

PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN MÉXICO Y EL PAPEL ESTRATÉGICO DE LOS MERCADOS Y FERIAS CAMPESINOS

FOOD PATTERNS IN MEXICO AND THE STRATEGIC ROLE OF
PEASANT MARKETS AND RELIGIOUS FAIRS

CATHARINE GOOD ESHELMAN*

RESUMEN

El texto propone un enfoque para investigación sobre la comida en México para estimular nuevos estudios. Empieza con el contexto mayor de los cambios de política económica en México y cómo impactó la alimentación. Presenta datos etnográficos sobre los mercados y ferias regionales para despertar interés analítico en estas instituciones fundamentales para las poblaciones rurales y urbanas. Plantea que los mercados y las ferias campesinos reflejan la sustentabilidad ecológica y facilitan la transmisión de prácticas alimentarias culturalmente arraigadas en México. El texto cierra argumentando por un enfoque que coloca las cocinas como una temática fundamental para investigación antropológica-histórica.

PALABRAS CLAVE: *Mercados, ferias religiosas, campesinos mexicanos.*

ABSTRACT

This article outlines an approach for anthropological research on food in Mexico; it begins with the wider context created by changing economic policies and its impact on transforming dietary patterns. Ethnographic information about cycli-

* Tiene Doctorado y Maestría en Antropología por la Johns Hopkins University y Maestría en Antropología Social por la Universidad Iberoamericana. Realiza investigación etnográfica e histórica entre grupos indígenas en Guerrero, Morelos y el centro de México. Profesora-Investigadora Titular "C" de la División de Posgrado, Escuela Nacional de Antropología e Historia (INAH), Investigadora dentro SNI nivel III. Fue coordinadora nacional de la línea de investigación Cosmovisiones y Mitologías del Proyecto Nacional Etnografía de las Regiones Indígenas de México en el Nuevo Milenio (INAH). Es especialista en antropología de la comida, es responsable del proyecto "Comida cultura y poder: dinámicas de la modernidad en México" de la CNAN del INAH. Correo electrónico: cgood_e@yahoo.com

cal markets and annual religious fairs in peasant and indigenous regions shows how ecological sustainability and deeply rooted food preferences have been maintained, despite the aggressive promotion of industrially processed foods. The text uses the example of local markets to stimulate new studies on these topics in Mexico today.

KEYWORDS: *Markets, Religious Festivals, Mexican Peasant Economy.*

INTRODUCCIÓN

La expansión del modelo neoliberal entre 1982-2018 impactó profundamente los patrones de alimentación en México, sobre todo después de la entrada en vigor del TLCAN (Tratado de Libre Comercio de América del Norte) en 1994. Una de las consecuencias más sobresalientes de este acuerdo internacional¹ ha sido la destrucción del modelo agrícola adoptado después de la Revolución Mexicana; este priorizaba la autosuficiencia en alimentos básicos y apoyos para el sector campesino y para medianos y grandes empresas agropecuarios nacionales, especialmente en el norte del país. Los principales beneficiarios del cambio en la política económica hacia el campo al final del siglo xx han sido las corporaciones multinacionales

que producen, acaparan y comercializan productos agrícolas a escala mundial. Estas mismas están estrechamente vinculadas con las compañías que procesan los alimentos industrialmente para venta masiva. Sus nuevos productos se caracterizan por altos contenidos de grasas, sal, harinas refinadas, azúcares e insumos químicos como saborizantes y conservantes. Su agresiva promoción ha transformado la oferta de alimentos, sobre todo en zonas urbanizadas, como resultado se ha reducido o desplazado el consumo de muchos alimentos de origen mesoamericano. Estos cambios coincidieron con el dramático desplome en los salarios reales y el nivel de vida general de la población desde 1982.

Las consecuencias para la salud de un proyecto económico que conllevó a la imposición de nuevos patrones de alimentación han sido ampliamente denunciadas. En 2020 México vive una crisis de salud pública con alarmantes índices de obesidad adulta e infantil, diabetes, malnutrición y enfermedades cardiovasculares crónicas.² Afecta a todos, pero especialmente a los grupos que han sido alejados de las prácticas y conocimientos de la dieta mesoamericana; esta se basa en la milpa y otros alimentos complementarios obtenidos del campo, de los bosques y de pequeñas unidades que crían aves y animales.

1. Actualmente se conoce como T-MEC (Tratado México, Estados Unidos, Canadá), después de nuevas negociaciones con el Gobierno de Trump entró en vigor en julio 2020.

2. La pandemia COVID-19 ha hecho muy visible el costo social de estos cambios en la alimentación; véase Conferencia de prensa 4 abril 2020 en <https://www.youtube.com/watch?v=c5Y0aT-45mxw>

Este patrón agroalimentario de origen histórico generó una compleja cultura culinaria en México que sigue vigente en muchas regiones del país, no obstante, la ingeniería social efectuada por las políticas económicas neoliberales. Desde 2010 cuando la gastronomía mexicana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, ha surgido un gran interés en conocer, valorar y promover la dieta mesoamericana entre nutriólogos, trabajadores de la salud, promotores de la cultura y ecólogos. De hecho, proponemos que una importante estrategia para remediar los problemas de salud provocados por las condiciones señaladas arriba es la revaloración y recuperación de esta forma de alimentación (véase Velázquez y Corona, en este número de *Mirada Antropológica*).

La antropología de la comida en esta coyuntura implica adoptar una visión amplia, que aborda la comida como parte medular de la cultura: abarca la tecnología, la organización social, los conocimientos de distintos medios ambientes locales, los significados y las cosmovisiones. La investigación etnográfica nos permite examinar lugares donde se mantiene esta alimentación para entender cómo se reproduce entre ciertos grupos sociales tomando en cuenta las relaciones de poder desigual y las enormes presiones del modelo económico dominante durante cuarenta años.³ Nos lleva 3. Por limitaciones de espacio dejaré al lado el problema de cómo los intereses dominantes utilizaron el aparato de poder para implantar un nuevo sistema alimentaria (Rubio 2014, 2015, 2019;

a preguntar, ¿cómo, en algunos lugares y sectores sociales, los pueblos han resistido este cambio? y ¿cómo logran conservar una alimentación propia? (Good y Corona, coords. 2015 trata aspectos de este problema).

Este artículo dividido en tres partes se basa en observaciones del trabajo de campo; primero señalo elementos claves en las prácticas sociales que permiten mantener las formas alimentarias mesoamericanas. Después describo los espacios para establecer cómo los mercados y ferias campesinas sostienen y nutren las cocinas en México; estos se destacan por su profundo arraigo histórico y cultural, y es importante que investigadores en la antropología de la comida realicen estudios sobre ellos en el futuro. En el tercer apartado expongo el concepto de cocinas o culturas culinarias –*cuisines* en el sentido de Sidney Mintz (Krieger, 1998)– ya que propongo que es sumamente útil para abordar histórica y etnográficamente situaciones de cambio en la comida como los que ha vivido México.

REQUERIMIENTOS FUNDAMENTALES PARA LAS COCINAS

Para prosperar, cualquier cocina (*cuisine*) depende de varios sistemas productivos, medios ecológicos y tecnologías que se combinan con criterios

Ribeiro 2014; ETC Group 2014; véase también Mintz 1996, 2003a).

culturalmente compartidos sobre el sabor, la estética, la salud y los significados sociales. Menciono algunas de estas consideraciones en relación con las tradiciones culinarias mexicanas como contexto mayor donde se desarrollan los mercados y las ferias:

Producción de alimentos: En el caso de México, hay que empezar con el milenario sistema agrícola mesoamericano, la milpa de temporal. Es un policultivo donde se siembran plantas complementarias intercaladas en el mismo terreno –maíz, frijol, calabaza y chile– que se ha adaptado a los muy variados medios ecológicos del país. Otra estrategia agrícola muy difundida es la creación de pequeños huertos muy productivos al controlar la humedad, la tierra y sincronizar el crecimiento de los cultivos en un reducido espacio; se le conoce como la chinampa en el centro de México, una de las muchas formas aplicadas y cada una con sus particularidades (Good 2005, 2019 describe otro ejemplo).

Además de estas prácticas agrícolas, las cocinas en México dependen del acceso a recursos de diferentes medios ecológicos, entre ellos zonas lacustres, ribereñas y costeñas; los bosques; las selvas; los desiertos y los montes. Estos medios permiten practicar la pesca, la cacería, el aprovechamiento de los insectos y la recolección de frutas y plantas que suplementan los cultivos de la milpa y huertas de humedad. Finalmente, después de la invasión europea, las cocinas integraron nuevos cultivos y los pueblos indígenas adoptaron la cría en

pequeña escala de aves y animales introducidos, entre ellos los pollos, puercos, cabras, borregos y reses.

Los ingredientes. Esta consideración nos lleva a una esfera donde existen enormes variaciones, de acuerdo con la ecología y las preferencias culturales locales. Los ingredientes de las cocinas mesoamericanas dependen de productos de temporada y requieren variedades locales, nacidas de adaptaciones a condiciones específicas de clima, suelos y humedad. Hay que recordar que México es una nación reconocida por su megadiversidad en constante proceso de cambio; esta misma característica se asocia con la diversidad cultural y la complejidad de sus cocinas dada la gran variedad en los insumos para elaborar los diferentes platillos.

Procesamiento. Todos los productos agrícolas y demás ingredientes requieren de procesamiento para almacenarlos, preservarlos o prepararlos para el consumo en diferentes contextos. En la dieta mesoamericana esto se realiza artesanalmente, en relativamente pequeñas cantidades, con tecnologías locales y a partir de ciertos principios básicos. Entre ellos es secar o deshidratar con el uso de sal, el sol, el humo o el fuego; fermentar; tostar en seco; usar cal como en la nixtamalización del maíz; cocer al vapor; moler con piedra utilizando líquidos como vehículo.

Utensilios. Para procesar, cocinar y servir los alimentos existen diferentes utensilios especializados para distintas tareas. Hay un gran conocimiento basa-

do en experiencias acumuladas expresado en las formas de: las ollas de barro; el metate; los molcajetes de piedra o de barro; cucharas o palos para revolver; las fibras o cestería. Estos entre muchos otros utensilios a su vez dependen de los artesanos, la conservación y transmisión de los oficios y del control sobre las materias primas necesarias para su fabricación.

Saberes sociales e intelectuales. Las cocinas dependen de las cocineras y los cocineros; las personas que saben preparar los alimentos y platillos constantemente ejercen los conocimientos especializados para escoger los insumos y los implementos, para adquirir y procesar ingredientes, y afinan las destrezas para usar o adecuar los utensilios y técnicas. La continuidad en las cocinas también requiere de personas que consumen y aprecian estas comidas, comensales que las conocen, las aprecian y poseen criterios para evaluarlas. También dependen de las ocasiones sociales, ceremoniales o rituales para preparar, intercambiar, ofrendar ciertas comidas y sus insumos; estas se integran en ciclos rituales, festivos. Las ceremonias con amplia participación colectiva reafirman prácticas culturales arraigadas donde la comida siempre tiene un lugar sobresaliente.

En esta instancia, hay que subrayar la importancia de los conocimientos y las experiencias compartidas que se transmiten dentro del grupo y que sostienen las prácticas culinarias. Es el proceso que los antropólogos llamamos *reproducción cultural y social* y pode-

mos observarla y documentarla. Las redes sociales del parentesco y compadrazgo, las relaciones de intercambio y cooperación colectiva facilitan la circulación de productos y conocimientos tan fundamentales a la continuidad en las cocinas. Nuestras investigaciones han documentado la gran vitalidad alrededor de las cocinas mesoamericanas que aún observamos en pueblos en todas las regiones del país (Good E. y Corona coords. 2015). Además, permite cierta esperanza el renovado interés en conocer y aprender las técnicas de preparación, la historia y los significados de los alimentos mesoamericanos entre los jóvenes y las clases medias y altas urbanas. Las perspectivas de la antropología y la etnografía ofrecen nuevas miradas para la investigación culinaria y ayudan a analizar lo que ha sucedido y los posibles efectos de las cambiantes políticas económicas.

LOS MERCADOS CAMPESINOS REGIONALES Y LAS FERIAS ANUALES

El trabajo de campo establece que ciertos espacios son importantes para lograr acceso a casi todo lo que requieren las cocinas mesoamericanas. En ellos se ofrecen y se adquieren alimentos básicos, los productos de temporada, las variedades preferidas localmente para platillos de consumo cotidiano y festivo; allí se encuentran insumos cambiantes a lo largo del año de acuerdo con los ciclos productivos y la ecología regional.

También en estos espacios se obtienen utensilios e ingredientes especializados, y alimentos preparados de acuerdo con las recetas y gustos regionales. Hay que destacar que en ellos se generan y se reafirman relaciones sociales entre comerciantes, vendedores y clientes, se intercambia información de toda índole, se estructuran lazos económicos y territoriales, se presta ayuda recíproca y, frecuentemente se comparten compromisos religiosos o rituales.

Los mercados semanales en el México rural se integran en ciclos extendidos en el espacio y el tiempo. Cada día de la semana se realizan plazas o tianguis en diferentes localidades, conocidas como *pueblos mercado*; allí se encuentran tanto los vendedores (productores y comerciantes) como los compradores en una secuencia semanal dentro de una determinada región. Muchos de estos ciclos tienen su origen en el periodo colonial o el siglo XIX, y pueden tener antecedentes en la época prehispánica. El fenómeno atrajo la atención de los antropólogos en el siglo XX después de la Revolución; los mercados del Valle de Oaxaca se convirtieron en el ejemplo clásico para estudios de la antropología económica realizados en las décadas de 1960 y 1970 (Cook y Diskin, eds. 1976). Ciclos de mercados semanales semejantes existen en Morelos, Guerrero, el Estado de México, Puebla, Tlaxcala, entre muchos otros lugares; merecen mayor atención de parte de investigadores de la alimentación, la ecología, la economía rural y la conformación de regiones interétnicas.

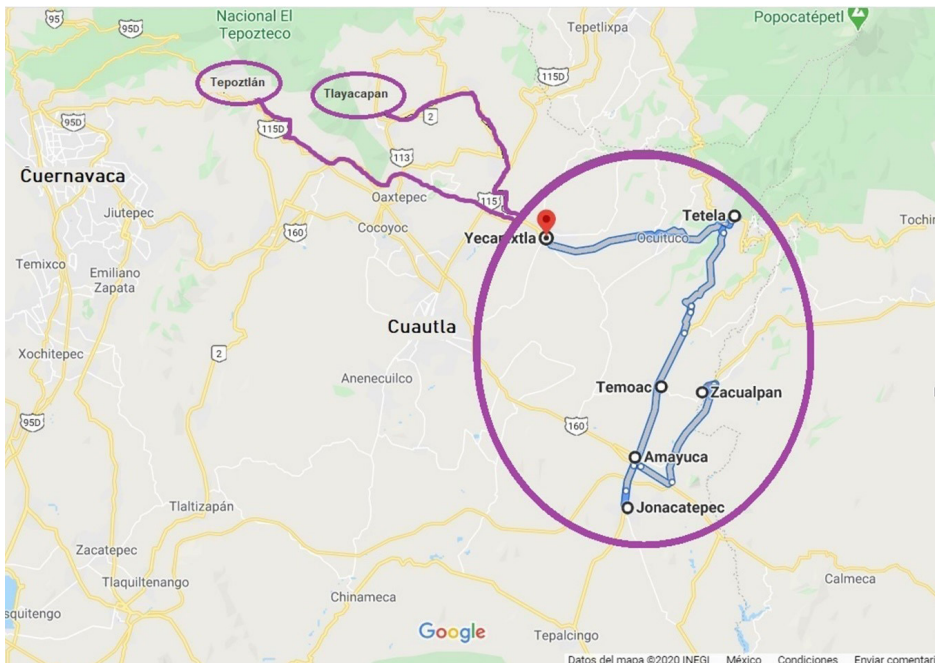
Características de los mercados campesinos semanales. En estos mercados los comerciantes que circulan de una plaza a otra pueden montar puestos fijos en la mañana y desensamblarlas al final del día para continuar a la siguiente plaza; otros ofrecen su mercancía en el piso, o circulan como ambulantes dentro del espacio de la plaza. Los vendedores pueden acudir cada semana, por temporadas o solo eventualmente a lo largo del año. Los compradores en cada plaza normalmente no siguen el ciclo completo, sino que asisten a los lugares más cercanos a sus comunidades de origen, en cambio la mayoría de los comerciantes circulan más ampliamente. Los productos varían a lo largo del año en cada plaza y también varían dentro del ciclo semanal, de acuerdo con el pueblo donde se realiza. Estos mercados en conjunto forman una estructura territorial regional donde los compradores y vendedores forman relaciones de amistad, económicas y de interdependencia mutua.

Algunas de estas plazas se ubican fuera de los mercados municipales que funcionan a diario, con mayor afluencia el día señalado, mientras otros surgen solamente el día de plaza. La organización espacial de estos mercados obedece a una lógica establecida por prácticas acostumbradas y lineamientos que adoptan las autoridades del pueblo anfitrión ya que asignan y cobran los puestos de venta. Muchas veces se organizan de acuerdo con el producto (o al giro) ofrecido, el origen geográfico o étnico de los vendedores, relaciones de parentesco, o

los tipos de transacciones que se realizan, por ejemplo, áreas especiales para trueque.

Como ejemplo considero un ciclo de mercados semanales en el oriente de Morelos: Conocí estas plazas durante mis primeras experiencias de trabajo de campo entre 1974 y 1976 con investigadores del entonces Centro Regional Morelos-Guerrero del INAH. Hoy continúan y han crecido en el espacio físico que ocupan, en números de vendedores, en la variedad de los productos disponibles y en el número de compradores. El ciclo está conformado por las plazas de Jonacatepec y Zacualpan los días domingo y, más recientemente, el pueblo de Temoac

que formó su propio municipio e inició una plaza el domingo. Amayuca tiene un pequeño mercado municipal que funciona a diario, pero me han reportado que *su día* es el jueves. Yecapixtla tiene un mercado grande el jueves y otro mercado especializado en ganado el lunes, mientras su vecino Tetela del Volcán realiza su mercado los martes. Algunos comerciantes y compradores que siguen estas plazas pueden eventualmente vincularse con plazas en pueblos del norte del estado, entre ellos Tlayacapan los jueves y sábados, Tepoztlán los domingos y miércoles, Ozumba en el estado de México, o hacia el sur a Izúcar de Matamoros, Puebla los lunes.



Mapa 1: Ciclo semanal de mercados campesinos del oriente de Morelos.

El mercado de Zacualpan tiene una sección de frijol con aproximadamente 10 vendedores, la mayoría dicen venir del estado de Puebla. Ofrecen el frijol a granel o por costales con diferentes tipos de frijol de origen regional, nacional y a veces importado de Estados Unidos. Existe otra sección para la venta de maíz híbrido y criollo, blanco, amarillo, rojo y azul, por maquila (una medida de volumen local que pesa aproximadamente 1.4 kg) o por costales. Los comerciantes de maíz ofrecen semillas criollas en la época de siembra; también venden maíz que ellos mismos *descabezan* para pozole.



Foto 1. Frijol en venta, mercado de Zacualpan, Morelos. Observarse los artefactos para medir volumen llamados "cuartillos".
Fotografía: Catharine Good E.



Foto 2. Venta de maíz, mercado de Zacualpan, Morelos. Observarse los colores del maíz, y los artefactos para medir volumen, la "maquila" de madera y el cuartillo.
Fotografía: Catharine Good E.

Siempre hay una oferta importante de dulces elaborados en los pueblos vecinos de Huazulco y Jantetelco donde los elaboran; estos se ponen junto a los puestos de cacahuete, cuyos vendedores lo siembran en el oriente de Morelos. Ofrecen cacahuete en crudo, tostado en comal en cascara, hervido en cascara con tequesquite, o bien cacahuete sin cascara crudo, o dorado con ajo y chile para consumir como botana. Siempre hay puestos que ofrecen diferentes tipos de pan artesanal de pueblos vecinos y del mismo Zacualpan. Existe una pequeña industria de café artesanal en Zacualpan que empieza a revitalizarse y frecuentemente en la plaza se encuentra la venta del café local de grano o molido.



Foto 3. Venta de café artesanal, mercado de Zacualpan, Morelos. Observase la “cereza” del café con cascara, grano de café crudo, grano tostado, café tostado molido, árboles para plantar.

Fotografía: Catharine Good E.

Entre productos animales está la venta de la carne de res, cecina y de puerco. A veces uno encuentra crema, nata y queso de rancho, especialmente en la temporada de ordeña. Cada semana tres o cuatro vendedores preparan manteca y chicharrón en grandes cazuelas para comer en el momento o llevar a casa. También hay dos o tres puestos que venden pescado fresco con unas piezas cocidas para consumo inmediato. Esto forma parte de la importante venta de comida preparada para los comerciantes, los compradores de Zacualpan o los que lleguen de afuera; encuentran quesadillas y gorditas, barbacoa y consomé de carnero; mixiotes de pollo; carnitas de puerco; tamales dulces o de puerco y pollo; tacos y algunos guisos locales. Junto a estos últimos puestos de comida se congregan mujeres de varios pueblos vecinos con chiquihuites grandes de tortillas hechas

a mano que venden por docena.

Muchos pequeños puestos se especializan en un número de frutas, quelites o verduras que varían a lo largo de la temporada de lluvias, entre ellos los quintoniles, verdolagas, alaches, guajes, chipilín.



Foto 4: Ofreciendo alaches, un quelite de temporada, con pinole casero y camotes, mercado dominical, Zacualpan, Morelos.

Fotografía: Catharine Good E.

También traen frutas como peras, manzanas, duraznos, chabacanos o aguacates, entre otras variedades locales o criollas. Allí se pueden encontrar frijoles de producción local en pequeña escala, hongos, chapulines, caña de azúcar pelado para comer como golosina, dulce de calabaza, frambuesa o zarzamora, camotes y chayotes cocidos o crudos.

Con ellos hay muchos puestos de insumos para elaborar ciertas comidas; la cal, carbón, ocote, tequesquite y sal artesanal.



Foto 5: Oferta para trueque o venta: frutas “criollas” locales; peras, manzanas, duraznos, membrillo, cuajinicuil; flores, árboles frutales para plantar; carbón; nopal y aguacate.
Zacualpan, Morelos.

Fotografía: Catharine Good E.

La mayoría de estos comerciantes practican trueque entre sí y con el público, junto con la venta; están en una sección especial que últimamente el municipio ha promovido como parte de una tradición cultural de la región y manifestación de una economía solidaria. En esta área también se ofrecen productos artesanales de uso común, como ollas y cazuelas de los alfareros de San Marcos Acteopan y San Bartolo Cohuecan, Puebla, y chiquihuites de San Felipe Toctla; el trueque se practica en otros mercados y localidades de la región además de en Zacualpan.

Para completar el cuadro de este tipo de mercado como espacio comercio al

servicio de la población de la región, menciono artículos que no son de comida: En un área hay puestos de hilos y estambres y telas con figuras estampadas para bordar servilletas o manteles; también hay dos o tres puestos que ofrecen telas estampadas para las costureras donde también venden toallas, sabanas y cobijas. Una docena de puestos ofrece ropa y calzado. Entre los productos manufacturados están los vendedores de electrodomésticos, tecnología digital como celulares o reproductores de sonido; artículos de plástico; maquillaje y perfumería. También existe una oferta de herramienta nueva y usada para trabajo en el campo como hachas, machetes, arados, azadones entre otros, y puestos que exhiben ollas y cazuelas de metal y trastes de peltre. Algunos puestos de abarrotos venden aceite, jabón, detergente, azúcar, enlatados, pasta o café instantáneo; varios de estos son extensiones de tiendas del pueblo y otros llegan de afuera. Además, la plaza cuenta con varios puestos de frutas y verduras variadas que consiguen los vendedores en los centrales de abasto de Cuernavaca, Puebla o la Ciudad de México. Otro giro presente se ve en tres o cuatro puestos de chile seco, nueces, especias, semillas, piloncillo, cacao, entre otros.

Al terminar esta breve descripción, quiero destacar la gran vitalidad que se siente en estas plazas semanales que dan un servicio indispensable a la gente de los pueblos en la región. Salvo unos cuantos casos del norte del estado como Tepoztlán y Tlayacapan, con cierta

orientación hacia el turismo, estos mercados satisfacen las necesidades de los habitantes del oriente de Morelos. En la venta de ciertos artículos de comida encontramos productores e intermediarios y algunos puestos donde mezclan productos propios con otros revendidos. Habría que investigar más sobre el peso económico relativo de estas mercancías frente a los productos locales y regionales en estos mercados.

Podemos ver, entonces, que los ciclos de mercados semanales en regiones rurales son lugares importantes para el intercambio y venta de productos, adecuados a los gustos y valores en la alimentación local. Su importancia económica es indiscutible, pero aquí quiero enfatizar también las dimensiones culturales. En estas plazas originarios de diferentes comunidades conviven, e intercambian información sobre formas de producción, sobre las propiedades y calidad de los ingredientes y utensilios y sobre técnicas de preparación de la comida, pues los mismos vendedores explican cómo utilizar sus productos y a veces comparten recetas. A diferencia de las grandes tiendas emblemáticas de la *modernidad*, en estos mercados se establecen relaciones sociales duraderas entre comerciantes, y entre comerciantes y sus compradores. Su estructura y lógica es distinta a los patrones de consumo del modelo recientemente impuesto en cuanto a la alimentación.

Características de las Ferias Religiosas Anuales. Otro espacio importante para sostener las cocinas mesoameri-

canas se conserva en las ferias anuales integrados en ciclos alrededor del calendario festivo de la Iglesia Católica. En dos periodos particulares las ferias religiosas corresponden a actividades agrícolas y rituales: la Cuaresma, los cuarenta días antes del domingo de la pascua, cuando la época de calor y sequía está en su apogeo, antes del inicio de las lluvias y la siembra; y el periodo entre la Fiesta de San Miguel el 28 de septiembre, y Todos los Santos el 2 de noviembre, mismo que coincide con el inicio de la cosecha del maíz y el retiro de las lluvias (véase Broda y Good, coords. 2004). Otras ferias anuales se relacionan con los días festivos de los santos, Cristos y Vírgenes en pueblos o santuarios donde acuden peregrinos de regiones y estados colindantes. Entre algunas imágenes en México comúnmente asociados con estas ferias y el culto agrícola puedo mencionar: la Virgen de la Candelaria (2 febrero), San Marcos (25 abril), San Isidro Labrador (14 mayo), San Juan (24 junio), la Virgen de la Natividad (8 septiembre), San Miguel (28 septiembre), San Francisco (4 octubre), San Lucas (14-18 octubre), la Virgen de la Concepción (7-8 diciembre) y la Virgen de Guadalupe (12 de diciembre).

Las ferias anuales de este tipo tienen sus orígenes históricos en prácticas indígenas o campesinas coloniales con antecedentes prehispánicos. Alrededor de ellos existe una dimensión geográfica y regional de acuerdo con el lugar de origen de los vendedores y las personas que asisten; se trasladan distancias ma-

yores que los vendedores en los mercados semanales. Tanto las celebraciones religiosas como las ferias comerciales que se instalan alrededor de las iglesias o santuarios duran entre 5 y 10 días; el periodo de estancia de los peregrinos depende de la acción ritual que realizan. Hay que distinguir entre las ferias asociadas con santuarios dedicados a imágenes veneradas por personas de lugares lejanos, las fiestas patronales que se celebran en honor a las imágenes de la misma comunidad o sus barrios y las más recientes ferias organizadas por intereses comerciales o gubernamentales.

Una serie de características son específicas a las ferias religiosas anuales. Estas combinan la práctica de peregrinar para ver la imagen del santo, llevar promesas, o acompañar imágenes pequeñas que anualmente *visitan* al santo principal como parte de intercambios religiosos entre pueblos y regiones.



Foto 6: Imágenes de peregrinos con sus custodios, en visita a la imagen de Santa Catarina, Feria del martes santo, Huazulco, Morelos.

Fotografía: Catharine Good E.

Los visitantes se quedan varios días y duermen en alguna casa del pueblo anfitrión o en el mismo espacio ferial. Esta devoción religiosa se realiza en paralelo con grandes ferias comerciales; los mismos vendedores y compradores rinden culto a la imagen, unificando así los intereses económicos y el aspecto religioso con la importancia cosmológica y espiritual de la feria. Además, a diferencia de los mercados semanales, estas ferias ofrecen oportunidades para otras diversiones como juegos mecánicos, juegos de azar, cantinas con venta de cerveza y otras bebidas alcohólicas, bailes y a veces jaripeo de toros o prostitución.

Desde el punto de vista de la antropología de la comida, estas ferias son muy significativas por su gran oferta y demanda de comidas preparadas para alimentar allí a otros vendedores, peregrinos, turistas y las mismas familias que acompañan a los oficiales religiosos o cargueros, danzantes y músicos y visitantes por día. Hay una variedad de opciones para solucionar la alimentación de puestos fijos, semifijos y vendedores ambulantes. Se ofrecen bebidas artesanales como aguas frescas, tepache, tesguino, chilate o teja-te y el pulque. Igual que en el caso de los mercados semanales hay puestos fijos donde los vendedores regresan cada año, puestos semi-fijos eventuales y ambulantes que circulan libremente o tienden su mercancía en el piso en diferentes partes del recinto ferial.

Aparte de la comida elaborada, en las ferias se ofrecen muchos ingredientes especializados y artículos de cocina

para que los asistentes a la feria se surtan hasta el año siguiente. Entre estos productos podemos mencionar sal y tequesquite, cal, especias, semillas comestibles y para sembrar, pinole, pescado seco, jícaras, frutas de temporada, golosinas y dulces artesanales. Así que los compradores aprovechan de las ferias para aprovisionarse y para satisfacer un antojo pasajero. Un proyecto futuro podría seguir estos productos dentro de las casas campesinas para ver cómo se insertan dentro de sus platillos y cómo afectan su alimentación en general.

Finalmente, las ferias anuales como los del ciclo de Cuaresma que menciono abajo, el público y los mismos vendedores pueden adquirir utensilios especializados para el trabajo agrícola, el cuidado del ganado equino, caprino, vacuno o porcino, y para procesar y elaborar la comida. Hay una gran oferta de objetos de barro, piedra, madera, palma y otras fibras; implementos de trabajo, herramienta, sillas para animales de carga o de montar, entre muchas otras cosas. Lle-

gan vendedores de sombreros, rebozos, delantales bordados, huaraches y otros artículos de ropa; las ferias les permiten conseguir productos que utilizan a lo largo del año.

A continuación, presento como ejemplos ilustrativos dos ferias de Morelos, la Feria de la Loma dedicado al Señor del Calvario, que se celebra en Mazatepec en el sur poniente del estado el 5º viernes de Cuaresma y la Feria de Huazulco en el oriente de Morelos que se celebra el martes de la Semana Santa. Como sucedió con los mercados campesinos, conocí ambas ferias durante mis primeras experiencias de trabajo de campo en los años 1974-1976 con investigadores del entonces Centro Regional Morelos Guerrero del INAH. Estas ferias continúan hoy y han crecido en extensión y números de asistentes, pero han mantenido estable su estructura básica. Las incluyo por su importancia para las formas de alimentación de origen mesoamericano, muy semejante a lo observado en los mercados campesinos.



Foto 7: Vista panorámica de los puestos comerciales, Feria de la Loma, Mazatepec, Morelos. Fotografía: Magdalena Morales.

Cada una de estas ferias tiene sus particularidades, en cuanto al ambiente, los lugares de origen de los peregrinos, las imágenes festejadas y la presencia de ciertos productos especializados que se ofrecen en cada lugar. En este artículo me enfoco en la importancia de las ferias para sostener las cocinas, pero merecen investigación seria las diversas expresiones rituales en las ferias, y esperamos que jóvenes investigadores se interesen en estudiar y documentar las dimensiones rituales. Estas vinculan los pueblos anfitriones y sus estructuras organizati-

vas, la historia de las imágenes festejadas, las relaciones históricas y actuales con las comunidades de donde llegan los peregrinos que acuden cada año.

En cuanto a la comida, la Feria de Mazatepec se distingue por la gran presencia de puestos fijos organizados por cocineras tradicionales de un grupo de pueblos campesinos del norte del estado de Guerrero alrededor de Taxco. Cada año construyen sus cocinas en el mismo lugar, instalan sus tlecuiles y preparan en la feria toda la comida que sirven allí.



Foto 8: Cocinera tradicional, Feria de Mazatepec, Morelos. Observase la construcción de la cocina y el techo. Fotografía: Catharine Good E.

Estos puestos se mantienen en manos de familias por varias generaciones y las cocineras actuales recuerdan acompañar a sus abuelas o bisabuelas a la feria. Son una parte de la muy nutrida oferta de comida preparada en esta feria para los peregrinos que se quedan a dormir varios días en el recinto, para los visitantes por día y los comerciantes. Otras cocineras venden tamales, mole, tostadas



Foto 9: Vendedora ambulante de chapulines y semilla de calabaza. Feria de Mazatepec, Morelos.
Fotografía: Catharine Good E.



Foto 10: Vendedora de pollo en mole verde, tamales nejos, tamales de frijol, y picaditas para llevar. Feria de Mazatepec, Morelos.
Fotografía: Catharine Good E.

o pescado de los vecinos pueblos de Coatetelco y el Rodeo. Hay mucho pan y dulces artesanales; finalmente se puede observar una amplia oferta de frutas de temporada que traen productores del estado de Guerrero, especialmente el mamey, guamúchil, ciruelo, tamarindo, mango *criollo*, chicozapote, maracuyá, anonas, entre otras.



Foto 11: Puesto de frutas criollas: nanche, guamúchil, mango “criollo” verde y maduro, ciruela de Guerrero, Feria del quinto viernes de Cuaresma, Mazatepec.
Fotografía: Catharine Good E.

Estos productos complementan la importante oferta de otros artículos como los que he señalado en la descripción general de las ferias.

La Feria de Huazulco el martes santo, dedicado a “Nuestra Virgen Santa Catarina”, se conoce ampliamente como

una feria de la sal y por eso la menciono para cerrar este apartado. Cada año asisten productores de sal artesanal de un grupo de pueblos del estado de Puebla, colindantes con Morelos, entre ellos Chila de la Sal y San Pedro Ocotlán (véase mapa 3).



Foto 12: Familia de vendedores de sal artesanal de San Pedro Ocotlán, Puebla. Feria del martes santo, Huazulco, Morelos. Fotografía: Catharine Good E.



Foto 13: Maquila de sal en venta, Feria de Huazulco, Morelos.
Fotografía: Catharine Good E.



Foto 14: Compra y venta de tequesquite, Feria de Huazulco, Morelos. Observase las medidas de maquila y “sardina”.
Fotografía: Catharine Good E.

Los originarios de estos pueblos elaboran la sal de agua de pozo; por esta razón tiene un alto contenido mineral y un sabor distintivo. Los campesinos de Morelos lo utilizan como complemento en la alimentación del ganado, y para ciertos procesos en la cocina regional. La temporada para la producción de la sal por el intenso calor seco cae en el mismo periodo de la Cuaresma y Semana Santa cuando se realizan las ferias. También llegan a Huazulco vendedores de tequesquite de la Cuenca de México de Texcoco o Iztapalapa.

Muchos habitantes del oriente de Morelos y del colindante estado de Puebla adquieren su sal y tequesquite en esta feria y es uno de los principales lugares de venta para los productores artesanales de la sal y tequesquite quienes se transportan en camionetas con su producto. También en Huazulco encontramos mucha variedad de ollas y cazuelas de barro de los vecinos pueblos San Marcos Acteopan y San Bartolo Cohuecan y de otros lugares del estado de México, dulces caseros, chiquihuites de oate o carrizo, petates de palma, muebles artesanales. El comercio de estos artículos ha incrementado con el crecimiento de la feria, no obstante, la presencia de nuevos vendedores de otros artículos manufacturados.

ENFOQUES Y PROBLEMAS: EL CAMBIO ALIMENTARIO DESDE LA ANTROPOLOGÍA

Después de describir brevemente estos ejemplos, quiero retomar el enfoque antropológico sobre la comida aplicado aquí y en los demás artículos de este número temático de la revista.

Hemos visto que por medio de la alimentación se vinculan la geografía, los nichos ecológicos, los ciclos naturales anuales con la vida social, ceremonial y la cosmovisión. Estas conexiones explican por qué estos mercados y ferias facilitan la reproducción de la cultura y la comida mesoamericana. En este apartado vuelvo a un objetivo señalado en la introducción: demostrar cómo la perspectiva antropológica sobre la comida permite identificar estrategias para proteger y promover los patrones de alimentación histórica y culturalmente arraigados para los pueblos. Para eso hay que explicar más a fondo en qué consiste este enfoque que hemos aplicado al estudio de la comida en México actual y estimular más investigación sobre el tema.

Comida y cultura, las tecnologías. Como punto de partida reconocemos que México tiene una compleja cultura milenaria y además tiene complejas cocinas (*cuisines*) como parte de esta cultura. Sin la cultura no hay cocinas, y sin las cocinas no hay culturas propias. De acuerdo con el especialista Sidney Mintz, el campo de la antropología de la comida consiste en el estudio etnográfico e histórico de las cocinas, de las comidas como tal, y de todas las prácticas y costumbres so-

ciales y culturales alrededor de ellos (en Krieger, 1998). Es una visión integral, amplia, que toca muchos aspectos de la vida colectiva; he retomado el concepto de *cuisine* como categoría analítica para estudiar la comida desde una perspectiva histórico-cultural para enfatizar este enfoque holístico.

Mintz (2003b) señaló un grupo de rasgos necesarios para considerar un patrón alimentario como *cuisine* (podría llamarse cultura culinaria o cultura alimentaria) y definió las razones por las cuales mucho de lo que se come en el mundo moderno no constituye un *cuisine*, aun cuando se trata de platillos de alta gastronomía, alimentos nutritivos o sanos, o comidas nuevas, ampliamente difundidas entre ciertas poblaciones, como ha sucedido con la pizza, la comida rápida, o la *comida chatarra*. Mintz (1996) llamó la atención a la actual destrucción de los *cuisines* como un fenómeno generalizado de la modernidad impuesta, y planteó que de cierta forma esta destrucción es una condición necesaria para la aceptación de los alimentos procesados industrialmente. Describí esta situación a grandes rasgos al principio de este texto, pero hay que resaltar cierta particularidad del caso de México: las fuertes presiones sobre modelos de alimentación por el cambio de políticas económicas actúan sobre una población con prácticas culturales de profundo arraigo histórico.

De acuerdo con Mintz, un *cuisine* consiste en un sistema de métodos tradicionales de preparación que se practican

en toda una comunidad o grupo social. Las técnicas nacen de cientos o miles de años de experiencia con los ingredientes y las formas de procesamiento y elaboración. En este modelo de *cuisine*, todo el mundo come básicamente las mismas cosas, con variaciones aceptadas (Krieger, 1998; Mintz, 2003b). La comida es un tema de conversación constante. En estas pláticas se expresan preferencias hacia ciertos sabores y texturas, pequeños detalles en las formas de preparación; no solo se dan entre los/las cocineros/as sino entre todos los miembros del grupo, hombres, mujeres, niños, personas de edad avanzada. Donde hay *cuisine* en este sentido, la comida tiene una gran importancia afectiva y simbólica para las personas, quienes expresan opiniones con firmeza y emoción. Esto se debe a que todos comparten la misma marca de referencia experiencial, algo que sucede en México. Estas conversaciones permiten llegar a consensos sobre ciertos platillos, rangos de innovación aceptable, y definen los que pertenecen a comunidades o grupos culturales específicos.

Otra característica de la cocina como *cuisine* es su dependencia en productos locales, disponibles directamente de los agricultores, pescadores, o criadores de animales o aves, o cuando menos obtenidos regionalmente. Lo que se prepara debe ser fresco y elaborado a la hora del platillo o anteriormente procesado artesanalmente para conservar los ingredientes. No se usan insumos químicos, saborizantes artificiales, grasas indus-

trializadas y los aditivos comunes en las comidas procesadas modernas. Estos modelos de alimentación son ecológicamente sustentables; forman una dieta sana, equilibrada. Como *cuisine*, una cocina requiere que la gente posea un conocimiento íntimo sobre los ingredientes de la comida, y un criterio claro de lo que es deseable o no a la hora de escogerlos. Un *cuisine* como cultura culinaria aprovecha ingredientes variados a lo largo del año de acuerdo con las estaciones y los distintos pasos en los ciclos productivos. Existen platillos que solo se comen cuando están disponibles los ingredientes necesarios en las diferentes etapas de la maduración de plantas, animales o fauna silvestre. En el modelo de *cuisine*, los productores de comida y los comensales mantienen relaciones directas, o se mantienen unidades de producción para autoconsumo. En su ausencia, las cocineras acuden a mercados locales y regionales donde pueden obtener los insumos y las variedades específicas requeridas para los platillos. Sobre este punto, el presente texto señala dos ejemplos de estrategias colectivas importantes en México, los ciclos de mercados semanales y las ferias anuales campesinas.

Podemos contrastar el concepto antropológico de *cuisine* con la comida en la sociedad moderna. Se aleja totalmente del modelo de alimentación de *cuisine*. La comida en la modernidad se basa en el uso de alimentos procesados, preelaborados, congelados; estos se envían a grandes distancias para su procesamiento y después para su consumo.

Se comercializa la comida industrial en los supermercados modernos repletos de productos novedosos, pero con una reducida oferta de las mismas verduras y frutas estandarizadas todo el año. La industria de alimentos y los principios industriales aplicados a la agricultura y la cría de animales van a la mano con las grandes cadenas de comercialización; su efecto es destruir las bases de las cocinas como expresiones culturales propias, basadas en un equilibrio nutricional sano. Se existencia no se debe a las preferencias de “consumidores libres para elegir”, sino a la imposición de nuevos patrones de alimentación desde las estructuras de poder (Mintz, 1996; Good, s/f). Las industrias promueven una aparente multiplicidad de productos que se elaboran con los mismos ingredientes, combinados en productos uniformes en los sabores, colores y texturas; logran eso incorporando grasas, azúcares, sales, harinas e insumos químicos. La industria de alimentos procesados constantemente inventa productos nuevos para ofertar la novedad a los consumidores; su publicidad insiste en las virtudes de productos *fáciles* y rápidos para preparar, aprovechando de los ritmos artificialmente agitados de la vida moderna. Nuevos hábitos y concepciones alrededor de la alimentación se unen al deterioro acelerado en el nivel de vida de la población para modificar lo que se come, cuándo y con quién se come.

Entender las cocinas como *cuisine* o cultura culinaria implica favorecer y promover el mantenimiento de ecosis-

temas y mercados y sistemas de abasto locales y regionales. Las políticas económicas neoliberales en México desarticularon estos sistemas productivos y las redes de comercialización locales como las que observamos en los mercados y ferias. Estos garantizan una mayor diversidad de los mismos ingredientes disponibles y se traduce en diferentes sabores, colores y texturas características de las redes campesinas de producción (ETC Grupo, 2014). Una cocina o *cuisine* definida en estos términos es más sustentable; la comida no es mejor por revolver diferentes estilos de preparación o incorporar insumos exóticos o novedosos. La complejidad en una cocina surge del conocimiento profundo de ciertos platillos y sus ingredientes a lo largo de la vida de las personas, y su inserción en el medio ambiente regional con estrategias productivas adaptadas a cambiantes condiciones locales.

CONCLUSIÓN

En estas páginas propuse un enfoque para realizar investigación antropológica-histórica sobre la comida en México con referencia a unos ejemplos de Morelos, y traté unos casos etnográficos para impulsar más trabajo de campo sobre los mercados y las ferias campesinas. No he descrito los platillos que es otra dimensión que habría que integrar dentro de este estudio. Aquí empecé con el contexto histórico y social mayor de los cambios en política económica impues-

tos desde el poder y cómo han afectado la alimentación en México (Rubio Vega, 2019, 2014; ETC Group, 2014; Mintz, 2003a; Good, s.f.). A la vez se identifican algunas estrategias de resistencia a la ingeniería social efectuado en la etapa del modelo neoliberal (véase también Good y Corona, coords. 2015). Presentamos algunos materiales etnográficos sobre temas que requieren más trabajo de campo, y dimos a conocer los mercados y ferias de Morelos para estimular interés en estudiar este fenómeno. Sus características empíricas revelan que son instituciones sociales y culturales fundamentales para las poblaciones rurales y urbanas y requieren apoyo y protección para la salvaguarda y promoción de las cocinas mesoamericanas. Datos provenientes del campo demuestran que los mercados y las ferias fomentan la sustentabilidad ecológica, facilitan la transmisión de identidades culturales y reproducen sanas prácticas alimentarias en México. Esperamos interesar a investigadores y estudiantes en conocer y explorar estos espacios en otras regiones. Finalmente argumentamos a favor de abordar las cocinas y la comida en México como una especialización clave en la investigación antropológica-histórica hoy en día.

REFERENCIAS

- Bonfil Batalla, G. (1971). Introducción al ciclo de Ferias de Cuaresma en Cuautla, Morelos, México. *Revista Anales de Antropología*. Revista del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Autónoma de México, Vol. 8 pp. 167-202.
- Broda, J.; Good C. E., (coords.). (2004). *Historia y Vida Ceremonial en las comunidades mesoamericanas: Los Ritos Agrícolas*. México: CONACULTA-INAH, UNAM-IIH.
- Cook, S.; Diskin, M. (eds.) (1976). *Markets in Oaxaca*. Austin: University of Texas Press.
- ETC Group (2014). *Con el caos climático, quién nos alimentará: ¿La cadena industrial de producción de alimentos o las redes campesinas?* Documento de Grupo de Acción Erosión, Tecnología y Concentración. Disponible en: <http://www.etcgroup.org/es>. Consultado noviembre 2017.
- García Esparza, C. (2018). *Cambio de alimentos en los tianguis regionales de Acatzingo y Tepeaca, Puebla*. (Tesis de doctorado en Historia y Etnohistoria). Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Good Eshelman, C. (s/f). Estudiando contextos culturales y relaciones de poder en la comida: un enfoque antropológico. En *Investigando la comida y las culturas culinarias en México: Miradas antropológicas e históricas*. C. Good Eshelman, R. Garza Marcue (coords). Manuscrito dictaminado, entregado en marzo 2020 Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Good Eshelman, C. (2019). Estrategias en la alimentación tradicional entre

- nahuas del Alto Balsas, Guerrero. Perspectivas desde la antropología de la comida. *El Volcán Insurgente, Sindicato Nacional de profesores de investigación científica y docencia del INAH*. (57). abril-junio 2019. pp. 64-73.
- Good Eshelman, C. (2005). Traditional Gardening Techniques Among Nahuatl Indians: “Huertas de Humedad” in the Balsas River Valley, Mexico. *Anales de Antropología. Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM*. Vol. 39 (1) pp. 111-139.
- Good Eshelman, C. y Corona de la Peña L. (2015). Introducción: Estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente la modernidad. En C. Good Eshelman, y L. E. Corona de la Peña, (coords.) *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 11-38). México, D.F.: INAH-ENAH. (3° impresión).
- Good Eshelman, C. y Corona de la Peña L. (coords) (2015). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* México, D.F.: INAH-ENAH. (3° era impresión).
- Krieger, D. (1998). Matters of Taste. (Entrevista con Dr. Sidney Mintz.) Public Policy & International Affairs. *Johns Hopkins University Magazine*, Vol. 50 (No. 5) pp. 12-17.
- Mintz, S. (2003a). *La comida en relación con conceptos de poder*. En S. Mintz. *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CONACULTA/CIESAS/Ediciones de la Reina Roja. pp. 57-78.
- Mintz, S. (2003b). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida la cultura y el pasado*. México: CONACULTA/CIESAS/Ediciones de la Reina Roja.
- Mintz, S. (1996). *Dulzura y Poder: El lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.
- Ribeiro, S. (2014). Presentación: Seminario Permanente, Las Cocinas de México y sus Historias. Coordinación Nacional de Antropología, INAH. 3 septiembre.
- Rubio Vega, B. (2019). La Dependencia alimentaria en tiempos de desvaloración de las materias primas: México en la encrucijada. En B. Rubio y A. Pasquier, (comp) *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza*. Ciudad de México: UNAM- IIS. pp. 17-38.
- Rubio Vega, B. (2015). Transformaciones en la producción agropecuaria y modelos alimentarios en México, manuscrito, Ponencia presentada 2 de julio 2015 en el congreso ALAS.
- Rubio Vega, B. (2014). *El dominio del hambre. Crisis de hegemonía y alimentos*. México D.F.: Universidad Autónoma de Chapingo-El Colegio de Posgrados; Universidad Autónoma de Zacatecas; Juan Pablos Editor.