMaestro/IMSS-225-16-Grupos-alimentos/225GRR.pdf
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2019). *Características de las defunciones registradas en México durante 2018*. Recuperado de <https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2019/EstSociodemo/DefuncionesRegistradas2019.pdf>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía-Instituto Nacional de Salud Pública. (2019). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018 Presentación de Resultados*. Recuperado de https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/ensanut/2018/doc/ensanut_2018_presentacion_resultados.pdf
- International Diabete Federation. (2019). *IDF Diabetes Atlas*. [Blog]. Recuperado de <https://www.diabetesatlas.org>
- Iwahori, T.; Ueshima, H.; Torii, S.; Saito, Y.; Fujiyoshi, A. y Miura, K. (2016). Four to seven random casual urine specimens are sufficient to estimate 24-h urinary sodium/potassium ratio in individuals with high blood pressure. *Journal of Human Hypertension*, 30, pp. 328-334. DOI: 10.1038/jhh.2015.84
- Kannel, W. B. y McGee, D. L. (1979). Diabetes and cardiovascular disease. The Framingham study. *JAMA*, 241(19), pp. 2035-2038. DOI: <https://doi.org/10.1001/jama.241.19.2035>
- Lee, H. S., Duffey, K. J. y Popkin, B. M. (2013). Sodium and potassium intake patterns and trends in South Korea. *J Hum Hypertens*. 27(5), pp. 298-303. DOI: [doi:10.1038/jhh.2012.43](https://doi.org/10.1038/jhh.2012.43)
- Legetic, B. y Campbell, N. (2011). Reducing salt intake in the Americas: Pan American Health Organization actions. *J Health Commun*, 16(2), pp. 37-48. DOI: [doi:10.1080/10810730.2011.601227](https://doi.org/10.1080/10810730.2011.601227)
- Li, T.; Qin, Y.; Lou, P.; Chang, G.; Chen, P.; et al. (2015). Salt Intake and Knowledge of Salt Intake in a Chinese Population: A Cross-sectional Study. *Intern Med*, 5, p. 186. DOI: [10.4172/2165-8048.1000186](https://doi.org/10.4172/2165-8048.1000186)
- Mozaffarian, D.; Fahimi, S.; Singh, G. M.; Micha, R.; Khatibzadeh, S.; Engell, R. E.; Lim, S.; Danaei, G.; Ezzati, M.; Powles, J. y Global Burden of Diseases Nutrition and

- Chronic Diseases Expert Group (2014). Global sodium consumption and death from cardiovascular causes. *The New England journal of medicine*, 371(7), pp. 624-634. doi: <https://doi.org/10.1056/NEJMoa1304127>
- Muñoz, O.; Zamorano, P.; García, O. y Bastías, J. M. (2017). Arsenic, cadmium, mercury, sodium, and potassium concentrations in common foods and estimated daily intake of the population in Valdivia (Chile) using a total diet study. *Food and chemical toxicology*, 102(2), pp. 1125-1134. doi: <https://doi.org/10.1016/j.fct.2017.03.027>
- Nair, S. y Bandyopadhyay, S. (2018). Sodium intake pattern in west indian population. *Indian J Community Med*, 43(2), pp. 67-71. doi: 10.4103/ijcm.IJCM_116_17
- Noh, H. M.; Park, S. Y.; Lee, H. S.; Oh, H. Y.; Paek, Y. J.; Song, H. J.; et al. (2015). Association between high blood pressure and intakes of sodium and potassium among korean adults: Korean National Health and Nutrition Examination Survey, 2007-2012. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 115(12), pp. 1950-1957.
- O'Donnell, M.; Mente, A.; Rangarajan, S.; McQueen, M. J.; O'Leary, N.; Yin, L.; et al. (2019). Joint association of urinary sodium and potassium excretion with cardiovascular events and mortality: prospective cohort study. *The BMJ*, 364, pp. 1-14. doi: <https://doi.org/10.1136/bmj.l772>
- O'Neil, C.; Keast, D.; Fulgoni, V. y Nicklas, T. (2012). Food Sources of Energy and Nutrients among Adults in the US: NHANES 2003-2006. *Nutrients*, 4(12), pp. 2097-2120. doi: <http://dx.doi.org/10.3390/nu4122097>
- Okayama, A.; Okuda, N.; Miura, K.; Okamura, T.; Hayakawa, T.; Akasaka, H.; Ohnishi, H.; Saitoh, S.; Arai, Y.; Kiyohara, Y.; Takashima, N.; Yoshita, K.; Fujiyoshi, A.; Zaid, M.; Ohkubo, T.; Ueshima, H. y NIPPON DATA80 Research Group (2016). Dietary sodium-to-potassium ratio as a risk factor for stroke, cardiovascular disease and all-cause mortality in Japan: the NIPPON DATA80 cohort study. *BMJ open*, 6(7), pp. 1-9. doi: <https://doi.org/10.1136/bmjopen-2016-011632>
- Organización Mundial de la Salud – Pan American Health Organization. (2010). *Protocol for Population Level Sodium Determination in 24-Hour Urine Samples*. Recuperado de <http://new.paho.org/hq/dmdocuments/2010/pahosaltprotocol.pdf>
- Organización Mundial de la Salud. (2009). *Guideline: Potassium intake for adults and children*. (WHO) Geneva, Switzerland. Recuperado de http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/potassium_intake/en/
- Organización Mundial de la Salud (2016). *Informe mundial sobre la diabetes*. Suiza: OMS. Recuperado de <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/254649/9789243565255-spa.pdf?sequence=1>
- Pereira, T. S.; Benseñor, I. J.; Meléndez, J. G.; Faria, C. P.; Cade, N. V.; Mill, J. G. y Molina, M. (2015). Sodium and potassium intake estimated using two methods in the Brazilian Longitudinal Study of Adult Health (ELSA-Brasil). *Sao Paulo medical journal = Revista paulista de medicina*, 133(6), pp. 510-516. doi: <https://doi.org/10.1590/1516-3180.2015.01233108>
- Pérez, A. y Palacios, B. (2014). *Sistema mexicano de alimentos equivalentes para pacientes renales* (4ª Ed). Ciudad de México: Fomento de nutrición y salud A.C.
- Powles, J.; Fahimi, S.; Micha, R.; Khatibzadeh, S.; Shi, P.; Ezzati, M.; Engell, R. E.; Lim, S. S.; Danaei, G.; Mozaffarian, D. y Global Burden of Diseases Nutrition and Chronic Diseases Expert Group (NutriCoDE) (2013). Global, regional and national sodium intakes in 1990 and 2010: a systematic analysis of 24 h urinary sodium excretion and dietary surveys worldwide. *BMJ open*, 3(12), pp. 1-18. doi: <https://doi.org/10.1136/bmjopen-2013-003733>
- Rojas-Martínez, R.; Basto-Abreu, A.; Aguilar-Salinas, C.; Zárate-Rojas, E.; Villalpando, S. y Barrientos-Gutiérrez, T. (2018). Prevalencia de diabetes por diagnóstico médico

- previo en México. *Salud Pública de México*, 60, pp. 1-9. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10653403004>
- Sánchez-Castillo, C. P.; Solano, M. L.; Flores, J.; Franklin, M. F.; Limón, N.; Martínez del Cerro, V.; Velázquez, C.; Villa, A. R. y James, W. P. (1996). Salt intake and blood pressure in rural and metropolitan Mexico. *Archives of medical research*, 27(4), pp. 559-566.
- Secretaría de Salud. (2018). *PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-015SSA22018, Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la Diabetes Mellitus*. Recuperado de http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5521405&fecha=03/05/2018
- Shah, A. D.; Langenberg, C.; Rapsomaniki, E.; Denaxas, S.; Pujades-Rodriguez, M.; Gale, C. P.; Deanfield, J.; Smeeth, L.; Timmis, A. y Hemingway, H. (2015). Type 2 diabetes and incidence of cardiovascular diseases: a cohort study in 1.9 million people. *The lancet. Diabetes & endocrinology*, 3(2), pp. 105-113. DOI: [https://doi.org/10.1016/S2213-8587\(14\)70219-0](https://doi.org/10.1016/S2213-8587(14)70219-0)
- Statistics Canada. (2004). Sodium consumption at all ages: Findings. *Health Reports* 83003xwe, 18(2), pp. 1-4. Recuperado de <http://www.statcan.gc.ca/pub/82003x/2006004/article/sodium/4148995eng.html>
- Vallejo, M.; Colín-Ramírez, E.; Rivera Mancía, S.; Cartas Rosado, R.; Madero, M.; Infante Vázquez, O. y Vargas-Barrón, J. (2017). Assessment of Sodium and Potassium Intake by 24 h Urinary Excretion in a Healthy Mexican Cohort. *Archives of medical research*, 48(2), pp. 195-202. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.arcmed.2017.03.012>
- Vasara, E.; Marakis, G.; Breda, J.; Skepastianos, P.; Hassapidou, M.; Kafatos, A.; Rodopaios, N.; et al. (2017). Sodium and Potassium Intake in Healthy Adults in Thessaloniki Greater Metropolitan Area—The Salt Intake in Northern Greece (SING) Study. *Nutrients*, 9(4), p. 417. DOI: <http://dx.doi.org/10.3390/nu9040417>
- Vega-Vega, O.; Fonseca-Correa, J.; Mendoza-De la Garza, A.; Rincón-Pedrero, R.; Espinosa-Cuevas, A.; Baeza-Arias, Y.; Dary, O.; et al. (2018). Contemporary Dietary Intake: Too Much Sodium, Not Enough Potassium, yet Sufficient Iodine: The SALMEX Cohort Results. *Nutrients*, 10(7). DOI: <http://dx.doi.org/10.3390/nu10070816>
- Whelton, P. K. (2018). Sodium and Potassium Intake in US Adults. *Circulation*, 137(3), pp. 247-249. DOI: <https://doi.org/10.1161/CIRCULATIONAHA.117.031371>

La meditación como estrategia para combatir los efectos negativos en la salud mental de las mujeres mexicanas ante la pandemia de COVID-19

Meditation as a Strategy to Combat Negative Effects on the Mental Health of Mexican Women Facing COVID-19

Norma Angélica Santiesteban López¹

Teresa Galdys Cerón Carrillo²

Yesbek Rocío Morales Paredes³

RESUMEN

La salud mental de las mujeres mexicanas se vio profundamente afectada durante la pandemia de COVID-19, por lo que se ha investigado el uso de diversas estrategias para reducir el impacto negativo de diferentes padecimientos. El objetivo de la presente investigación fue identificar los beneficios de la meditación sobre los efectos negativos de la depresión, la ansiedad y el estrés recurrentes en la salud mental de la mujer mexicana ante la pandemia de COVID-19. Se realizó un estudio transversal, no experimental y una encuesta en línea mediante muestreo no probabilístico (por conveniencia para la obtención de los datos cualitativos y cuantitativos), utilizando para la validación la información obtenida de 324 mujeres mexicanas. Los resultados indicaron que las mujeres que comenzaron a practicar esta actividad manifestaron notable mejoría.

Palabras clave: COVID-19, meditación, mujeres mexicanas, padecimientos psicológicos, salud mental.

ABSTRACT

The mental health of Mexican women was deeply affected during the COVID-19 pandemic, so the use of various strategies has been investigated to reduce the negative impact of different conditions. The objective of this research was identify the benefits of meditation on the negative effects that depression, anxiety and stress cause on the mental health of Mexican women in the face of the COVID-19 pandemic. A cross-sectional, non-experimental study and an online survey were carried out through a non-probabilistic (convenience sampling to obtain qualitative and quantitative data), using the information obtained from 324 Mexican women for validation. The results indicated that the women who began to practice this activity showed notable improvement.

1 Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México, ORCID iD 0000-0001-7700-4139, asantiesteban2@hotmail.com

2 Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México, ORCID iD 0000-0003-1740-2682, teresa.ceronco@gmail.com

3 Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México, ORCID iD 0000-0002-3492-379X, yesbek.morales@correo.buap.mx

Keywords: Covid-19, Meditation, Mexican Women, Psychological Ailments, Mental Health.

INTRODUCCIÓN

Hoy en día se encuentra presente una pandemia generada por el coronavirus (COVID-19) o SARS COV-2. Esta enfermedad ha traído consigo daños colaterales a los generados por los síntomas y posibles complicaciones a la salud como son enfermedades psicológicas y daños emocionales, tanto a nivel personal como a nivel colectivo (Ozamiz, Dosil, Picaza y Idoiaga, 2020). Una de las estrategias para prevenir el aumento de los contagios en la población en general es la cuarentena domiciliaria y el distanciamiento social, lo que ha generado graves impactos a la salud conforme pasa el tiempo, pues están relacionados con el estrés psicológico y representan un peligro para la salud mental (Shah et al., 2020).

Entre los impactos psicológicos más significativos que se han presentado en la población son: ansiedad, irritabilidad, desesperación, aburrimiento, insomnio, falta de concentración, miedo, angustia, sensación de pérdida de libertad, entre otras (Lattie et al., 2019). Del mismo modo, factores sociales como: el sexo femenino, no tener hijos, estado civil soltero, comorbilidad médica y antecedentes de atención a la salud mental, por decir algunos, se relacionaron con la presencia de mayores síntomas psicológicos. Adicionalmente se identificaron otros estresores como las preocupaciones económicas, repercusiones de la pandemia en la vida diaria y el retraso académico (Galindo-Vázquez et al., 2020).

Ante este panorama, el presente trabajo tiene como objetivo identificar los beneficios de la meditación sobre los efectos negativos que la depresión, la ansiedad y el estrés causan en la salud mental de las mujeres mexicanas ante la pandemia de COVID-19.

MÉTODO

Se realizó un estudio transversal, no experimental y una encuesta en línea desarrollada por medio de Google forms y se distribuyó vía Facebook durante cuatro semanas, del 10 de agosto al 3 de septiembre, mediante muestreo no probabilístico por conveniencia a mujeres mexicanas. Se incluyeron 324 de 405 participantes de diferentes lugares de la República Mexicana.

DESARROLLO

SARS CoV-2 (COVID-19)

En diciembre del 2019, se informó acerca de un virus proveniente de una provincia de China (Hubei, China) mediante el conocimiento de más de 20 casos de neumonía atípica en la ciudad de Wuhan. Por su parte, la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2020) declaró, en marzo del 2020, estado de alerta por la pandemia ocasionada por un nuevo virus de la familia *Coronaviridae* denominado como SARS COV-2.

En estudios posteriores se declaró que la transmisión de este virus fue probablemente por la exposición a un mamífero (murciélago) en un mercado de venta de especies de animales exóticas, por lo que se le considera como una enfermedad zoonótica (OMS, 2019). De este modo, la alta tasa de contagio de esta enfermedad llevó a los gobiernos a tomar medidas extraordinarias como el confinamiento social y la cuarentena domiciliaria.

Hay evidencia que muestra que, en el caso de otras pandemias, estas medidas preventivas han tenido una correlación entre efectos psicológicamente negativos y factores demográficos como el género y la edad (cabe mencionar que las mujeres y los jóvenes demostraron mayor impacto negativo). También entre estos factores se ha encontrado una correlación positiva entre personas que tuvieron antecedentes de enfermedades psicológicas y el tiempo de cuarentena (Capano y Ubach, 2013).

ESTRÉS

Según Capdevila y Segundo (2005) el estrés se define como “la respuesta del ser humano ante situaciones de miedo, tensión y peligro” (p. 96). En general, el estrés se encuentra de forma común en todas las personas y en una gran cantidad de momentos de la vida, sin embargo, si se excede en su permanencia puede ser perjudicial para la salud.

Menos de la mitad de la población mundial de adultos (43%) padecen los efectos adversos relacionadas con la salud, como son: enfermedades cardíacas y respiratorias, cirrosis, suicidio y envejecimiento prematuro (Turner et al., 1995)

En un estudio realizado por Lozano-Vargas (2020) se observó también que algunos sectores demográficos son los que más han sido afectados como la población femenina, la población estudiantil y parte de la población que tiene un estado de salud comprometido.

Por otra parte, la experiencia a nivel mundial con respecto a las diferentes pandemias que han ocurrido (gripe equina, influenza, SARS, MERS, ébola, etcétera) ha demostrado que la cuarentena es la mejor forma de prevenir la expansión de éstas (Jacobus, 2020). Empero, a mayor tiempo de cuarentena, se ha observado que las personas padecen de Estrés Post Traumático (EPT), ansiedad, angustia ira, frustración, por lo que es necesario comprender el fondo de estos sentimientos para poder combatirlos (Wu et al., 2009). Algunas de las causas que se han visto asociadas a estos síntomas son la inseguridad económica, pérdida de una persona cercana, falta de conocimiento y/o información por parte de las autoridades (Desclaux, Badji, Ndione y Sow, 2017).

El estrés relacionado con la pandemia no es un hecho aislado, puesto que se han llevado a cabo estudios en los cuales se reconoce que va en aumento conforme pasa el tiempo de cuarentena. Se ha visto que la población asociada a EPT en mayores niveles es la femenina, siendo algunos de los efectos más adversos de la pandemia, el aislamiento y el sentido de ansiedad que se encuentran asociados con casos inclusive de suicidio (Matthews et al., 2019). Un ejemplo de esto fue un estudio llevado a cabo en México en junio del 2020, en el que se estableció que las mujeres son las que presentan más síntomas de ansiedad y estrés con estresores constantes como la falta de hospitales o medicamentos por parte del sistema de salud (Macías, 2020).

Por otro lado, en Turquía en mayo del 2020, se observó que las mujeres, junto con la población estudiantil, han mostrado niveles altos a moderados de estrés, ansiedad y angustia durante la pandemia debido a las medidas precautorias (Satici, Gocet, Engin y Ahmet, 2020). En otro estudio realizado en una provincia de China se observó que aproximadamente 50% de la población entrevistada se sintió horrorizada y aprehensiva (Zhang y Ma, 2020).

Dentro de esta instancia, la forma más utilizada para tratar aquellos síntomas adversos psicológicos, ocasionado por el contacto directo e indirecto con la enfermedad, son los tratamientos psicológicos, psiquiátricos y clínicos.

Estos deberán estar orientados a las características de las personas tratadas, además de que puedan ser flexibles y adaptables y, por supuesto, especializados. Igualmente, otra de las formas mediante las cuales se pueden contrarrestar los síntomas asociados a la ansiedad y depresión es proporcionar un sentido de pertenencia, lo que disminuirá la percepción de soledad (O'Connor y Kirtley, 2018).

El Centro para el Control y Prevención de Enfermedades (NCIRD, 2020) plantea algunas alternativas para sobrellevar el estrés como resultado de la pandemia, por ejemplo, el estar informado con respecto a las formas de mantener la salud, disminuir el tiempo de exposición a noticias, dormir adecuadamente, evitar el consumo excesivo de alcohol y drogas, realizar otras actividades, comunicarse con otras personas e inclusive se plantean alternativas saludables como hacer ejercicio, comer adecuadamente y practicar meditación.

De este modo, al plantearse otras formas de combatir los síntomas del estrés, también las estrategias nutricionales han incrementado el consumo de alimentos crudos (por su alto contenido de vitaminas y minerales), vegetales de hojas verdes (dado su contenido de clorofila), caldos de preparación casera, algas marinas (por el contenido de yodo) y agua (Capdevila y Segundo, 2005).

ANSIEDAD

El estrés y la ansiedad junto con la obesidad y la depresión, así como el COVID-19, se encuentran entre las nuevas pandemias del siglo XXI (ENSANUT, 2016; Ferrante, 2007). Cabe destacar que muchas veces son problemas que ni siquiera han sido diagnosticados y, por consiguiente, tampoco han sido tratados. En algunos casos en los que la ansiedad y el estrés entran en la categoría de leves a moderados deben ser valorados por un médico especialista, ya que, si no son tratados a tiempo, puede ser un factor de riesgo que afecta directamente la salud.

Duan y Zhu (2020) señalan que una intervención psicológica especializada ante el COVID-19 debe ser lo suficientemente dinámica y flexible como para adaptarse rápidamente a las diferentes fases de la pandemia. No obstante, aunado a la ansiedad se encuentra el miedo y la incertidumbre que expresa un sentimiento generalizado de preocupación en la población. Este sentimiento se vincula a una situación incierta, propia del contexto de pandemia, que es indefinida y que no permite planificación.

Derivado de lo anterior, han surgido expresiones como “incertidumbre respecto al futuro próximo”, “impotencia por tanta gente enferma” y “miedo por no saber cuándo va a terminar esta pandemia”. Esta incertidumbre, genera además en algunas personas un sentimiento de impotencia, resignación, desconcierto, falta de control sobre la situación.

La ansiedad se convirtió en pánico en algunas mujeres, aspecto que también se vincula con efectos en el bienestar integral de las personas, como son el miedo y terror a que adquieran la enfermedad sus padres, hijos o seres queridos. Además, algunas personas de grupos de riesgo han expresado su temor en relación a dicho factor, siendo más relevante en las mujeres que sufren diferentes comorbilidades como: diabetes, hipertensión, obesidad o enfermedades cardiovasculares, por citar algunas.

Una vez que se ha detectado el estado de ansiedad, entonces se pueden aplicar diferentes estrategias para disminuirla y una de las estrategias que tomó auge en estos meses, fue la de la práctica de la meditación, recomendada por profesionales de la salud, amigas, conocidas o simplemente invitación por parte

de las redes sociales, en las que se hacía hincapié a unirse a la meditación global de manera virtual. De este modo, en los meses de marzo a agosto de 2020, las mujeres mexicanas han recurrido a actividades como yoga o meditación para lograr salud mental, tranquilidad y paz espiritual.

Diferentes científicos (Chen et al., 2020; Duan y Zhu, 2020; Taylor, 2019; Wu, Kwong, Lan y Jiang, 2015) han reportado que estas disciplinas aumentan la calidad de vida, disminuyen la sintomatología ansiosa y depresiva, mejoran el alivio del dolor crónico y la adherencia a tratamientos farmacológicos, como ya se mencionó anteriormente.

Los resultados positivos de estas disciplinas han sido reportados por el Laboratorio de Atención Plena Compasiva de la Facultad de Psicología de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), cuyos investigadores refieren que derivado de la pandemia las mujeres recurrieron a buscar alternativas que les ayudaran a calmar estas molestas sensaciones. Muchas de ellas refieren que antes no practicaban meditación por falta de tiempo, sin embargo, ante esta situación de emergencia lograron practicarla experimentando nuevas emociones y logrando resultados positivos.

DEPRESIÓN

La depresión se manifiesta como “un sentimiento persistente de tristeza, pérdida de interés, cambios en el apetito, alteraciones del sueño, pérdida o falta de energía, alteraciones neurocognitivas, pérdida de confianza y de autoestima, culpa inapropiada y pensamientos de muerte o suicidio” (López, Rosales, Ayuzo, Villegas y Huante, 2019, p. s4), así pues, ante este panorama, se hace evidente la necesidad de contar con herramientas que se encuentren al alcance de las personas y les permitan mantener un estado mental positivo para el logro de un estilo de vida saludable sostenido durante y después de la pandemia.

Así, la meditación se relaciona con una eficiente autorregulación y control de las emociones (Wisner, 2017; Gálvez, 2014) y tiene efectos positivos en la solución de conflictos personales dado a la interiorización que la práctica genera (Alavez, 2018).

Diversos estudios han demostrado que la meditación contrarresta la depresión y otros trastornos específicos del estado de ánimo. Segula y Rice (como se cita en Didonna, 2011) estudiaron a un grupo de 39 personas en duelo, debido a la muerte de un ser querido, quienes acudieron a sesiones de meditación y al compararlas con otras personas en la misma situación que no meditaron, las primeras obtuvieron un avance significativo al superar el duelo y la depresión. Del mismo modo, Sephton et al. (como se cita en Didonna, 2011) realizaron un estudio con 91 mujeres diagnosticadas con fibromialgia, quienes acudieron a sesiones de meditación durante dos meses, demostrando una disminución significativa de los síntomas de depresión en todas ellas.

Por su parte, Vázquez-Dextre (2016) menciona diversos estudios en los cuales la implementación de la meditación ha sido efectiva para tratar problemas de depresión: Klainini-Yobas, Cho y Creede en el 2012 estudiaron 39 casos en personas con depresión, concluyendo que la meditación fue eficaz para aliviarla; Piet y Hougaard encontraron en la meditación una herramienta eficiente para evitar la recaída de pacientes con depresión.

Asimismo, Rosselló, Zayas y Lora (2016), Soto-Vásquez y Alvarado (2018) y Cayoun (2013), por mencionar algunos, estudiaron el efecto positivo de la meditación en la disminución o cese de la depresión, ansiedad y el estrés.

LA MEDITACIÓN

Distintos estudios han probado la eficacia de la meditación para controlar o contrarrestar los efectos negativos sobre la salud mental, causados por padecimientos como la depresión, la ansiedad y el estrés.

La meditación es “un proceso de concentración plena que permite el flujo de pensamientos sin permanecer en alguno en específico, dando paso a la apreciación consciente del aquí y el ahora” (Morales, Acle, Sosa y De la Vega, 2019, p. 37) permitiendo la generación de una conciencia libre de sufrimiento, apego y aversiones, menciona Kabat-Zinn (2010), pues a través de ella se manifiesta la posibilidad de alcanzar, aun en medio de retos y dificultades, un cierto grado de paz corporal y mental que coadyuven en una mayor salud, bienestar, felicidad y claridad.

La meditación “es un entrenamiento activo de la mente para incrementar la atención, y distintos programas de meditación se aproximan a ello por diversos caminos” (Chen et al., 2020). El tipo que parece más prometedor es la meditación de atención plena, que enfatiza la aceptación de los sentimientos y pensamientos sin juzgarlos, la relajación del cuerpo y la mente. Es importante hacer mención que se han reportado resultados de científicos (Archer et al., 2015; Dávila y González, 2009; y Brooks et al., 2020) que investigaron el efecto de la meditación sobre diversas condiciones. Los autores mencionan que “La evidencia con mayor fuerza que se encontró fue moderada en los casos de ansiedad y depresión, mientras que fue baja en otras condiciones. La práctica de la meditación produjo una mejora del 5 al 10 por ciento en los síntomas de ansiedad” (pp. 20-25).

Ahora bien, los efectos de la meditación se manifestarán de diferentes maneras de acuerdo con cada persona y dependerán de diversos elementos como: tipo de meditación que se practica, frecuencia y constancia en la práctica, disposición del practicante para percibir y vivir los beneficios, entre otros.

RESULTADOS

Los resultados que muestran los porcentajes relacionados con los datos generales de las participantes se muestran en la tabla 1.

Tabla 1. Datos generales de la población encuestada.

Estado civil	%
Casada	27.8
Soltera	51.9
Divorciada	6
Viuda	2
Unión libre	12.3
Edad (años)	%
15 a 19	2
20 a 24	19.1
25 a 29	21.6
30 a 34	9.9
35 a 39	19.8
40 a 44	11.7
45 a 49	4
>50	11.9

Cantidad de hijos	%
0	53.7
1	21.6
2	16.7
3	6
4	1
>4	1
Nivel de escolaridad	%
Sin escolaridad	0
Primaria	0
Secundaria	2
Preparatoria	6.4
Técnico	3
Licenciatura	61.7
Posgrado	25.9
Otro	1
Posee trabajo	%
Si	64.8
No	17.9
En suspensión temporal	%
Otro	0.6

Fuente: Elaboración propia con información obtenida del cuestionario aplicado (2020).

Prosiguiendo, en la tabla 2 se muestran los resultados obtenidos de la práctica de meditación, en donde se observa que 20.4% de las mujeres comenzaron a practicar esta actividad debido a la pandemia, porcentaje del cual 35.2% declaró manifestar mejoría debido a ello.

Tabla 2. Porcentajes obtenidos de la práctica de meditación.

Practica antes de la pandemia	%
Si	30.2
No	69.8
Practica debido a la pandemia	%
Si	20.4
No	79.6
Sensación de mejora al practicar	%
Si	35.2
No	3.7
No he practicado	61.1

Fuente: Elaboración propia con información obtenida del cuestionario aplicado (2020).

De las 324 mujeres participantes 51.2% mencionan que antes de la pandemia sufrían de estrés, seguido de 32.7% con ansiedad y 24.1% con depresión, algunas de ellas manifestaron dos o más de los padecimientos anteriores. Durante la pandemia estas cifras aumentaron pues 83% indicó contar con estrés, 58.6% con ansiedad y 38.3% con depresión.

CONCLUSIÓN

Los problemas de salud mental en la población general durante la pandemia de COVID-19 representan un reto para el sistema de salud pública, por lo que se requieren intervenciones psicosociales válidas y confiables para identificar oportunamente la aparición de síntomas de depresión, ansiedad y estrés, al mismo tiempo que permitan su control o erradicación. Es por ello que la presente investigación contempló a la meditación como una estrategia efectiva, para combatir los efectos negativos en la salud mental de las mujeres mexicanas ante la pandemia antes mencionada.

Con los resultados obtenidos se puede observar que es necesario realizar nuevos estudios con muestras más grandes que permitan confirmar el efecto positivo de este tipo de prácticas, lo que sin duda repercutirá en un mayor bienestar académico, laboral, entre otros, como producto de un mejor estado mental.

REFERENCIAS

- Alavez, F. (2018). La meditación mindfulness y su implicación en los conflictos familiares. *Revista iberoamericana de producción académica y gestión educativa*, 5(10), pp. 1-5.
- Archer, S.; Phillips, E.; Montague, J.; Bali, A. y Sowter, H. (2015). I'm 100% for it! I'm a convert!": women's experiences of a yoga programme during treatment for gynaecological cancer; an interpretative phenomenological analysis. *Complement Ther Med*, 23(1), pp. 55-62.
- Brooks, S. K.; Webster, R. K.; Smith, L. E.; Woodland, L.; Wessely, S.; Greenberg, N. y Rubin, G. J. (2020). The psychological impact of quarantine and how to reduce it: Rapid review of the evidence. *Lancet*, 395(10227), pp. 912-920. DOI: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(20\)30460-8](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(20)30460-8)
- Capdevila, N. y Segundo, M. J. (2005). Estrés: causas, tipos, y estrategias nutricionales. *OFFARM*, 24(8), pp. 96-104.
- Cayoun, B. (2013). *TCC con Mindfulness integrado. Principios y práctica*. España: Desclée de Brouwer.
- Capano, Á., y Ubach, A. (2013). Estilos parentales, parentalidad positiva y formación de padres. *Ciencias psicológicas*, 7(1), pp. 83-95.
- Centro Nacional de Vacunación y Enfermedades Respiratorias. (2020). *Sobrellevar el estrés*. Recuperado de <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/daily-life-coping/managing-stress-anxiety.html>
- Chen, Q.; Liang, M.; Li, Y.; Guo, J.; Fei, D.; Wang, L.; He, L.; Sheng, C.; Cai, Y.; Li, X.; Wang, J. y Zhang, Z. (2020). Mental health care for medical staff in China during the COVID-19 outbreak. *Lancet Psychiatry*, 7(4), pp. e15-e16. DOI: [https://doi.org/10.1016/S2215-0366\(20\)30078-X](https://doi.org/10.1016/S2215-0366(20)30078-X)
- Dávila-Quintana, C. D. y González, B. (2009). Crisis económica y salud. *Gaceta Sanitaria*, 23, pp. 261-265. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.gaceta.2009.04.003>
- Desclaux, A.; Badji, D.; Ndione, A. G. y Sow, K. (2017). Accepted monitoring or endured quarantine? Ebola contacts' perceptions in Senegal. *Soc Sci Med*, 178, pp. 38-45.
- Didonna, F. (2011). *Manual clínico de Mindfulness*. España: Desclée de Brouwer.
- Duan, L. y Zhu, G. (2020). Psychological interventions for people affected by the COVID-19 epidemic. *Lancet Psychiatry*, 7(4), pp. 300-302. DOI: [https://doi.org/10.1016/S2215-0366\(20\)30073-0](https://doi.org/10.1016/S2215-0366(20)30073-0)
- Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. (2016). *ENSANUT 2016*. Ciudad de México: Secretaria de Salud, Instituto Nacional de Salud Pública y Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas.

- Ferrante, A. W. (2007). Obesity-induced inflammation: a metabolic dialogue in the language of inflammation. *Journal of internal medicine*, 262(4), pp. 408-414.
- Galindo-Vázquez, O.; Ramírez, M.; Costas, R.; Mendoza, L.; Calderillo, G. y Meneses, A. (2020). Síntomas de ansiedad, depresión y conductas de autocuidado durante la pandemia de COVID 19 en la población general. *Gaceta médica de México*, 156, pp. 298-305.
- Gálvez, J. (2014). Meditación y emociones. *Medicina naturista*, 8(2), pp. 19-23.
- Jacobus, L. A. (2020). *The Bedford Introduction to Drama*. Nueva York: Bedford Books of St. Martin's Press.
- Kabat-Zinn, J. (2010). *La práctica de la atención plena*. Barcelona: Editorial Kairós.
- Lattie, E. G.; Adkins, E.C.; Winkquist, N.; Stiles-Shields, C.; Wafford, Q.E. y Graham, A. K. (2019). Digital mental health interventions for depression, anxiety and enhancement of psychological well-being among college students: systematic review. *J Med Internet Res*, 21(7), pp. 1-7.
- López-León, S.; Rosales-Mariscal, K.; Ayuzo, C.; Villegas, L. y Huante, A. (2019). Depresión en madres médicas en México: un estudio transversal. *Rev CONAMED*, 24(1), pp. s3-s7.
- Lozano-Vargas, A. (2020). Impacto de la epidemia del coronavirus (COVID-19) en la salud mental del personal de salud y en la población general de China. *Revista Neuropsiquiatr*, 83(1), pp. 51-56.
- Macías, A. B. (2020). *El estrés de la pandemia (COVID -19) en la población mexicana*. Ciudad de México: Centro de Estudios Clínica e Investigación Psicoanalítica. Recuperado de <http://www.upd.edu.mx/PDF/Libros/Coronavirus.pdf>
- Matthews, T.; Danese, A.; Caspi, A. y Fisher, H. (2019). Lonely young adults in modern Britain: findings from an epidemiological cohort study. *Psychol Med*, 49, pp. 268-77.
- Morales, Y.; Acle, R.; Sosa, A. y De la Vega, G. (2019). Efectos de la meditación sobre la calidad en el servicio de colaboradores del área de sala/comedor en Restaurantes de Cholula Pueblo Mágico, Puebla. *Revista de Investigación en Ciencias Contables y Administrativas*, 5(1), pp. 32-62.
- Organización Mundial de la Salud. (2019). *Report of the WHO-China joint mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)*. Recuperado de <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/who-china-joint-mission-on-covid-19-final-report.pdf>
- Organización Mundial de la Salud. (2020). *Actualización de la estrategia frente a la COVID -19*. Recuperado de https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/covid-strategy-update-14april2020_es.pdf?sfvrsn=86c0929d_10
- O'Connor, R. C. y Kirtley, O. J. (2018). The integrated motivational-volitional model of suicidal behaviour. *Philosophical Transactions of Royal Society B*, (373), pp. 1-10.
- Ozamiz-Etxebarria, N.; Dosil-Santamaria, M.; Picaza-Gorrochategui, M. y Idoiaga-Mondragon, N. (2020). Niveles de estrés, ansiedad y depresión en la primera fase del brote de COVID-19 en una muestra recogida en el norte de España. *CSP Reports in Public Health*, 36(4).
- Rosselló, J.; Zayas, G. y Lora, V. (2016). Impacto de un adiestramiento de meditación en conciencia plena (mindfulness) en medidas de ansiedad, depresión, ira y estrés y conciencia plena: un estudio piloto. *Revista puertorriqueña de psicología*, 27(1), pp. 62-78.
- Satici, B.; Gocet-Tekin, E.; Engin-Deniz, M. y Ahmet-Satici, S. (2020). Adaptation of the fear of COVID-19 Scale: its association with psychological distress and life satisfaction in Turkey. *International Journal of Mental Health and Addiction*. DOI: 10.1007/s11469-020-00294-0
- Shah, K.; Kamrai, D.; Mekala, H.; Mann, B.; Desai, K. y Patel, R. S. (2020). Focus on mental health during the coronavirus (COVID-19) pandemic: Applying learnings from the

- past outbreaks. *Cureus*, 12(3). DOI: <https://doi.org/10.7759/cureus.7405>
- Soto-Vázquez, M. y Alvarado, P. (2018). Efecto del aceite esencial de *peperomia dolabriformis* y meditación mindfulness en niveles de ansiedad y estrés académico de estudiantes universitarios. *Medicina naturista*, 12(1), pp. 9-14.
- Taylor, S. (2019). *The psychology of pandemics. Preparing for the next global outbreak of infectious disease*. Washington, D.C.: Cambridge Scholars Publishing.
- Turner, R. J.; Wheaton, B. y Lloyd, D. A. (1995). The epidemiology of social stress. *American Sociological Review*, 60(1), pp. 104-125.
- Vázquez-Dextre, E. (2016). Mindfulness: conceptos generales, psicoterapia y aplicaciones clínicas. *Revista Neuropsiquiatr*, 79(1), pp. 42-51.
- Wisner, B. (2017). *Mindfulness and meditation for adolescents. Practices and programs*. USA: Palgrave.
- Wu, P.; Fang, Y.; Guan, Z.; Fan, B.; Kong, J.; Yao, Z.; et al. (2009). The Psychological Impact of the SARS Epidemic on Hospital Employees in China: Exposure, Risk Perception, and Altruistic Acceptance of Risk. *Can J Psychiatry*, 54(5), pp. 302-11.
- Wu, W. W.; Kwong, E.; Lan, X. Y. y Jiang, X. Y. (2015). The Effect of a Meditative Movement Intervention on Quality of Sleep in the Elderly: A Systematic Review and Meta-Analysis. *J Altern Complement Med*, 21(9), pp. 509-19.
- Zhang, Y. y Ma, Z. F. (2020). Impact of the COVID-19 pandemic on mental health and quality of life among local residents in Liaoning Province, China: a cross-sectional study. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17, pp. 2-12.

Sentir y pensar: una mirada cinematográfica a la diversidad

Feeling and Thinking: a Cinematographic Look at Diversity

Claudia Tame Domínguez¹

Juan Manuel Campos Benítez²

RESUMEN

En la apreciación cinematográfica salen al encuentro una multiplicidad de temas que pueden ser abordados desde la filosofía, perspectiva central del presente artículo. Ofrecemos algunas reflexiones sobre la película de J. Schnabel, *La escafandra y la mariposa* (2007), cuyo tema central es la vivencia del Síndrome del Encierro y sus ramificaciones en los distintos aspectos de la vida. La relación entre el cine y la filosofía, la diversidad, la constitución de la identidad y de la persona, son temas que interpelan y motivan la escritura, pues la pérdida de la mayoría de las facultades parece que es capaz

Palabras clave: cine y filosofía, Síndrome del Encierro, memoria, diversidad, mirada cinematográfica.

ABSTRACT

There is a multiplicity of themes that come around when appreciating a film from a philosophical perspective, which is the case of this paper. We offer some thoughts on J. Schnabel's film "Le Escaphandre et le Papillon", which main theme is the Locked-in syndrome experience and its implications in the whole life of the people which suffers it. The relationship between cinema and philosophy, diversity and the constitution of identity are issues that challenge us and motivate our writing since the loss of most of our faculties seems to be capable to take away the meaning of the existence but the capacity to communicate, even through a blink, it is possible to find meaning and endow life to some richness.

Keywords: Cinema and Philosophy, LIS, Memory, Diversity, Cinematographic Look.

I. ENCONTRAR LA FILOSOFÍA EN EL CINE

Filosofar en nuestra época (la cual es rica en temáticas que pertenecen a la tradición milenaria de nuestra disciplina, así como en aquellas surgidas desde la observación del entorno y de los encuentros con la cultura) presenta un horizonte abierto que produce asombro e invita a la reflexión. Este es el caso del presente escrito, que tuvo su origen en diversas charlas sobre cine, gusto compartido por los autores. Uno de los temas recurrentes es la pregunta sobre

1 Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México, ORCID iD 0000-0002-8990-9290, claudia.tame@correo.buap.mx

2 Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México, ORCID iD 0000-0003-2054-5510, juan.campos@correo.buap.mx

cómo el llamado *Séptimo arte* trata aspectos de la condición humana, aspectos que despiertan la reflexión de un modo espontáneo y en relación con la belleza.

Las razones para ver, para mirar una película, son muy diversas: buscar un momento de solaz entre los agobios de la vida laboral, compartir con un amigo o con la persona amada, o simplemente pasar un rato agradable, de distracción. Entre esta multiplicidad de motivos y circunstancias y de la gran variedad de géneros cinematográficos, hay momentos privilegiados en los que la síntesis entre el tema y la imagen salen al *encuentro* de nosotros como espectadores para iniciar un proceso de pensamiento que conjunta las emociones con el intelecto y que logra despertar el asombro, ese momento inicial del filosofar.

El encuentro con el cine, concepto que retomamos desde Deleuze (1984, 2011),³ y que desplegamos, tiene diversos aspectos a los que vale la pena dedicar algunas líneas. El primero es un encuentro con la belleza. En la película que nos ocupa, es sobre todo el juego de miradas las que hacen nacer emoción, el desconcierto de una imagen desdibujada de contornos imprecisos, en los que solo captamos la luz. El conocimiento de sí, extremadamente doloroso, que obtiene el protagonista al mirarse en los otros como si fueran espejos. ¿Quién no ha experimentado emociones intensas al descubrir algo de sí mismos en los ojos de otro?

El segundo es el tema de la película: un cuerpo destrozado que significa el fin de un modo de vivir y de dar cuenta de la realidad, tema central que obliga a plantear una serie de preguntas, tales como: ¿Hay sentido en el sufrimiento? ¿En qué consiste la identidad individual si el yo aparece evasivo y cambiante? ¿Qué significa comunicar y comunicarse? Junto a estas surgen conceptos que exigen un desarrollo, un despliegue, un entrelazamiento que nos acerque a esbozar la eterna cuestión: ¿Qué es el ser humano? Lo planteado nos lleva a reflexionar sobre el encierro, el exilio, la espiritualidad. Finalmente, se explorará un elemento del lenguaje cinematográfico, en este caso el *ojo-cámara*, que presenta una novedad formal de los elementos con los que se construye el cine.

Para clarificar lo anterior es necesario hacer una breve revisión de la trama, de lo que ocurre en *La escafandra y la mariposa* (2007).

II. LA HISTORIA

Comenzamos escuchando una canción. Jean-Dominique Bauby, Jean-Do para sus amigos, ha sufrido una embolia cerebral y su cuerpo ha quedado paralizado, con excepción del ojo izquierdo, que puede mover y parpadear. La película comienza con su *regreso*, cuando despierta luego de 20 días en coma en el hospital *Berk Sur Le Mer*. Observa unas figuras borrosas que hablan a cuchicheos sobre la familia, sobre lo complicado que es la vida familiar, un hombre y una mujer del hospital. Al parecer uno de los que hablan ha visitado a sus hijos el fin de semana. Estando en esa charla notan que el enfermo ha abierto los ojos y corren a llamar a los médicos. Se da cuenta de que está en un hospital: “Abra los ojos, manténgalos abiertos”—le indican. Los médicos le informan que tuvo un accidente cerebrovascular, que su cerebro y su médula espinal están desconectados; le dicen que estará bien, que ya está despertando y que recuperará sus facultades. Escuchamos los pensamientos de Jean Do, que

3 *L'Abécédaire de Gilles Deleuze* (Boutang, 1996) es una obra que consiste en una serie de entrevistas que realizó Claire Parnet al filósofo. En el apartado dedicado a la cultura, Deleuze no manifiesta una idea positiva de esta, en lugar de este concepto pretende acercarse a la idea de encuentro con las cosas. Al estar al acecho, se da el encuentro y esa es una forma de relación creativa. El cine es parte del entorno, pero es la mirada filosófica la que está *al acecho* del encuentro con la explicación. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=D9s4ub2tjLA>

en parte son respuesta a preguntas de los médicos, quienes se dan cuenta de que no puede hablar, en parte son cosas que trata de decirles. Él se da cuenta que no puede hablar, se habla a sí mismo: “Voy a ser paciente”. Hay unas rosas en el cuarto: “¿Quién trajo estas rosas?” piensa. Y evoca a Inés. Tiene síndrome del encierro o del cautiverio⁴ y su caso es muy raro. Deberá rehabilitarse para poder comunicarse y el médico le dice que dos bellezas se encargarán de ello. Hay una imagen ante el espectador: un hombre, un buzo con su escafandra cayendo suavemente al fondo del mar.

Cuando llegan las terapeutas, Jean Do piensa que ya está en el cielo, que son ángeles; una de ellas lleva una cruz en el cuello. Aprende a decir sí y no con el movimiento de sus párpados. Comienzan también los recuerdos y nos enteramos de su vida antes del *accidente*: es el editor en jefe de la prestigiada revista *Elle*, con modelos y fotógrafos profesionales, una vida exitosa. Pero deben coserle el ojo derecho, pues no tiene irrigación. Lo bañan, lo visten para que se sienta mejor, lo ponen en silla de ruedas pues saldrá a recibir una visita. En el pasillo ve su rostro reflejado en un cristal, ve a los demás en sillas de ruedas, ancianos y enfermos como él. La visita es Céline, de quién él dice “No es mi mujer, es la madre de mis hijos”. La recibe en un corredor del hospital donde puede ver el mar y el bosque. “Háblele de frente” le indica el médico. “Hablan” poco, ella le pregunta si quiere ver a sus hijos. No, no quiere. Pregunta si puede verlo Lauren, sí. Lleva una cruz en el cuello. Parpadeos. Seguimos viendo como él lo hace. Lloro. Recuerda, se imagina la estación donde ella debe tomar el tren de regreso a París, un lugar deprimente, desolado. Vemos a Céline llorar y en el andén enfrente vemos a Jean-Do de pequeño que esperaba ahí el tren con su padre. Piensa en ella: “La traté tan mal”; y en sus hijos: “No podré hacer nada por ellos, jamás”.

Recibe otra visita: un amigo a quien en cierta ocasión le cedió su asiento para que pudiera volar a cierta ciudad y no perder su conexión ahí, Pierre Rosan. El avión fue secuestrado y el amigo pasó como rehén cuatro años, dos semanas, cinco días y siete horas, que no olvida, en un lugar pequeño y oscuro, difícil de respirar, al que llamaba ‘mi tumba’. “Pierre Rosan, [piensa Jean Do] nunca le devolví la llamada, ¿por qué?, porque me sentía culpable, me apena”. Rosan le dice “Supe que tenía que venir por lo que te pasó, estar secuestrado es como lo que te pasa” y le da un consejo:

Durante el secuestro me aferré a algo, conozco de vinos, recitaba la clasificación de los mejores vinos Bordeaux de 1855, eso me mantuvo cuerdo, estando desesperado, deprimido y furioso. Brutalidad, sufrimiento, crueldad, la espera, me aferré a lo que me hace humano y eso me dio la fuerza para poder soportar la oscuridad, la soledad y el cautiverio. No tenía otra opción, era todo lo que tenía, igual que tú, aférrate a lo humano que tienes dentro. Aférrate a lo que te hace humano y sobrevivirás (Kennedy y Lilik y Schnabel, 2007).

Comienza la terapia y una forma de comunicación: la terapeuta le recita las letras y él parpadea para escogerlas y formar así palabras. Empero piensa: “No tengo idea de qué quiero decir”. Primera palabra: ‘yo’, luego la imagen de la escafandra (la segunda imagen). “Déjenme en paz”. Lo bañan y siguen los recuerdos, ahora de una chica que lo llevó al santuario de Lourdes.

4 En el artículo de Fernando Vidal (2018) se define el Síndrome del Cautiverio (LIS por sus siglas en inglés) como “la combinación de elementos clínicos y sintomáticos pone de relieve la especificidad del LIS: es igual al estado normal desde el punto de vista cognitivo, pero próximo al estado vegetativo desde el punto de vista motor” (p. 47). Lo que lo diferencia de otros estados es la continuidad en la actividad pensante y la incapacidad casi total de moverse.

Comienza a *hablar* de esa forma y sus primeras palabras son desesperadas, “Veo la muerte”, lo que provoca cierto enojo en la terapeuta, quien le reclama su falta de aplomo antes de salir del cuarto del enfermo; regresa al poco tiempo para disculparse, Jean Do contesta con una sola palabra: Gracias.

Pronto se da cuenta de que, a pesar de no poder moverse, de que su cuerpo esté incapacitado para cualquier movimiento, con la única excepción de su ojo izquierdo, hay algo, un par de cosas que puede mover libremente: su memoria y su imaginación. Cuando se da cuenta de esto se imagina a la mariposa saliendo del capullo. Comienzan, entonces, los recuerdos.

Los recuerdos se arremolinan: otra vez la bella mujer con la que visitó el santuario de Lourdes, quizá con engaños pues a él no le interesaba ir allí. Discuten, él quiere regresar, ella no cede, llegan a Lourdes, él menciona una posibilidad: alguien puede llegar a visitar a la Virgen y esta responderle causándole un daño irreversible ante la sorpresa de la respuesta. Una joven en silla de ruedas le saca la lengua; en la noche no puede hacer el amor con la muchacha ante la presencia de la imagen de la Virgen y sale a caminar. No volveremos a saber de la muchacha, pero los recuerdos siguen y la imaginación también. Se imagina haciendo cosas que no hizo: esquiar, torear, incluso llega a imaginarse como Marlon Brando en sus tiempos de joven. Decide cumplir un compromiso que tenía con una editora, escribir un libro. Solo necesita alguien entrenado a quien poder dictar las palabras para componer el libro. Llegará una joven para esa tarea. Mas, la imagen del hombre con la escafandra persiste. Se imagina el pasillo del hospital, donde hay un busto de Eugenia, esposa de Napoleón III; también se imagina el salto del bailarín Nijinsky, un salto de tres metros.

Sus entrevistas ocurren en un lugar del hospital donde puede ver *Berck Sur Le Mer*, al que llama su *cinecitta*,⁵ como si fueran estudios de cine; recuerda los suburbios, el faro. Sigue con su libro y en cinco horas han avanzado ya algo. Le leen también una obra de Balzac. Durante una terapia una mosca se le para en la nariz y logra emitir un ruido, queriendo espantarla.⁶

La última vez que vio a su padre lo rasuró, su padre le hizo confidencias: que extrañaba a su madre, que se sentía encerrado en ese cuarto pues ya no le era fácil subir y bajar las escaleras. Le preguntó si estaba leyendo algo, sí, *El conde de Montecristo*; quiere escribir una versión moderna donde una mujer sea la heroína, que también busca venganza. Le preguntó por qué no se había casado con la madre de sus hijos, pues estando casados le habría sido más difícil abandonarlos. Le dijo que tener amantes no quería decir abandonar a la familia. Tras los recuerdos decide ver a sus hijos, permitir que lo visiten y tras esto se da cuenta que es bueno festejar el día del padre, frente al mar.

Se imagina a la joven del dictado, en una cena con mariscos y besos. También se imagina a la emperatriz en el pasillo donde está su busto, también con beso. Lo llevan a misa, habla con el cura, se imagina a gente que reza por él, comenzando con su pequeña hija y se imagina a sacerdotes exóticos rezando por él, comentando sin mucha eficacia, por cierto. Evoca su visita a Lourdes,

5 Se refiere a los estudios de cine con ese nombre, construidos en Roma en tiempos de Mussolini, y por donde han pasado grandes cineastas tanto italianos como de otros países y donde se han filmado también grandes producciones cinematográficas como *Ben Hur* y *Cleopatra*, pero también *La pasión de Cristo* o *Pandillas de Nueva York*. Ahí se filmaron la mayoría de las películas del llamado neorrealismo italiano (Silveira, s.f.).

6 Al mismo tiempo, como nota Stewart (como se cita en Vidal, 2018), el cuerpo es lo primero que se impone en los relatos. Los narradores anhelan sobreponerse a cuerpos que sufren o pueden hallarse en situaciones aparentemente anodinas, pero martirizantes (párpados que se pegan, una mosca sobre la nariz).

donde rompió con aquella chica, y recuerda algo que dijo acerca de que si la virgen se le aparece a alguien lo podría dejar incapacitado de por vida, quizá por la impresión. En la lectura que le hacen de Balzac hay una imagen que le recuerda su situación, en la silla de ruedas y contando solamente con la vista y el oído. Comenta “No se toca una obra maestra sin salir ileso” y piensa que él se ha convertido en ese personaje, Nortier. Vuelve a imaginarse la escafandra, sin embargo, esta vez lo acompaña la muchacha del dictado, su mariposa.

Estando con su esposa recibe una llamada de Inés, su amada. La esposa debe hablar por él y también dejarlos solos un momento, un minuto pide él. Inés le dice que quiere verlo, mas no en esa condición. Esa noche tuvo un sueño. Sueña con la reina, con la escafandra tirada en el suelo, con Pierre al que le dice “No vas a Hong Kong, vas a Beirut”. En su cumpleaños logra emitir sonidos, “canta”.

Estando en el pasillo, su *cinécitta*, con las terapeutas, con sus amigos, quiere *cantar*, pero se dan cuenta de que esos sonidos indican algo. Tiene neumonía, debe ser llevado para atención inmediata. Piensa en *las cenizas de la memoria*, recuerda el día que llevó a su hijo el fin de semana cuando tuvo su accidente cerebral, la embolia. Serán sus últimos recuerdos ante la pantalla. Le llevan el libro ya publicado y con buena recepción de la crítica. Varios le visitan, también Inés. Es su esposa quien le da la buena noticia de la recepción de la crítica.⁷ Una semana después, muere. Volvemos a escuchar la canción inicial, *Le mer*, de Charles Trenet.

III. EL ENCIERRO

Sabemos que Jean Do sufre el *síndrome del encierro*, su cuerpo funciona ahora solo como un sostén biológico para su cerebro. Dentro de esa pérdida que aparece en primer término como devastadora, surge una certeza indubitable: tiene su imaginación y tiene su memoria, la vida continúa. No obstante, ¿qué significa tener memoria? Es inevitable hacer una breve reflexión sobre lo que significa la memoria. En la filosofía, es Henry Bergson (2006) quien parece tener una aproximación a la situación de Jean Do: la vida individual parece consistir únicamente en un *continuum* de pensamientos.⁸ El cambio en el cuerpo de Jean Do es dramático, pero más allá de él sabemos que estamos en un cambio permanente, que *mi* identidad individual no puede residir en un cuerpo cambiante, mas sí puede estar en mi capacidad de sentir, no solo con la piel, también reside en mirar el mundo y mi propia identidad desde la reconstrucción de la memoria. Bergson nos da la imagen de la memoria como una espiral expansiva: ningún recuerdo permanece idéntico a sí mismo; cada vez que el cerebro busca en el almacén de las imágenes, las reconstruye, las mira desde el presente.⁹

El presente adquiere así un grado de solidez que parece paradójico si lo comparamos con este *continuum*, con este ir y venir de los recuerdos

7 La obra *La escafandra y la mariposa* (2010) es la base del guión de la película sobre la que se escribe el presente artículo. Es importante notar que es un escrito testimonial que recupera desde la perspectiva del autor su vivencia del Síndrome del Encierro, lo que le ha dado valor para distintas disciplinas, desde la neuropsiquiatría a la filosofía.

8 “La memoria, prácticamente inseparable de la percepción, intercala el pasado en el presente, contrae a su vez, en una intuición única múltiples momentos de la duración, y de este modo, por su doble operación, es causa de que percibamos de hecho la materia en nosotros, cuando de hecho la percibimos en ella” (Bergson, 2006).

9 “Mis sensaciones actuales son aquello que ocupa porciones determinadas de la superficie de mi cuerpo; el recuerdo puro, por el contrario, no interesa ninguna parte de mi cuerpo. Sin duda engendrará sensaciones al materializarse; pero en ese momento preciso dejará de ser recuerdo puro para pasar al estado de cosa presente, actualmente vivida; y no le restituirá su carácter de recuerdo más que el remitirlo a la operación por la cual he evocado, virtual, desde el fondo de mi pasado” (Bergson, 2006, p. 151).

que constituye la memoria. El presente es doloroso para Jean Do, empero la conciencia del recuerdo lo lleva a recorrer su vida en busca de algo que le otorgue sentido a su sufrimiento. Las referencias a un nivel de espiritualidad aparecen continuamente en la película, también lo hacen a un nivel de autoexamen que le hace saber, darse cuenta de que ha tratado mal a su esposa y a sus hijos, sin que exista un sentido de reparación del daño; le queda una opción: darse. Dar ese *yo* a los otros, que sigue siendo una persona, un hijo, un padre. Es darse a través de la escritura, escapar del encierro a través de la mariposa. La mariposa es el parpadeo que hace posible la escritura, que es donación a los otros.

La historia nos confronta con una realidad poco visible en un mundo que pone el énfasis en *tener* más que en *ser*, un mundo en el que la identidad aparece como inamovible. El síndrome del encierro nos muestra que hay un solo camino de ser: ser con los otros; comunicando es como el sufrimiento adquiere sentido, el de ser persona. Spinoza (2011) elaboró el concepto de *conatus*¹⁰ como una fuerza que nos impele, e impele a todo, a seguir existiendo. Es ese deseo el que le otorga sentido a la existencia. Jean Do no puede moverse, no tiene ningún tipo de autonomía en su vida cotidiana, pero sigue siendo capaz de pensar, de sentir, de imaginar, de ser; hay *conatus* en él.

La imaginación es una poderosa facultad que le permite a Jean Do recordar los placeres de los sentidos y reconstruir su propia experiencia del encierro.¹¹ La terraza que, recordemos, él llama *cinecitta* le permite experimentar la soledad en una dimensión placentera. Nueva paradoja en quien está aislado: lo último que puede desear es la soledad. No obstante, ya no está solo, tiene como compañía el mar, que parece ser el vehículo para encontrar una libertad que es solo interior, ese mar donde se sumerge con la escafandra y la mariposa. Recordar, ese acto en el que la mente trae al presente una reconstrucción de lo percibido, es lo que le permite una proyección al futuro, a la escritura que es un estar ahí para los otros.

IV. ENCONTRAR LA LITERATURA EN EL CINE

No es casual en absoluto la presencia de la literatura en el cine. Las alusiones directas son a *El conde de Montecristo*, donde una persona condenada a prisión logra escapar en un saco, mismo que recuerda el capullo de la mariposa. Jean Do logra salir de su encierro corporal a través de la imagen de la mariposa y tendrá cierta vida más plena, logrará concluir su novela. También encontramos esa alusión cuando Jean Do dice que quiere escribir una nueva versión de esa novela, ahora con personaje femenino, pero conservando el tema de la venganza, ¿Por qué la venganza? Hay muchas mujeres alrededor de Jean Do, todas bellas. Dirá después que no se puede enfrentar una obra maestra sin resultar ileso. Hay un personaje, quizá de Balzac, el Señor Nortier, a quien termina pareciéndose,

¹⁰El filósofo elabora el concepto de *conatus* como fundamento de su perspectiva sobre el hombre, lo entiende como "Cada cosa se esfuerza por perseverar en su ser". La muerte es externa, en tanto organismo vivo, Jean Do se esforzará no solo por seguir viviendo, sino por no perder su identidad. También Paul Tillich habla del *conatus* en *El coraje de existir* (1968), donde hace referencia al valor, en el sentido del diálogo platónico con el mismo nombre. Jean-Do necesitará ese tipo de coraje para continuar existiendo así y terminar su libro.

¹¹"Producida espontáneamente o estimulada por medio de cuestionarios, entrevistas o talleres, la narración funciona como una herramienta para explorar las dimensiones sociales, culturales, simbólicas, relacionales y psicológicas de la enfermedad, para mejorar la comprensión empática de la experiencia de pacientes y cuidadores, enriquecer la comunicación y favorecer el cuidado y la calidad de vida de los pacientes" (Vidal, 2018, p. 47). La narración nos permite, en tanto que espectadores a quienes les sale al encuentro una situación límite, reflexionar sobre lo que constituye a una persona, en qué medida es transformada por la enfermedad y de qué modos las relaciones intersubjetivas son determinantes para otorgar sentido a la vida.

pues ambos terminan en silla de ruedas contando solo con la vista y el oído para comunicarse. Jean Do es un lector, como lo es su padre, y aunque es editor de una revista, tiene sus inclinaciones literarias. Escribir será para él su manera de seguir vivo, escribir hablando, dictando las palabras. No quedó ileso luego de enfrentarse a obras maestras y de ellas sacará fuerzas para seguir viviendo, que en este caso consiste en seguir escribiendo, dictando.

En su imaginación no aparecen personajes literarios sino históricos: la reina esposa de Napoleón III, el bailarín ruso Nijinski, Marlon Brando; su imaginación, pues, recrea personajes de la vida real. Es en la escritura donde puede plasmar ahora el reflejo de su vida, de su escape de la escafandra, su *encuentro* con la mariposa. Él es la mariposa, y por eso podemos entender esto como un encuentro consigo mismo y con las personas que le rodean, sus hijos, su amante, las terapeutas, sus amigos.

V. ALGUNOS TEMAS: LA FAMILIA Y LA RELIGIÓN

En la película encontramos alusiones a la familia, a la vida familiar y sus problemas. El primer diálogo de la película trata precisamente de eso, de lo difícil que es llevar la vida familiar. Los personajes son borrosos como borrosa es la vida familiar de Jean Do. En efecto, habla de Céline como 'la madre de mis hijos', rechazando llamarla 'esposa' o 'mi mujer'. También es recurrente la presencia del padre de Jean Do, un anciano de 90 años que sufre su encierro, pues ya no puede subir escaleras. Recuerda a su mujer y se lo hace saber a su hijo, al cual casi regaña por no mantener con él a sus hijos y a su esposa, aunque tenga amantes. Es en su encierro como cobra sentido festejar el día del padre y logra jugar con sus hijos adivinando palabras. Es otra vez con la escritura como logra recuperarlos.

Por su parte, la religión, o ciertas prácticas religiosas, están presentes en los recuerdos de su visita a Lourdes. Desde el comienzo observamos que una de las terapeutas lleva una cruz colgada en el cuello y le dice que es muy creyente y que reza por él, como también su hija y luego otros sacerdotes alrededor del mundo; también la esposa lleva esa cruz en el pecho. Recuerda esa visita a Lourdes dos veces, en la segunda observa las tiendas con los objetos que tanto se venden y la ruptura con esa joven. No hay ese sentimiento de devoción en Jean Do y tampoco, al parecer, en su amada Inés, la de las rosas rojas.

VI. LA DIVERSIDAD

El tema de la diversidad se encuentra en toda la historia, en toda la película. Mas, es difícil abordarla. A primera vista, podemos decir que la diversidad tiene que ver con cosas diferentes, quizá opuestas, quizá contrarias, pero en todo caso muestra una divergencia, un apuntar hacia otro lado. Jean Do no era diferente a los demás, por lo menos no tan diferente a como lo será después de su embolia.

Enfermo es otro, como lo es todo discapacitado después de sufrir un accidente. Sin embargo, la poca comunicación que tiene al *hablar* con su parpadeo es lo que hace posible que su diversidad sea comunicable, entendible, asequible a los otros.¹² Pues, ¿cómo sabríamos de Jean Do si no pudiera comunicarse? Debemos reconocer que la comunicación con Jean Do es posible

¹² "Destaca las relaciones humanas como factores de empoderamiento y observa que la autonomía no se reduce a tener voluntad propia, sino que depende de situaciones comunicativas que suponen reconocimiento y reciprocidad. La narración le parece demostrar que lo que se le debe al paciente no es respeto por su autonomía *per se*, sino por la persona, lo que implica encontrar un equilibrio entre impulsar su autonomía y tener en cuenta su vulnerabilidad" (p.53).

gracias a los otros, que con mucha paciencia le enseñan a reconocerse. Una alteridad afín a nuestro personaje la encontramos en la película *Mi pie izquierdo*, de Jim Sheridan, basada también en una historia real. Al no comunicarse en absoluto no habría diversidad reconocible, estaríamos ante una especie de diversidad absoluta, sin nada que haga contacto con los otros que reconozcan su alteridad, su divergencia. Esa alteridad no reconocible podemos encontrarla en la literatura, por ejemplo, en *El innombrable* de Samuel Beckett o en *Johnny tomó su fusil* de Dalton Trumbo. Sin embargo, no es esta alteridad absoluta la que tenemos aquí, ya que tenemos diversidad, divergencia.

Jean Do encontró la diversidad tras su accidente, no obstante, antes de eso ya la tenía. La tenía al no compartir creencias religiosas con sus mujeres, y con ellas sigue caminos opuestos. La mujer de Lourdes y también su esposa son creyentes, él no. Inés no es quizá tampoco creyente, no lo sabemos, pero no hay nada en la película que lo sugiera y con ella no parece seguir un camino opuesto. Jean Do espera que ella lo visite cada día, mas ella no quiere verlo así, como está, en su diversidad (su estado enfermo, su *no poder ser como antes era*). Así, lo que antes era diverso, lo que le llevaba a caminos opuestos, ahora encuentra una convergencia: festejar el día del padre con sus hijos, por ejemplo. Se lamenta porque no podrá acariciarlos ni sentir el calor de sus cuerpos, no obstante, llega a jugar con ellos. ¡Qué extraño es lo que ocurre aquí!

La divergencia le lleva a la convergencia. Antes de la embolia era divergente con sus hijos, después al jugar *converge* con ellos. Su amigo Lauren cuando lo visitó no pudo comunicarse con él, deletreaba demasiado aprisa y no leía el párpado de Jean Do, no había esa convergencia necesaria para saber qué letra debía apuntar. Empero hay una convergencia cuando su amigo, en lugar de deletrear, le lee a Balzac, tan importante para él, y se da una convergencia literaria, por lo menos en cuanto encuentra en Balzac algo que se relaciona, que converge con su vida.

VII. EL OJO-CÁMARA

La escafandra y la mariposa es una película que induce a la reflexión, los temas expuestos son solo algunos. En este punto es importante dedicar algunas líneas a la imagen cinematográfica en sí. No se trata únicamente de que las imágenes sean bellas como forma de expresión de una historia dolorosa y con tintes trágicos, historias como esta aparecen frecuentemente. La novedad de la película reside en el aspecto visual. A lo largo de la narración *vemos* a través del ojo-mariposa, vemos como si fuéramos Jean Do, el ojo es la cámara.

El protagonista sufre de *síndrome del encierro*; sin el recurso del ojo-cámara esta condición no podría ser compartida por el espectador, no podría ponerse en el lugar del personaje. Observar el sufrimiento desde fuera daría la percepción de una historia trágica más. En la vida cotidiana, o en el cine, percibimos el sufrimiento del otro y la condición de exterioridad provoca una empatía limitada; en cambio mirar como si fuéramos Jean Do abre la puerta a un nivel de empatía más profundo. El ojo-cámara y la narración interior se entrelazan para compartir la desesperación de no ser escuchado, para sentir la belleza de una forma más profunda, que va más allá de la simple expectación de un paisaje agradable o de la belleza femenina; percibimos la belleza en el ojo del protagonista. Si la belleza reside en el ojo de quien percibe, el ojo-cámara nos permite sentir la belleza y el goce de los sentidos a través de la mariposa. Del mismo modo, nos permite entender, sin necesidad de una exposición

conceptual, la paradoja: mientras Jean Do poseía todas las facultades de un cuerpo *normal*, su percepción de la belleza era más bien superficial, belleza de afiche, pero cuando su condición le obliga a una vida interior intensa es cuando comienza a *sentir* lo bello. Tener un alto grado de conciencia, en lo que piensa y en lo que mira, le permite al personaje y al espectador sentir la belleza de las emociones, el dolor del alejamiento, la verdad de los recuerdos. Todos los elementos anteriores adquieren profundidad gracias al recurso del ojo-cámara.

El cine es un arte que juega con la luz, que la materializa y la hace suya. En *La escafandra y la mariposa* hay dos tipos de uso de la luz en estrecha relación con la historia. La primera es la de imágenes sin contornos definidos, la luz que en haces entra por la ventana, las dificultades para enfocar la habitación, la pérdida de uno de los dos ojos. La segunda, más tradicional, proporciona claridad en la imagen misma y en la línea de vida del protagonista; es como si una vez tomada la decisión de asumir su nuevo yo todo su alrededor se definiera. Es ese “aferrarse al humano que llevamos dentro” en boca del amigo víctima de secuestro lo que aporta claridad a las imágenes.

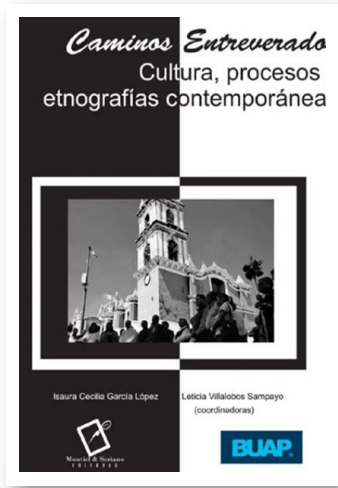
Jean Do es a partir de su accidente un *otro*, alguien con quien la comunicación y, por lo tanto, las convergencias son difíciles. Ya se mencionó que esto es posible únicamente gracias a la comunicación mediante la escritura. La empatía es posible solamente gracias al ojo-cámara, belleza cinematográfica que surge del juego. El juego está en mirar a través del protagonista, pero al mismo tiempo miramos a través del Jean Do real, de aquel que escribe el libro; y miramos, convergiendo, con la mirada de Julián Schnabel, el director de la película. Juego de miradas que permiten la convergencia de un modo que desborda la pantalla, que nos involucra como espectadores, que despierta la reflexión y suscita la empatía.

La convergencia que envuelve a la película, a los espectadores y a este escrito, se da en la posibilidad de encontrar un punto de encuentro entre el cine, la filosofía y la literatura. El cine puede ser reflexionado desde un punto de vista estético, no obstante sus posibilidades van más allá al presentar una convergencia entre la condición humana y su reflexión, es decir, una convergencia entre el sentimiento y la razón.

REFERENCIAS

- Bauby, J. D. (2010). *La escafandra y la mariposa*. Barcelona: Ed. Planeta.
- Bergson, H. (2006). *Materia y memoria. Ensayo sobre la relación del cuerpo con el espíritu*. Buenos Aires: Editorial Cactus.
- Boutang, P. A. (Productor). (1996). *L'Abécédaire de Gilles Deleuze*. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=D9s4ub2tjLA>
- Deleuze, G. (1984). *La imagen-movimiento, Estudios sobre cine 1*. Barcelona: Ed. Paidós.
- Deleuze, G. (2011). *Cine II. Los signos del movimiento y el tiempo*. Buenos Aires: Ed. Cactus.
- Kennedy, K. y Lilik, J. (Productores), Schnabel, J. (Director). (2007). *La escafandra y la mariposa (Le scaphandre et le papillon)* [Cinta cinematográfica]. Francia-Estados Unidos: Pathe Renne Production y France 3 Cinéma.
- Silveira, K. (s.f.). *Cinecittá: Las películas más famosas filmadas en el icónico estudio italiano*. Recuperado de <https://www.vix.com/es/btg/cine/7655/cinecitta-las-peliculas-mas-famosas-filmadas-en-el-icónico-estudio-italiano>
- Spinoza, B. (2011). *Ética*. Madrid: Alianza Editorial.

- Tillich, P. (1968). *El coraje de existir* (José Luis Lana, trad.). Barcelona: Editorial Estela.
- Vidal, F. (2018). Hacia una fenomenología del síndrome de cautiverio. *Revista española de neuropsiquiatria*. 38(133), pp. 45-73.



Cultura, procesos y etnografías contemporáneas

Isaura Cecilia García López y Leticia Villalobos Sampayo (Coordinadoras). (2019). Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla y Montiel Soriano Editores, 217 pp.

Elia Méndez García¹

El texto coordinado por Isaura Cecilia García López y Leticia Villalobos Sampayo, *Cultura, procesos y etnografía contemporáneas*, nos ofrece nueve trabajos de investigación sobre historia, religión, migración, conflictos, diversión, costumbres y tradiciones, desde una perspectiva antropológica y bajo metodologías etnográficas. Los estudios son producto de las discusiones de los miembros del Seminario de Cultura, Ideología y Poder que se conformó en el Colegio de Antropología Social de la Benemérita Universidad de Puebla.

Pretendo en esta reseña analizar los aspectos más relevantes que la lectura del texto me han provocado, más que describir cada uno de los capítulos de la obra. Esto último se puede encontrar en la presentación que las coordinadoras del libro han hecho, donde el lector encontrará las temáticas abordadas por los autores de los capítulos.

Desde sus discusiones, los autores en su conjunto han partido de dos claves para el desarrollo de sus reflexiones particulares. Abordaré la primera, la cual es sintonizar en una perspectiva conceptual común sobre una categoría que los convoca: cultura. Cabe mencionar que sus formaciones antropológicas les permiten la construcción de un piso común que les permita dialogar. Así, cultura para los autores es:

[...] los conocimientos y comportamientos adquiridos o aprendidos en la sociedad, es decir, saberes transmitidos, ya sean hábitos, costumbres o creencias, y que son heredados de generación en generación. La cultura implica una determinada concepción del mundo que unifica a los individuos y genera, a la vez, identidad colectiva. Incluye cualquier tipo de manifestación con base en códigos, reglas, símbolos y significados, dentro de una determinada red de convivencia social, que son relativamente compartidos por los individuos conectados en dicha red... Por lo que comprende todo lo que el ser humano crea y transforma a lo largo de su convivencia con su entorno y con la naturaleza (p. 5).

¹ Instituto Politécnico Nacional, México, ORCID iD 0000-0003-2256-4731, mendezeli@hotmail.com

En la construcción de su concepto de cultura destacan dos aspectos que podemos apreciar en los abordajes de investigación que el texto ofrece: por un lado, el énfasis de los significados, y, por otro, su génesis social, debido a que la cultura se forja colectivamente en la relación convivial (Illich, 2006) entre personas y entre ellas con la naturaleza.

Vista de esta manera, la cultura desde la antropología expone la capacidad de forma (Echeverría, 2001) porque señala la virtud humana para significar cada acto, cada idea del hacer humano, de dotarle de significado. No obstante, no describe un sentido estático, como una fotografía que detiene el tiempo. La dimensión semiótica de la vida social es movimiento que pasa por un momento extraordinario en que se pone en cuestionamiento el canon, la norma, la costumbre. Este momento extraordinario es la fiesta en la vida comunitaria. El acto festivo pone en realce la cultura, pero a la vez la interpela y la transforma, y en esa nueva forma fluye el significado inicial y el creado en ese momento festivo de ruptura y continuidad sin exclusión.

El concepto de cultura, entonces, es travesado por las formas de socialidad, por lo menos en dos vías. La primera alude a la relación entre personas concretas situadas que comparten el código cultural y que comparten el mito englobante (Panikkar, 2007) que le da sentido al hacer. El significado se forma en la relación social y le da sentido a aquello que creemos y hacemos, aunque no sepamos explicarlo a través de un conocimiento declarativo, pero sí procedimental; es decir, sabemos lo que hay que hacer en determinadas situaciones, aunque la explicación no necesariamente esté de forma consciente. La metáfora que expone con precisión este sentido de cultura nos lo ofrece Esteva (2015), cuando señala que el mito cultural que engloba los sentidos del hacer humano se asemeja a la luz que permite ver en la oscuridad, pero a la luz como tal no la podemos ver. Así la cultura da sentido a lo que pensamos, sentimos y hacemos, pero ella misma escapa de nuestra percepción. Este es el desafío para la etnografía: advertir y explicitar el sentido cultural; aspecto sobre el que regresaré más adelante.

La segunda vía que atraviesa el concepto de cultura corre alterna a la primera, debido a que también es una relación social entre los humanos y los elementos de la naturaleza, de la cual formamos parte en una percepción ecológica. La relación que se establece con el agua, con el monte, con las plantas, con los animales y sus espíritus dueños representa otra de las fuentes de la cultura, de los significados creados por las sociedades en relación directa con ellos y que están insertos en la dimensión simbólica de la vida social en que están presentes de forma integral los seres humanos y los no humanos.

Retomando ahora la segunda clave común de los autores en los trabajos de este libro, tenemos la aplicación crítica a sus propios puntos de partida, es decir, a la misma antropología. Este aspecto crítico y autocrítico representa la apertura para señalar aquellos momentos de la antropología ligada a los espacios de poder político en que coadyuvaron en el diseño y operación de políticas públicas sobre el indigenismo y la respuesta de aculturación en las políticas educativas. Esta mirada, sobre la historia tensa de la relación entre la academia antropológica y los gobiernos federales, al paso del tiempo se va develando en sus consecuencias y giros.

Si bien el debate indigenista tuvo logros emblemáticos como la educación superior intercultural, también expone el colonialismo interno en la construcción de la identidad indígena nacionalista, además de las imágenes

y conceptualizaciones sobre el indio/indígena, sujeto de las políticas públicas. Que la antropología indigenista contemporánea sea capaz de verse así misma de forma crítica en sus orígenes, es una fértil manera de su devenir en un ejercicio académico cuidadoso de su práctica actual; representa una sana vigilancia epistémica y ética, la cual es digna de celebración. En este mismo tópico, resulta pertinente que la crítica también se extienda al mismo hecho educativo como la respuesta al problema de los indios.

Esteva (2010) recuerda el debate en 1824 entre los diputados sobre la *cuestión india*: unos pesaban que México podría ser una gran nación como Francia y Estados Unidos sino fuese por el lastre de los indios, y consideraban como una solución aquella por la que habían apostado los estadounidenses: el exterminio. Sin embargo, se daban cuenta que esta opción no era viable porque los indios en nuestro país eran demasiados. Después de las discusiones, se encontró la alternativa: la educación. En otras palabras, en vez de genocidio, cultiricidio, señala Esteva. La educación fue el instrumento para hacer que los indios dejaran de ser indios y se convirtieran en “mexicanos regulares”. Casi dos años después, estos datos históricos nos explican por qué hoy en día estas ideas guardan vigencia y la fuerte influencia desde el poder político en este empeño. Estos hechos documentados nos interpelan y es necesario permitir que nos cuestionen en torno a nuestro propio racismo y colonialismo interno; es una demanda a una academia ética y consecuente recuperar, repensar y reescribir nuestra propia historia. El pasado no ha pasado del todo, insiste en volver y cuestionarnos para vislumbrar nuevos senderos que impulsen las luchas indígenas que reivindican su derecho a la existencia libre.

Finalmente, el último aspecto que quiero enfatizar del texto *Cultura, procesos y etnografía contemporáneas* es el metodológico. La etnografía y otras herramientas cualitativas de investigación son otro sendero común que los autores han recorrido en los trabajos que nos entregan. Un enfoque de investigación comprensivo no es un camino fácil, aunque lo aparente.

No se agota en ir a campo y describir lo que se ha captado y contrastarlo con un marco teórico pertinente. Implica al investigador mismo. Implica un ejercicio personal de humildad de apertura a ser digno de recibir y aceptar la cultura a la que ingresa. Pensar en el ingreso a otra cultura implica el ejercicio previo de ser consciente del propio mito cultural. Antes de preguntar por el otro, estoy obligada a cuestionarme por mí misma y este cuestionamiento no es un acto individual, sino colectivo: relacional. Nos conocemos a nosotros mismos en las relaciones que establecemos con los demás. Por ello, el investigador cualitativo está frente al reto de profundizar en el conocimiento del otro a través del propio conocimiento de sí. Esta sensibilidad le permitirá adentrarse en el ámbito de la interculturalidad entendida, con Panikkar, como mito englobante en que tienen sentidos nuestros actos e ideas.

El etnógrafo comprometido con su hacer rebasa los alcances del *rapaport*, de la sintonía con el informante; es creativo y busca las maneras de encontrar los sentidos que operan en el hacer, en el pensar, en el sentir y en el decir de aquellas comunidades en que estudia, aprende y comparte sus análisis y reflexiones. Cuida en todo momento la fidelidad de lo visto y de lo escuchado en la vida concreta; indaga cómo opera la capacidad de forma de la sociedad, del pueblo, del grupo, de la familia; se adentra en la dimensión simbólica de la vida social que se abre en cada encuentro con las personas y en cada

conversación que se establece con ellas. Del texto *Cultura, procesos y etnografía contemporáneas* podemos encontrar ejercicios como propuestas fértiles para compartir no solo historias, sino experiencias de la vida vivida.

OBRAS CITADAS

- Echeverría, B. (2001). *Definición de cultura*. Ciudad de México: Itaca y Fondo de Cultura Económica.
- Esteva, G. (2010). Mas allá de la educación. En L. Meyer y B. Maldonado (Coords.), *Comunidad e interculturalidad: por un diálogo inter-actoral entre movimiento indígena y escuela pública* (pp. 159-174). Oaxaca: CSEIIIO.
- Esteva, G. (2015). Para sentipensar la comunalidad. *Bajo el volcán*, 15(23), pp. 171-186.
- Illich, I. (2006). La convivencialidad. En V. Borremans y J. Sicilia (rev.), *Obras Reunidas Volumen I* (pp. 120-145). Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Panikkar, R. (2007). *Mito, fe y hermenéutica*. Barcelona: Herder.



De relámpagos y recuerdos... minería y tradición de lucha serrana por lo común

Elia Méndez García. (2017). Guadalajara: Grafisma y Cátedra Jorge Alonso. 255 pp.

Mario Enrique Fuente Carrasco¹

En el libro se identifican tres refrescantes atributos sinérgicos: originalidad, pertinencia del tema y rigor académico. Intuimos que la originalidad está relacionada con el policromático quehacer académico de Elia Méndez García. Destaco como antecedentes una configuración académica derivada de su formación en el área de lingüística, en combinación con una vertiente crítica de la sociología. También interviene su estilo de investigación: cotidianamente experimenta rutas para propiciar un diálogo crítico entre las categorías (abstractas) con el concreto real (intenso contacto con los sujetos sociales). En otros términos: muestra un empeño impasible por deconstruir categorías ortodoxas y, al mismo tiempo, explaya su sensibilidad y empatía con la palabra de los pobladores.

La pertinencia del tema (luchas por lo común y el papel del recuerdo) fue ratificado por el perfil de la prestigiosa Cátedra Jorge Alonso creada por el CIESAS y la Universidad de Guadalajara; mientras que el rigor académico tiene como aval el dictamen derivado del Premio a la Mejor Tesis en Ciencias Sociales 2016 (la publicación) otorgado por un jurado autónomo, plural e interinstitucional. Se menciona primero la parte formal del libro, para después emitir juicios de valor sobre su contenido.

La estructura formal del libro presenta variantes de interés, las cuales tienen una liga con el contenido. El tema se aborda desde cuatro ejes de análisis, uno por capítulo, y un apartado de integración. En el primero, con un lenguaje directo, introduce al lector frente a la narración de diversos sucesos dados en el aparentemente cotidiano espacio y tiempo: *la tradición que existe en la Sierra Juárez de Oaxaca por la lucha de lo común*. Sin embargo, lo aparentemente cotidiano (los pobladores frente a la minería, el bosque) empieza a entrelazarse con un sutil, pero penetrante, uso de categorías que posteriormente abordará.

Agudamente, la autora nos invita a despojarnos de nuestra idea preconcebida de lo que llamamos recuerdo y nos motiva a intuir de diversos

¹ Universidad de la Sierra Juárez, México, ORCID iD 000-0002-8420-147X. mariofuente2005@gmail.com

puntos de inflexión analítica sobre una noción preliminar de *recordar*; entre ellos los siguientes: su expresión en tiempos extraordinarios; “un mismo hecho” como la minería y “de lo común” tienen diferentes expresiones en el espacio y tiempo (contraste entre dos comunidades colindantes). Este eje podría presentarse convencionalmente como el planteamiento del problema, pero la autora le agrega un toque literario.

El segundo eje de análisis es el de mayor nivel de abstracción, creatividad y originalidad teórica. Se destaca de manera franca una aportación con implicaciones epistemo-metodológicas: *el recordar y olvidar como forma de abordar la tradición de la lucha*. En esta tarea, establece diálogo con diversas perspectivas heterodoxas del campo de las ciencias sociales (desde Adorno, Benjamín Thomson, Echeverría, Illich, entre otros), del feminismo (Luisa Muraro, Silvia Federici) y de la narrativa de la comunalidad (Jaime Martínez Luna). En esta perspectiva, recurre al rol constructivo de nociones como la esperanza, la crisis y la historia, entre otras, así como otra innovación en este tipo de estudios: el papel del lenguaje, de la palabra, de la escucha.

La incorporación explícita de las dimensiones de momentos ordinarios y extraordinarios de los sucesos en que se desenvuelven las acciones sociales ante el capital será clave para el abordaje. En este eje, el análisis destaca dos protagonistas: el papel del capital y la perspectiva desde condición de lucha de las comunidades. Asimismo, decanta una categoría dialéctica con alto nivel ordenador: la imposición del olvido histórico y la potencia del recordar.

El tercer eje de análisis consiste en una primera articulación entre el concreto real y el teórico: *recuerdos y olvidos sobre la minería en la lucha por lo común en la Sierra Juárez de Oaxaca*. Esta aproximación (de la lucha), se aborda desde dos pares de componentes vinculados con el capital: lo legal-tecnológico y lo estatal-privado. Se presenta, asimismo, una propuesta metodológica innovadora: una adaptación (desde la lingüística) de la denominada entrevista de profundidad. Logra integrar relevantes narrativas de los protagonistas, las cuales cubren varias décadas y diversos sucesos como las luchas sindicales hasta el cierre de la mina. En este apartado, son más claras las divergencias e indicios de percepciones entre comunidades.

El último eje de análisis (capítulo cuatro) se presenta como el apartado en el que se sintetiza la propuesta teórico-metodológica, lo cual deriva de una mayor mediación entre la construcción teórica y el concreto real: *la potencia de recordar; la importancia de lo político de recordar*. En este planteamiento, sin embargo, hay una advertencia epistémica: las narrativas cuestionan la visión que nos haría pensar que necesariamente el recordar implicaría la lucha y que el olvidar llevaría a la subordinación.

Sumados a los cuatro capítulos, el libro de 255 páginas se complementa con otras secciones, tales como las reflexiones finales, mapas, fotografías, nombres de las personas entrevistadas. Igualmente, cuenta con dos aderezos: el prólogo escrito por Raquel Gutiérrez Aguilar y la contraportada por Gustavo Esteva.

Desde el punto de vista del contenido, el libro puede ser analizado e interpretado a partir de diversas perceptivas. Su valoración como aporte literario es complaciente: las narrativas seducen al lector en la vida cotidiana de las luchas. Ello podría explicar el motivo por el cual el libro ha sido acogido con atención por los propios protagonistas. También puede presentarse como un enfoque innovador en la forma de investigar y escribir sobre la historia local-regional e incluso de la historia ambiental contemporánea. Otra lectura,

con condiciones meritorias, podría realizarse en la aproximación que hace de la lucha social desde la filosofía política.

Ante esta amplitud, se sugiere una lectura desde su original aporte a las investigaciones que abordan el tema de los llamados conflictos ambientales; sobre todo cuando hacen referencia al tema de la minería y la lucha social. La autora introduce un tema epistemológico y con consecuencias metodológicas poco abordadas: las posibilidades de comprender la acción social desde una articulación de las perspectivas realistas (como la estructuralista) con las relativistas (como el componente subjetivo). El eje articulador de tal proeza está en la categoría construida como *la potencia de recordar; la importancia de lo político de recordar*.

En el abordaje, aún en el heterodoxo, es frecuente encontrar un divorcio entre estas perspectivas epistemologías (estructuras-subjetivas). Por ejemplo, desde el Ecologismo de Pobres, de Martínez-Alier, se destaca el rol que desempeña el papel protagónico de la estructura económica en la emergencia de los movimientos de justicia ambiental. En esta perspectiva, la acción social es vista desde un modelo de *caja negra*: la economía de mercado genera conflictos ecológicos distributivos y estos, los movimientos de justicia ambiental. Por otro lado, están las perspectivas esencialistas de la acción social, es decir, esta es un reflejo de una impronta derivada de la cultura ancestral. Al respecto, Elia Méndez García va más allá, no deja de lado el papel estructural de capital para generar una injusticia ambiental, pues a lo largo del libro el rol del capital está presente. Sin embargo, desde el primer capítulo se percibe la complejidad del tema. De manea sintética, se identifica una serie de aportaciones al complejo campo de la ecología política y economía ecológica, las cuales parafraseamos del libro:

- Abre la visión de que los temas de los movimientos de justicia ambiental se agotan con una explicación de un agravio del capital en el ámbito de lo ambiental. Reconoce que los conflictos están asociados a otras esferas más amplias, las cuales tienen el potencial de afectar, o afectan, las condiciones para la reproducción material y simbólica de la vida comunitaria. Las relaciones no solo son entre personas y la naturaleza, sino entre las personas, y con ello emerge lo político.
- Explicita la relevancia de la investigación desde la relación sujeto-investigador-sujeto social. Es decir, exige que el investigador explicita y analice su lugar de enunciación: reconocer su lugar de privilegio social, económico y de estatus de su palabra. También estimula a reconocer y asumir su propio desarraigo de una comunidad (relaciones sociales en el territorio habitado). Este punto nos pone en el umbral de los planteamientos de la co-investigación: la reflexión que nos cuestiona sobre para quién se crea conocimiento, a quién le sirve y asumir un lugar de acompañamiento con los límites propios de ese planteamiento metodológico.
- Mantiene vigilancia de los enfoques que maximizan la dimensión esencialista de las comunidades indígenas y de su relación con la naturaleza. La autora considera que la lucha social no está anclada en una añoranza del pasado, sino que se combina desde el coraje, la rebeldía, la indignación contra los procesos de despojo múltiple. Esta línea de análisis muestra las contradicciones, fracturas, límites de los

movimientos en defensa del territorio que, no obstante, también pueden ejercer su capacidad de veto, de poner alto a la injusticia nombrándola y rechazándola.

- Colocando como eje de análisis la distinción entre la política y lo político. Para la autora, siguiendo a diversos autores, lo político representa la capacidad humana social de incidir en los problemas comunes que atañen a la colectividad. La política, entonces, es la forma reducida de la anterior. En este sentido, lo político se centra en la autodeterminación del sujeto en el proceso de reproducción social, la cual emana de la dimensión simbólica en que los humanos imprimimos sentido a nuestro hacer.

Finalmente unas reflexiones. El libro no es un producto acabado, por lo contrario, es pionero en incorporar enfoques epistemológicos que fomentan un pluralismo metodológico: la acción social tiene presiones estructurales, pero también intervienen componentes subjetivos (hermenéuticos) que ayudan a comprender la emergencia (o no) de la lucha. La perceptiva de lenguaje es una de estas vías de exploración desde lo subjetivo: por una parte, para identificar la articulación de *producir sentido desde el lenguaje*, y por otra, identificar las contradicciones dialécticas entre el recuerdo-olvido, entre escapar y atrapar. La matización (explicitación) metodológica usada por Elia Méndez García en los procesos de la construcción del *dato* realizada en la investigación, es muy valiosa como ruptura epistemológica, pues va más allá de un empirismo (positivista) y del relativismo extremo (agnóstico).

La Facultad de Filosofía y Letras de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

C O N V O C A

A investigadores del Área de Humanidades de cualquier nacionalidad a participar con trabajos originales de investigación, traducción o ensayos de tema libre y reseñas escritas en idioma español e inglés para ser publicados en el número **9** de *Graffylia*, Revista de la Facultad de Filosofía y Letras, correspondiente al segundo semestre de 2020, coordinado por el doctor Víctor Manuel Contreras Toledo.

REQUISITOS:

1. La extensión de los trabajos de investigación y ensayo será de un mínimo de 12 cuartillas tamaño carta y un máximo de 20; las reseñas, un mínimo de dos y un máximo de tres. Las colaboraciones deberán estar escritas a espacio y medio con tipografía Times New Roman de 12 puntos, los márgenes serán de 2.5 cm. La entrega se hará en formato .doc, .docx o procesador de textos compatible a estos, añadiendo el documento en formato .pdf
2. La publicación de las contribuciones dependerá del dictamen anónimo al que serán sometidas.
3. La colaboración estará acompañada de una breve ficha curricular del autor, adscripción institucional, dirección, teléfono y correo electrónico. Aquellos textos que no cumplan con los criterios señalados, no serán enviados a dictaminar hasta que sean corregidos por los autores.
4. Las reseñas podrán referirse a libros, revistas, artículos y eventos académicos relativos al Área de Humanidades, observando las normas señaladas.
5. La fecha límite de recepción de trabajos será el día 30 de agosto de 2019.
6. Los trabajos deberán ser inéditos y no estar sujetos, simultáneamente, para su aprobación en otras publicaciones.
Deberán enviarse a graffylia.ffyl@correo.buap.mx.

PRESENTACIÓN

Graffylia Revista de la Facultad de Filosofía y Letras es una publicación periódica de carácter científico, editada semestralmente por la Facultad de Filosofía y Letras de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP). Su misión es difundir la investigación y el conocimiento mediante la publicación de artículos inéditos, de alta calidad, relacionados con actividades de investigación en humanidades y ciencias sociales.

Su público objetivo está formado por profesionales (investigadores, profesores y estudiantes) con formación en áreas relacionadas con las humanidades, principalmente: filosofía, educación, arte, literatura, lingüística, antropología e historia. Es una publicación abierta a todos los miembros de la comunidad académico-científica, a entidades, fundaciones y, en general, a organizaciones de carácter gubernamental y no gubernamental.

Graffylia Revista de la Facultad de Filosofía y Letras de la BUAP es una publicación abierta en su estructura y contenido. Sus comités científico y editorial incluyen especialistas de amplia trayectoria profesional, externos a la institución, vinculados a instituciones de reconocido prestigio del país y el exterior. Su contenido busca ofrecer un balance entre la producción de autores ligados a la institución y la de autores externos.

INDICACIONES A LOS AUTORES

La revista publica preferentemente artículos en las siguientes categorías:

- 1ª. Artículo de investigación científica y tecnológica. Documento que presenta de manera detallada los resultados originales de proyectos de investigación.
- 2ª. Artículo de reflexión. Documento que presenta resultados de investigación desde una perspectiva analítica, interpretativa o crítica del autor sobre un tema específico, recurriendo a fuentes originales.
- 3ª. Artículo de revisión. Documento donde se analizan, sistematizan e integran los resultados de investigaciones sobre un campo en ciencia o tecnología, con el fin de dar cuenta de los avances y tendencias de desarrollo. Se caracteriza por presentar una cuidadosa revisión bibliográfica de por lo menos 50 referencias.

Además, la revista publica en cada número reseñas bibliográficas y de eventos académicos (coloquios, congresos, ponencias, talleres, etcétera.)

Graffylia es una publicación arbitrada. Pares académicos anónimos con filiación institucional distinta a la de los autores, con un procedimiento formal, estructurado y documentado, se encargan de la revisión y aceptación de los artículos. La recepción de artículos se realiza durante los periodos de marzo a mayo (primavera) y de septiembre a noviembre (otoño).

El proceso de aceptación de un artículo consta de dos etapas: precalificación y dictamen. La precalificación es realizada por el Editor y el Comité Editorial de la revista, con apoyo de miembros del Comité Científico; los primeros verifican que el artículo corresponda a la temática de la revista, sea de carácter científico, relevante e inédito, y cubra razonablemente los criterios expuestos en esta guía. El último, a partir de la revisión del resumen del artículo, emite su concepto en términos de relevancia del tema y adecuación del enfoque del autor. El resultado de esta etapa puede ser: aceptación preliminar y paso a dictamen; aceptación condicionada con recomendaciones de mejoramiento; o no aceptación definitiva.

Los artículos que superan la precalificación son sometidas a un proceso de dictamen bajo el concepto de doble ciego. En él, pares académicos anónimos, con filiación institucional distinta a la del autor, con formación a nivel de postgrado, con amplio conocimiento del tema central del artículo, bajo un procedimiento formal, estructurado y documentado que incluye el uso de un formato estándar, se encargan de su revisión y decisión. Los dictaminadores, en sus decisiones pueden recomendar: su publicación sin cambios, la publicación condicionada a ajustes y la no publicación. Si el autor no está de acuerdo con la decisión del dictaminador, puede apelar. En ese caso, el editor enviará el artículo a un nuevo dictamen, cuya decisión, de ser consistente con el primero, será definitiva e inapelable. Si existen diferencias entre la decisión de los dos dictámenes, se recurrirá a un tercero, cuya opinión será final e inapelable.

Las decisiones de los procesos de precalificación y dictamen son comunicadas a los autores formalmente por el Editor. Las de precalificación, a más tardar, quince días calendario después de ser recibido el artículo, las de dictamen, en la medida de lo posible, no más de 30 días después de la decisión de precalificación. El plazo para que los autores entreguen sus trabajos finales con los ajustes requeridos por el proceso de dictamen varía dependiendo de la situación, pero se espera que no tomen más de 30 días calendario. Todos los autores, con el envío de sus artículos a consideración de la revista, aceptan este proceso de calificación y se comprometen a realizar los ajustes recomendados por los dictaminadores en primera o última instancia, según corresponda.

Todos los artículos deben tener una estructura con dos partes: presentación y cuerpo.

A. PRESENTACIÓN

- Título del artículo. En español e inglés, con un máximo de doce palabras en cada idioma.
- Autores y filiación institucional. Nombre completo, iniciales del máximo grado académico obtenido, correo electrónico y datos de la vinculación institucional de cada autor (entidad, ciudad, país).
- Proyecto de Investigación. Si es aplicable, un párrafo con información básica del proyecto que da origen al artículo, incluyendo la entidad a cargo y sus fuentes de financiamiento.
- Resumen (abstract). Resumen analítico del artículo, escrito en español e inglés, con 100 palabras en cada idioma, máximo.
- Palabras Clave (keywords). Entre tres y cinco palabras, en español e inglés. La pregunta clave para su selección es ¿Qué palabras usaría alguien que quisiera encontrar un artículo como este en un buscador?
- cv resumido. Un párrafo de máximo 100 palabras, por autor, que describa su formación académica, trayectoria, logros profesionales y áreas de interés.

B. CUERPO

Aunque cambia dependiendo del tipo y contenido de cada artículo, en general, su estructura incluye:

- Introducción. El problema o la reflexión que motiva la investigación y su relevancia. El objetivo o hipótesis que orienta la investigación. Una breve descripción del método.
- Métodos y Materiales. La aproximación conceptual, el cómo de la investigación, los procedimientos, el diseño e implementación de la investigación.
- Resultados. Los principales hallazgos de la investigación. El soporte de las conclusiones y el futuro trabajo previsto.
- Discusión y Conclusiones. La interpretación e implicaciones de los hallazgos, tanto frente a los objetivos trazados —o la hipótesis formulada—, como en términos de futuros trabajos (o aproximaciones al problema) y nuevos retos.
- Referencias. La relación de todas las fuentes utilizadas, preparada con los criterios del estilo APA 6 (2016), como se describe en el siguiente numeral.

Respecto de los complementos al texto:

- Todas las tablas deben estar numeradas de forma consecutiva y ser citadas en el texto previamente. Igual debe ocurrir con las figuras, los videos y las ecuaciones, cada una con su propio consecutivo.
- Todas las tablas, figuras y videos deben llevar título y, cuando no corresponda a elaboración propia, su fuente.
- En el caso de las imágenes, los autores, al incluirlas, certifican que no tiene restricciones de publicación.
- Las tablas, figuras y ecuaciones incluidas en el texto deben enviarse en archivos electrónicos separados, en formatos compatibles con MS Office.
- Las imágenes deben enviarse en formato jpg o png, con mínimo 300 DPI y 12 cm. x 15 cm.
- Los videos deben cargarse en YouTube e incorporar el vínculo en el texto.

Respecto de estilo, se recomienda:

- No abusar de los extranjerismos, pero usarlos cuando aporten claridad. Es más claro router que encaminador, pero es excesivo hyperlinks por hipervínculos.
- Escribir de manera directa, clara, sin adornos. Ser impersonal. Evitar la reiteración de los temas y la redundancia.
- Resaltar las diferencias solo cuando sea relevante.
- La inclusión de condiciones como raza, credo, género, orientación sexual, no debería ser gratuita.

Los artículos de revisión ameritan una recomendación adicional: no perder de vista que su propósito es resumir lo que se está haciendo, lo más nuevo o lo mejor en relación con un tema, producto o actividad en particular, que por lo tanto son investigaciones basadas en la revisión amplia de la bibliografía existente sobre el tema y no el juicio o la exposición de un experto, que aportan a la investigación en la medida en que evitan que otros gasten su tiempo y recursos recopilando la misma información, y ofrecen a los investigadores las conclusiones, enfoques y experiencias de otros investigadores. Al mostrar cómo se han planteado y realizado otras investigaciones, ofrecen ideas útiles para incluir o descartar en nuevas aproximaciones al tema (Primo, 1994). La calidad y cantidad de referencias utilizadas es fundamental en la calificación de este tipo de artículos.

CITAS Y REFERENCIAS

El uso de referencias es inherente a la producción de documentos científicos. A la vez que reconoce el aporte del trabajo de otros, sustenta el propio. *Graffylia* ha acogido los parámetros para citación y referenciación de la American Psychological Association (APA, 2016), un estándar internacional en publicaciones científicas. Este estilo requiere dos partes: una citación en el texto y una lista de referencias. Una complementa a la otra.

La presentación de un trabajo escrito con el estilo de las Normas APA, tiene un formato especial, el cual se describirá a continuación de forma detallada:

- Papel: tamaño carta [21.59 x 27.94 cm (8 1/2" x 11")].
- Márgenes: Cada borde de la hoja debe tener 2.54 cm de margen.
- Sangría: Al iniciar un párrafo debe aplicarse sangría en la primera línea de 5 cm, respecto al borde de la hoja.
- El tipo de letra a utilizar deberá ser Times New Roman 12 pts.
- La alineación del cuerpo del trabajo científico debe estar hacia la izquierda y con un interlineado doble.
- La numeración deberá iniciar en la primera hoja del trabajo escrito y la ubicación del número debe estar en la parte superior derecha.

REFERENCIAS

Las referencias en las Normas APA son aquellas anotaciones que se encuentran dentro del cuerpo del artículo científico, donde se especifica el autor de la idea, cita o párrafo que se está utilizando. La descripción detallada de las referencias se encontrará (autor, año, libro o revista, artículo o capítulo de libro, edición, editorial...) en la sección denominada Referencias bibliográficas.

Citas según el número de autores:

- Uno o dos autores, se citan todas las veces que aparezca la referencia en el texto. Ejemplo: Checa y Moran (1982) dicen [...]
- Tres, cuatro o cinco autores, se citan todos la primera vez y en las siguientes se cita solo el apellido del primero seguido de la abreviatura et al. (sin cursivas) y el año.
Ejemplo: 1ª vez que se referencia. Darley, Glucksberg y Kinchla (1980) [...]
2ª vez que se referencia. Darley et al. (1980) [...]
- Más de seis autores, se cita únicamente el apellido de primero de ellos seguido de et al. (sin cursivas) y el año. En el siguiente caso: Kossly, Koenig, Barret, Cabe, Tang y Gabrieli [...]
La referencia aparecería de la siguiente manera: Kossly et al. (2007) encontraron [...]
- Si la cita tiene menos de 40 palabras se escribe inmersa en el texto, entre comillas y sin cursivas, se escribe punto después de finalizar la cita y todos los datos.
Ejemplo: La idea principal que plantea el autor es que “los límites de mi lenguaje son los límites de mi mundo” (Wittgenstein, 1922, p. 88).
- Si la cita tiene más de 40 palabras, se escribe el texto en bloque, sin comillas, tamaño 11 pts., en una línea aparte con sangría. Al final de la cita se coloca el punto.

Ejemplo: Hay algo profundamente erróneo en la forma en que vivimos hoy. Durante treinta años hemos hecho una virtud de la búsqueda del beneficio material: de hecho, esta búsqueda es todo lo que queda de nuestro sentido de un propósito colectivo. Sabemos qué cuestan las cosas, pero no tenemos idea de lo que valen. Ya no nos preguntamos sobre un acto legislativo o un pronunciamiento judicial: ¿es legítimo? ¿Es ecuánime? ¿Es justo? ¿Es correcto? ¿Va a contribuir a mejorar la sociedad o el mundo? Estos solían ser los interrogantes políticos, incluso si sus respuestas no eran fáciles. Tenemos que volver a aprender a plantearlos (Judt, 2010, p. 17).

- Las citas Directas o textuales deberán ir entre comillas e incluir al final de la cita entre paréntesis: Apellido del autor, año de publicación y páginas.

- Las citas indirectas (Paráfrasis –hace referencia a ideas, pero no textualmente) deberán incluir: Apellido del autor y año de publicación.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

En esta sección se recopilarán todas las fuentes que fueron utilizadas en la realización del trabajo escrito.

Existen diferentes tipos de referencias bibliográficas de acuerdo con el material. Las más utilizadas son:

LIBROS

- Libro completo: Apellidos, A. A. (Año). *Título*. País: Editorial.
- Libro electrónico completo: Apellidos, A. A. (Año). *Título*. Recuperado de <http://www.xxxxxx.xxx>
- Libro completo con DOI: Apellidos, A. A. (Año). *Título*. doi: xx.xxxxxxxx
- Libro editado: Apellidos, A. A. (Ed.). (Año). *Título*. Lugar: Editorial.
- Capítulo de libro: Apellidos, A. A. (Año). Título del capítulo o entrada. En A. Editor, B. Editor & C. Editor (Eds.), *Título del libro* (pp. xxx-xxx). Lugar: Editorial
- Trabajo de consulta sin autoría: Título del capítulo o entrada. (Año). En A. Editor (Ed.).
- Título del trabajo de consulta sin autoría. Título del capítulo o entrada. (Año). En A. Editor (Ed.). *Título del trabajo de consulta* (xx ed., Vol. xx, xx. xxx-xxx). Lugar: Editorial
- Simposios y conferencias: Apellido, A., & Apellido, A. (Mes, Año). Título de la presentación. En A. Apellido del Presidente del Congreso (Presidencia), *Título del simposio*. Simposio dirigido por Nombre de la Institución Organizadora, Lugar.

PUBLICACIONES PERIÓDICAS

- Artículo de revista impresa: Autor, A. A. (Año). Título del artículo. *Título de la publicación*, vol.(#), xx-xx.
- Artículo de revista electrónica con DOI: Autor, A. A., Autor, B. B. & Autor, C. C. (Año). Título del artículo. *Título de la publicación*, vol. (#), xx-xx. doi: xx-xxxxxxxxxxx
- Artículo de revista electrónica sin DOI (con URL): Autor, A. A., Autor, B. B. & Autor, C. C. (Año). Título del artículo. Título de la publicación, vol.(#), xx-xx doi: xx-xxxxxxxxxxx
- Artículo de periódico impreso: Autor, A. A. (día, mes y año). Título del artículo. *Título del Periódico*, pp. xx, xx
- Artículo de periódico en línea: Autor, A. A. (día, mes y año). Título del artículo. *Título del Periódico*. Recuperado de <http://www.xxxxxxxx>

PUBLICACIONES ELECTRÓNICAS

- Base de datos: Autor, A. A. (año). Título del artículo. *Título de Revista*, vol. (#), xx-xx. Recuperado de <http://www.xxxxxxxx>
- Internet: Autor, A. A. (año). *Título del artículo*. Recuperado de <http://www.xxxxxxxx>
- Blog: Autor, A. A. (día, mes y año). *Título del mensaje* [Mensaje en un blog]. Recuperado de <http://www.xxxxxxxx>

TESIS O DISERTACIONES

- Tesis en bases de datos: Autor, A. A. (Año de publicación). *Título de la tesis doctoral o tesis de maestría* (Tesis doctoral o tesis de maestría). Recuperado de Nombre de la bases de datos. (Acceso o Solicitud No.)
- Tesis inédita: Autor, A. A. (año de publicación). *Título de la tesis doctoral o tesis de maestría* (Tesis doctoral o tesis de maestría inédita). Nombre de la institución, Lugar.
- Tesis de Internet: Autor, A. A. (año de publicación). Título de la tesis doctoral o tesis de maestría (Tesis doctoral o tesis de maestría inédita). Nombre de la institución, Lugar.

MEDIOS AUDIOVISUALES

- Película: Productor, A. A. (Productor), & Director, B. B. (Director). (Año de publicación). *Título de la película* [película]. País de origen: Estudio.
- Podcast: Productor, A. A. (Año). *Título de la grabación* [descripción del medio audiovisual]. Recuperado de <http://www.xxxx>
- Videos: Apellido, A. A. (Productor), & Apellido, A. A. (Director). (Año). *Título*. [Película cinematográfica]. País de origen: Estudio.
- Videos en Línea: Apellido, A. A. (Año, mes día). *Título* [Archivo de video]. Recuperado de: www.ejemplo.com
- Páginas web: Apellido, A. A. (Año). *Título* página web. Recuperado de www.ejemplo.com

Fuente: <http://normasapa.net/normas-apa-2016/>

Manual de Publicaciones de la American Psychological Association. (2010). (Trad. de M. Guerra). (3ª. Edición). México: Editorial El Manual Moderno.