

ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA

I N A H

S E P

**DIVISION DE POSGRADOS
POSGRADO EN ANTROPOLOGÍA FÍSICA**



**CAMBIOS SOCIOCULTURALES EN LA RELACIÓN DE LAS MUJERES CON LA
COCINA, LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR Y LA TRANSMISIÓN CULINARIA EN
EL ÁMBITO DOMÉSTICO.**

**LA EXPERIENCIA DE MADRES-ABUELAS RESIDENTES EN HERMOSILLO,
SONORA, DENTRO DEL MARCO DE LA MODERNIDAD ALIMENTARIA**

TESIS

PARA OPTAR POR EL GRADO DE
DOCTORA EN ANTROPOLOGÍA FÍSICA

PRESENTA

GLORIA MARÍA CAÑEZ DE LA FUENTE

COMITÉ TUTORIAL

FLORENCIA PEÑA *SAINTE MARTIN*
JUANA MARÍA MELÉNDEZ TORRES

MÉXICO, D. F.

MAYO DE 2019

AGRADECIMIENTOS

Esta tesis no hubiera sido posible sin la participación del grupo de mujeres-abuelas que generosamente compartieron conmigo sus recuerdos, experiencias y percepciones sobre el tema tratado en esta tesis. Para ellas mi gratitud y aprecio.

Mi agradecimiento a la Escuela Nacional de Antropología (ENAH/INAH) pero en especial a mis directoras de tesis la Dra. Florencia Peña Saint Martin del posgrado de Antropología Física y la Dra. Juana María Meléndez Torres del Departamento de Estudios Sociales del Sistema Alimentario del CIAD AC., su mirada crítica y sus observaciones fueron fundamentales para la culminación de este trabajo. Gracias a ambas por su amable disposición, su generosidad y la gran calidad humana que las distingue, así como por su enorme paciencia en este lento y largo camino del que yo asumo toda la responsabilidad.

También quiero agradecer a la Dra. Karla Fernández por sus valiosos comentarios y sugerencias a esta tesis y por formar parte del jurado de mi examen de grado, junto con Dr. José Antonio Vázquez, el Dr. París Aguilar, la Dra. Amaceli Lara Méndez y la Dra. Angélica Hernández a quienes doy gracias por su participación.

Mi gratitud a Israel Moreno por brindarme su apoyo y su mano amiga y a Karla Robles por su apoyo técnico para el formato final de esta tesis.

Gracias a la Dra. Olga Patricia Hernández Espinoza, a Ceci Ortiz y Amalia Moreno (Mayita) por su gran apoyo, su amistad y cariño.

La culminación del programa de estudios en doctorado en Antropología Física y el logro de esta tesis fue gracias al apoyo institucional de la Coordinación de Desarrollo Regional, a cargo del Dr. Jorge Inés León Balderrama y del Dr. Pablo Wong González, director general del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. (CIAD A.C.).

A Memo, gracias por tu presencia amorosa, por la comprensión y la espera, por compartir conmigo esta parte del camino

A mis hijos Jorge, Leo y Cristian, leales cómplices de sueños, logros y esperanzas...

A Sofía y Camila, doy gracias a la vida por darme el regalo de ser su abuela

A mi querido hermano Pepe “Rafita”

A Kike (el hijo que la vida me obsequió)...

A mis tías Cuquita y Carlota...

dondequiera que estén...

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	10
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	14
PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN Y OBJETIVOS	28
ESTRUCTURA Y CONTENIDO GENERAL DE LA TESIS.....	29
CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO-CONCEPTUAL	31
1.1 LAS PERSPECTIVAS BIOCULTURAL Y BIOSOCIAL EN LA ANTROPOLOGÍA FÍSICA.....	31
1.2 ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN: UNA PERSPECTIVA TEÓRICA PARA EL ESTUDIO DE LA COCINA Y LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR.....	41
1.2.1 <i>La alimentación como objeto de estudio: de los precursores a los antropólogos contemporáneos.....</i>	<i>42</i>
1.2.2 <i>La alimentación y su importancia como eje de análisis.....</i>	<i>64</i>
1.3 LA ALIMENTACIÓN Y LA COCINA COMO FENÓMENOS CULTURALES Y BIOSOCIALES.....	67
1.3.1 <i>El ser humano y su naturaleza biosocial y cultural.....</i>	<i>68</i>
1.3.2 <i>El carácter bio-cultural y biosocial de la alimentación humana</i>	<i>76</i>
1.3.3 <i>El ser humano, su naturaleza omnívora y la cocina</i>	<i>80</i>
1.3.4 <i>El cocinar como práctica social y cultural.....</i>	<i>87</i>
1.4 EL ENFOQUE DEL SISTEMA CULINARIO PARA COMPRENDER LA PRÁCTICA DE COCINAR Y LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR.....	92
1.4.1 <i>La alimentación familiar en un contexto de cambio y frente a los procesos de modernización y globalización</i>	<i>99</i>
1.4.2 <i>La historia y experiencia familiar en la comprensión de “lo alimentario” dentro del ámbito doméstico-familiar</i>	<i>108</i>
CAPÍTULO II. ASPECTOS EPISTEMOLÓGICOS Y METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN	119
2.1 PRINCIPIOS EPISTEMOLÓGICOS.....	122
2.1.1 <i>El paradigma interpretativo-comprensivo</i>	<i>122</i>
2.1.2 <i>El construccionismo social</i>	<i>123</i>
2.1.2.1 <i>La teoría narrativa constructivista</i>	<i>126</i>
2.2 ALGUNOS PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DEL ENFOQUE DE CURSO DE VIDA..	133

2.3 ASPECTOS METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN	139
2.3.1 <i>El lugar de la investigación</i>	139
2.3.2 <i>El grupo de estudio</i>	142
2.3.3 <i>Las entrevistas, trayectorias de vida y relatos de vida</i>	147
CAPÍTULO III. LA MODERNIDAD ALIMENTARIA EN EL CONTEXTO REGIONAL....	164
3.1 LA CONTEXTUALIZACIÓN DE LA ZONA DE ESTUDIO Y SU PROCESO MODERNIZADOR.....	165
3.2 LOS NUEVOS ESCENARIOS ALIMENTARIOS EN SONORA Y EN LA CIUDAD DE HERMOSILLO, EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XX.....	170
3.2.1 <i>De lo local a lo global. De la producción de autoconsumo a la dependencia alimentaria comercial.....</i>	171
3.2.2 <i>Principales cambios en el abasto alimentario</i>	172
3.2.3 <i>Cambios en la distribución y venta de alimentos</i>	174
3.2.4 <i>Diversificación de los espacios de consumo.....</i>	176
CAPÍTULO IV. LA PERCEPCIÓN DE LAS MUJERES ABUELAS SOBRE LA COCINA Y LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR FRENTE A LA MODERNIDAD ALIMENTARIA.....	182
4.1 LAS MUJERES ABUELAS, SUS CARACTERÍSTICAS Y SU ENTORNO DOMÉSTICO-FAMILIAR	182
4.2 EL PAPEL DE LAS MUJERES EN LA COCINA Y EL COCINAR. DIVISIÓN SOCIAL EN EL TRABAJO DOMÉSTICO-FAMILIAR	189
4.3 ASPECTOS QUE HAN INFLUIDO EN LOS CAMBIOS EN LA COCINA Y LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR.....	200
4.3.1 <i>El trabajo vs. la cocina: la introducción de la mujer al mercado laboral</i>	201
4.3.2 <i>La formación del gusto alimentario a edades muy tempranas.....</i>	201
4.3.3 <i>Libertad personal vs. cocinar: flexibilización de normas sociales y familiares ...</i>	203
4.3.4 <i>Reducción de las normas y costumbres que regulaban la alimentación familiar</i>	203
4.4 CAMBIOS SOCIALES Y SUS REPERCUSIONES EN LA FAMILIA Y LA COCINA Y SU ALIMENTACIÓN. UNA SOCIEDAD MÁS PERMISIVA	207
4.5 CARACTERÍSTICAS DE LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR ACTUAL Y SU RELACIÓN CON LOS CAMBIOS EN EL SISTEMA CULINARIO FAMILIAR Y LA COCINA Y EL COCINAR.....	220
4.5.1 <i>Otros aspectos asociados a los cambios en el sistema culinario familiar</i>	237
4.6 TRES CASOS DE MUJERES ABUELAS: MOMENTOS CRÍTICOS, TRANSMISIÓN Y CAMBIO EN EL COCINAR	241
4.6.1 <i>Mara.....</i>	246

4.6.1.1	La niñez de Mara de los 6 a los 12 años de edad (1949-1955).....	247
a)	La producción y abasto de alimentos y los ingresos familiares	247
b)	Saberes y prácticas culinarias maternas	250
	La madre de Mara era tanto productora de alimentos como la encargada de su preparación, ella elaboraba las tres comidas del día que los integrantes de su familia consumían.....	250
c)	La cocina como espacio básico para cocinar	252
d)	El manejo de los residuos.....	253
4.6.1.2	Familia, comida y comensalidad.....	254
a)	La comida familiar. Estructura y contenido	254
b)	La comensalidad familiar	255
4.6.1.3	La adolescencia de Mara	257
a)	La vida, la cocina y la comida en la ciudad.....	257
b)	La juventud de Mara: de vuelta al pueblo	261
4.6.1.4	La adultez: la vida de casada y la experiencia de la maternidad en la ciudad	262
a)	La importancia de la cocina en la familia, la relación de sus hijas y el cocinar	264
4.6.2	<i>Rina</i>	273
4.6.2.1	La niñez y adolescencia de Rina (1929-1948)	273
a)	El abasto de alimentos	273
b)	La cocina de la madre de Rina	275
c)	La comida de todos los días	276
d)	La comida en las festividades.....	278
e)	Comensalidad.....	278
4.6.2.2	Juventud y adultez: la vida de casada y la experiencia de la maternidad	279
a)	La vida y la comida en la ciudad de Hermosillo (1949-1952).	279
b)	La vida de casada.....	281
c)	La comida en los ranchos.....	282
d)	Rina, la cocina y la alimentación de los hijos.....	283
e)	Rina actualmente: salud y alimentación	284
f)	Las hijas de Rina, la cocina y la alimentación de sus nietos	286
4.6.3	<i>Verónica</i>	292
4.6.3.1	La familia de Verónica.....	292
4.6.3.2	La niñez y adolescencia de Verónica	293
4.6.4	<i>La significación de la cocina</i>	325
4.6.5	<i>Conclusiones sobre los tres casos</i>	325

CAPÍTULO V. LAS MUJERES Y LA COCINA: TRANSMISIÓN CULINARIA, VECINDAD, CUIDADO Y SUBSISTENCIA 330

5.1	LAS MUJERES COMO PORTADORAS DE LA CULTURA CULINARIA Y SU PAPEL SOCIAL	333
5.1.1	<i>Georgina</i>	334
5.1.2	<i>Elena</i>	335

5.1.3 Mariana.....	336
5.1.4 Elisa.....	337
5.1.5 Fernanda.....	337
5.2 REDES FEMENINAS: APOYOS EN EL CUIDADO, SUBSISTENCIA Y LA TRANSMISIÓN CULINARIA.....	338
5.2.1 Elena.....	340
5.2.2 Alicia.....	343
5.2.3 María.....	345
5.2.4 Fabiola.....	346
5.2.5 Celina.....	350
5.3 MECANISMOS DE SUBSISTENCIA PARA GARANTIZAR LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR.....	351
5.3.1 Georgina.....	354
5.3.2 Olivia.....	355
5.3.3 Elena.....	355
5.3.4 Celina.....	356
5.3.5 Alicia.....	357
5.3.6 Mara.....	358
REFLEXIONES FINALES.....	364
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	381
ANEXO I.....	419
ANEXO II.....	426

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Categorías de comida procesada 2011.....	19
Cuadro 2. Principales empresas trasnacionales productoras de alimentos procesados en el mundo.....	21
Cuadro 3. Principales empresas procesadoras de alimentos de México 2010	22
Cuadro 4. Salarios Mínimos (SM) de Municipio de Hermosillo en 2012 Monto aproximado diario y mensual y estrato socioeconómico.....	145
Cuadro 5. Relación por edad, origen, tiempo de residencia y estrato socioeconómico.....	146
Cuadro 6. Colonias de la Ciudad de Hermosillo.....	147
Cuadro 7. Relación informantes por origen y tiempo de residencia.....	148
Cuadro 8. Guía temática inicial (Categorías)	154
Cuadro 9. Objetivos y categorías apriorísticas e emergentes.....	155
Cuadro 10. Conformación de los tres casos seleccionados.....	157
Cuadro 11 .Tipo de establecimientos dedicados a la preparación y venta de alimentos en Sonora en 2016.....	178
Cuadro 12. Tipo de establecimientos dedicados a la preparación y venta de alimentos en el municipio de Hermosillo y la Ciudad de Hermosillo en 2016.....	178
Cuadro 13. Relación por edad y año de nacimiento y estrato socioeconómico.....	184
Cuadro 14. Datos generales informantes.....	186
Cuadro 15. Personas con quienes viven y monto aproximado y origen del ingreso familiar	187
Cuadro 16. Inicio experiencia en el matrimonio la maternidad y la cocina.....	189
Cuadro 17. Aspectos que han influido en la cocina, el cocinar y la alimentación familiar.....	202
Cuadro 18. ¿Quién cocina?.....	227
Cuadro 19. Mara. Momentos críticos, transmisión y cambio en el cocinar.....	270
Cuadro 20. Mara. La cocina y su significación.....	272
Cuadro 21. Rina. Momentos críticos, transmisión y cambio en el cocinar.....	288
Cuadro 22. Rina. La cocina y su significación.....	291
Cuadro 23. Verónica. Momentos críticos, transmisión y cambio en el cocinar.....	320
Cuadro 24. Verónica/La cocina y su significación.....	324

ÍNDICE DE FIGURAS, GRÁFICAS Y MAPAS

Figura 1. Alimentación: Proceso multidimensional y sistémico.....	67
Figura 2. El cocinar.....	91
Figura 3. Elementos que comprende el Sistema Culinario.....	95
Gráfica 1 Existencia de supermercados por entidad federativa (2012)..	205
Gráfica 2 Aspectos asociados a cocinar.....	241
Mapa 1. Localización de la ciudad de Hermosillo, Sonora.....	141
Mapa 2. Municipios con mayor desarrollo comercial.....	174

INTRODUCCIÓN

Esta tesis constituyó un esfuerzo por darle continuidad a una serie de estudios que fueron realizados en el Departamento de Estudios Sociales del Sistema Alimentario (DESSA) de la Coordinación de Desarrollo Regional del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo AC, en los que se abordaron temas relacionados con los cambios en la vida rural, la cultura alimentaria y la cocina tradicional regional, además de otros en los que se trataron cuestiones como la obesidad infantil y las prácticas de riesgo, así como también el comportamiento alimentario en la niñez y la adolescencia.

Estos estudios nos llevaron a nuevas preguntas de investigación y evidenciaron la necesidad de llevar a cabo estudios cualitativos que nos permitieran una mayor profundidad sobre el conocimiento de los cambios alimentarios en la población sonoreNSE, desde una perspectiva social e histórica, y enfocándonos en el espacio doméstico-familiar.

En este sentido, esta tesis quedó comprendida dentro del campo de la Antropología de la alimentación y respondió tanto al interés personal como institucional por dicho tema y al de avanzar en subsanar esta laguna de conocimiento.

Esta misma inquietud también respondió a que en Sonora se han encontrado padecimientos crónicos-degenerativos, sobrepeso y obesidad en individuos de ambos sexos y en todos los rangos de edad (ENSANUT, 2012),¹ además de ser uno de los estados donde se registró una prevalencia mayor que la nacional.²

¹La entidad de acuerdo con la ENSANUT 2016, comprendida como parte de la región Norte, tuvo un incremento en la prevalencia de sobre peso y obesidad en la población adolescente pues en 2012 presentó 36.9 y para 2016 un 38.0. En dicha región se encontró una menor prevalencia en el consumo de verduras y frutas, un mayor consumo de alimentos de fuente de proteínas como leguminosas, carnes, huevo y lácteos, pero a la vez en donde se observan los mayores consumos de grupos de alimentos no recomendables como la comida rápida, los antojitos, pastelillos, dulces, papitas y frituras, bebidas azucaradas, sobresaliendo el consumo de las carnes procesadas (31%). Además, en esta región se tuvo el mayor porcentaje (39.6%, mayor al nacional 38.4%) sobre la falta de conocimientos para preparar alimentos saludables como una de las barreras percibidas para llevar una alimentación saludable entre la población de 20 a 59 años. También la falta de dinero para comprar verduras y frutas (49%) y la preferencia por consumir bebidas azucaradas, pastelillos, dulces y botanas como papitas y frituras (36.8% mayor que la nacional de 31.6%) también fueron consideradas entre las tres más importantes dentro de este rubro.

²De acuerdo con la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT, 2006) en las localidades urbanas, la prevalencia combinada de sobrepeso más obesidad de 2006 en la población joven (12 a 19 años) fue de 33.7% (31.3% para hombres y 36.4% para mujeres) en comparación con 32.1% reportado para las localidades rurales (34.7% para hombres y 29.3% para mujeres). La prevalencia de sobrepeso y obesidad en adolescentes es mayor

Como antecedente existen algunos estudios realizados en localidades rurales, urbanas e indígenas, los que sin duda proveyeron de información muy valiosa desde un punto de vista nutricional,³ pero sin tener en cuenta los contextos y/o condicionantes sociales e históricos asociados a la presencia de estos problemas.

En este sentido, nos pareció necesario comprender desde otras perspectivas algunos de los cambios socioculturales vinculados a la alimentación hermosillense durante las últimas cuatro décadas. Como respuesta a ello es que surgió el proyecto de esta tesis de doctorado y la propuesta de centrarse en el tema de la cocina y la alimentación familiar.

De alguna manera se estuvo de acuerdo con lo que González Turmo (1998) afirma en cuanto a que es en la cocina -en tanto nudo cultural- donde se está librando parte de la batalla del cambio alimentario en la sociedad actual.

Cabe aclarar que esta tesis aborda el tema de la cocina, pero más que puntualizar en recetas, ingredientes y procedimientos culinarios, nuestro interés se centró en la relación que se da con la cocina, con el hecho mismo de cocinar. Se partió no de la observación de las prácticas culinarias, sino de la percepción y experiencias de vida de un grupo de mujeres abuelas sobre la relación mujer-cocina, la alimentación y la transmisión-aprendizaje del conocimiento culinario en el ámbito doméstico-familiar.

Habría que decir también, que esta tesis no constituye un estudio con enfoque de género, algo que me parece sería muy pertinente realizar, pero con otras preguntas y objetivos de investigación. Aunque cabe señalar que se citaron algunos de los aportes teóricos-conceptuales que se han dado dentro de dicho enfoque en algunas partes del texto. Quizá ésta sea una de las limitaciones de las que adolece esta tesis.

Además, nos parece necesario que este tema sea trabajado posteriormente tanto con hombres como con mujeres y/o madres e hijas(os), bajo la perspectiva relacional y multidimensional que nos permiten los estudios de género.⁴ Debido a que de

que la nacional. También, 7 de cada 10 de los adultos mayores de 20 años presentaban exceso de peso y el 80% de ellos tiene obesidad abdominal. En 2006, 33.6% de los adolescentes hombres y mujeres de Sonora presentó sobrepeso más obesidad, cifra que se observó superior en 2012 (35.2%). Esta cifra es igual a la reportada para 2012 en el ámbito nacional (35.0%). (ENSANUT, 2013).

³ Monrroy *et al.* (2014); Ortega *et al.* (2009); Alemán *et al.* (1999), Ballesteros *et al.* (1998); Valencia *et al.* (1998, 2000); Valencia (2002), entre otros.

⁴En el entendido de que dicho enfoque [...] cruza con otras dimensiones de la realidad social- como clase, edad, etnicidad, religión y otras relevantes en determinados contextos logrando una forma más certera de acercarse a

manera reciente la importancia de la presencia masculina en la cocina ha tomado mayor protagonismo en el ámbito doméstico y profesional; el conocimiento culinario y el rol de encargada de la alimentación familiar ya no es privativo de la mujer en el escenario hermosillense.

La cocina, el conocimiento culinario ya no puede ser equiparado sólo a lo femenino. Junto con el alejamiento que ha habido en algunas mujeres con respecto a la cocina, también se encuentran modos de ser tradicionales, y/o desfases entre las representaciones del esquema tradicional, los discursos y la práctica diaria dentro del ámbito doméstico-familiar.

La presente tesis se inscribe dentro de la línea de “Investigación Salud y Sociedad. Estudios en poblaciones contemporáneas”, del posgrado de Antropología física de la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), coordinada por la Dra. Florencia Peña Saint Martín. El lugar donde se realizó la investigación fue la ciudad de Hermosillo, Sonora, el trabajo de campo más intensivo se llevó a cabo durante el periodo comprendido entre septiembre de 2011 a diciembre de 2012, y continuando en 2013 pero sólo para complementar algunos de los datos obtenidos en las entrevistas. Además de continuar con la revisión de información bibliográfica, institucional y estadística.

Esta investigación se realizó a partir de la experiencia vivida por un grupo de mujeres-abuelas encargadas de la alimentación familiar, quienes tuvieron su niñez, adolescencia y adultez en el transcurso de 1930 a 1985. Un periodo que se distingue por grandes cambios en la entidad, en términos productivos, económicos, demográficos y otros producidos por un rápido proceso de urbanización y de desarrollo comercial e industrial.

Dichos aspectos, junto con los efectos de la instrumentación de las políticas de modernización agropecuaria, además de la apertura económica -teniendo como telón de fondo el impulso a la globalización bajo una visión de corte neoliberal- favorecieron la aparición de condiciones que fueron modificando los escenarios alimentarios locales, es decir, los productos comestibles a los que se tenía acceso, los espacios donde se obtenían y las formas de abastecerlos.

la realidad. El género no es otro “sector” sino una dimensión que cruza transversalmente los distintos sectores sociales y temáticas del desarrollo” (Ducci *et al.*, 1996:21).

Estos condicionantes fueron la expresión de un profundo proceso de reconfiguración del sistema alimentario regional, que también afectaría tanto a la dieta tradicional rural como la urbana.

El tema abordado en esta tesis no había sido estudiado en Sonora, se trató de un esfuerzo por avanzar en el conocimiento de la problemática alimentaria desde una perspectiva distinta a la nutricional, que nos permitiera comprender algunos de los cambios socioculturales que se han ido expresando de diversas maneras en la alimentación en el ámbito social y familiar sonorense.

Esto sin dejar de considerar el nexo existente entre la biología humana, la naturaleza social y cultural del ser humano y la alimentación. Esta última en tanto proceso que engloba múltiples dimensiones, junto con los alimentos, tienen una función fundamental sobre cómo los humanos nos configuramos tanto corporal como simbólica y socialmente.

De aquí que se considerara a la Antropología de la alimentación como el campo adecuado para esta investigación, así como el enfoque del Sistema culinario, y en particular tres aspectos fundamentales propuestos por uno de sus representantes contemporáneos Fischler (1995): a) la naturaleza biosocial y cultural de la alimentación, b) el vínculo de la cocina con la paradoja del omnívoro humano y, finalmente, c) el conocimiento de la cocina como *locus* fundamental del sistema culinario.

De igual importancia para el tema nos parecieron algunos de los supuestos teóricos de las perspectivas biocultural y biosocial, los cuales, a pesar de sus diferencias, se consideró que aportaban dimensiones que eran complementarias para la comprensión del tema de estudio. Puesto que en los procesos de reconfiguración de la realidad social como en aquellos relacionados a la naturaleza biológica social humana, influyen tanto los contextos sociales y culturales particulares como el entorno ecológico y sus transformaciones. Lo mismo que los efectos tanto de los procesos amplios globales como los de los procesos políticos, económicos regionales que también afectan a las condiciones locales, la vida y el desarrollo ontogenético de las personas, además de aspectos tan fundamentales como la alimentación.

Por otra parte, se decidió trabajar con mujeres por el papel que históricamente han tenido como encargadas de la alimentación familiar. Con el propósito de contar con una perspectiva basada en su percepción y experiencia, que nos permitiera comprender los cambios que se han dado en la relación de las mujeres con la cocina, también se decidió que tuvieran hijas y que además fueran abuelas. Esto último, con la finalidad de obtener su punto de vista sobre dichos cambios y las repercusiones en la alimentación familiar y el proceso de transmisión culinaria.

Finalmente quedaron definidos los tres elementos constituyentes del tema y del eje de análisis de esta tesis: el cambio en la relación de las mujeres con la cocina, la alimentación familiar y la transmisión culinaria en el ámbito doméstico.

El propósito final de esta tesis es generar preguntas y/o temas que permitan abrir nuevas líneas de investigación para avanzar en la comprensión de uno de los procesos más complejos y dinámicos de las últimas décadas: la transformación de la alimentación contemporánea.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Para el planteamiento de nuestro problema de investigación partimos de cinco cuestiones básicas que nos pareció esencial considerar: la primera es entender que tanto la alimentación como el sistema culinario tienen un carácter dinámico, pues ambos se transforman a través del tiempo, en este sentido se encuentran inmersos en un proceso continuo de cambio alimentario. De aquí la necesidad de partir desde un enfoque contextualista e histórico con la finalidad de poder comprender su variación en el transcurso de la historia. Así como conocer la confluencia de diversos acontecimientos⁵ (Fischler, 1995) o circunstancias de distinto orden -socioeconómico, político, biológico, psicológico o religioso- que han influido en las prácticas, el consumo y los valores alimentarios, modificándolos y adaptándolos al nuevo contexto social (Gracia, 1997).

⁵ Fischler (1995:174) enfatiza en no olvidar el evento azaroso o el acontecimiento que conducen a una tendencia estructurante o reestructurante. "Hemos intentado examinar las modalidades, los mecanismos y las vías del cambio, de la adopción de nuevas prácticas o consumos, comprobando el papel desencadenante del azar, del evento inesperado".

La segunda, concierne a que la manera de abordar la alimentación y la cocina, así como las formas en las que éstas han llegado a transformarse –incluyendo los condicionantes que han influido en ello-, nos obliga a entender sus particularidades como un *hecho social total* (Mauss, 1979). Es decir, que tanto la cultura como las instituciones económicas, jurídicas, políticas, religiosas, morales y económicas, se expresan en ellas <<a la vez y de golpe>>, además de influirlas de algún modo. Hablamos de ambas como construcciones sociales cargadas de pasado, fruto de lejanas circunstancias, de múltiples conexiones históricas y geográficas “que no pueden separarse nunca completamente de su colorido local y de su realidad histórica” (Mauss, 1979:271).

Del mismo modo -como señala Gracia (1997:168)- se “intenta explicar el cambio a través de las modificaciones registradas en alguna parte del entorno sociocultural en el que se desarrolla el sistema alimentario y también con base en las características condicionantes de los grupos sociales que lo conforman”.

La tercera se refiere a que dentro del proceso de cambio alimentario, la alimentación y la cocina tienen que ser interpretadas con relación a las transformaciones globales en las que el sistema alimentario participa y que además afectan a las estructuras sociales e individuales (Gracia, 1997).

En este sentido, es necesario tener en cuenta los procesos y dinámicas de estructuración o reconfiguración del sistema alimentario en los ámbitos global y local, en especial a partir de la segunda mitad de siglo XX. Esto último constituye un aspecto esencial para explicar por qué comemos lo que comemos y qué aspectos han influido en ello dentro de los contextos sociales, culturales e históricos particulares.

La cuarta, alude a que aunque los escenarios alimentarios han sido transformados profundamente, la realidad biológica del comensal moderno -su naturaleza omnívora- permanece, sin embargo, su alimentación se encuentra subordinada a las presiones sociales y culturales (Guthe y Mead, 1945). El comensal moderno y su alimentación han estado inmersos en un acelerado proceso de transformación del cual han surgido nuevas maneras de ser y estar en torno a los alimentos, su consumo y preparación culinaria.

Ante estos cambios, en el comensal moderno existe inquietud, ansiedad e incertidumbre frente a los posibles peligros o riesgos que tiene el consumo de ciertos alimentos (Fischler, 1995), debido a que el vínculo y el conocimiento sobre los mismos y en general de su alimentación -como los tuvo en el pasado- han sido totalmente transformados.⁶ El consumidor de comidas moderno no sabe ya lo que come, no sólo desconoce su origen, sino también su procesamiento o formas de preparación (Fischler, 2002, 1995).

Junto con este proceso han ocurrido cambios dentro del ámbito social y cultural, en donde la gramática y la sintaxis de la alimentación cotidiana han ido sufriendo una extraordinaria transformación, algunas expresiones de ello son señaladas por Fischler (1995) como el hecho de que las comidas familiares han ido disminuyéndose, lo mismo que el tiempo dedicado a ellas, también se come más veces solo y/o se cambia la estructura de las comidas y las horas son irregulares. “El comedor urbano se convierte en un individuo mucho más autónomo en sus elecciones y rebasa sus limitaciones sociales hacia conductas individuales: los tiempos, ritos y compañías se imponen con menos formalismos”, explica Gracia (2002: 33).

Este comportamiento ha sido definido por Fischler (1995) como desestructurado o gastro-anómico comparándolo con las prácticas alimentarias seguidas en la sociedad agrícola tradicional, que dependían de la estacionalidad y los condicionamientos económicos y el trabajo en las milpas, así como de la costumbre de establecer las horas de las comidas o de basarse en la vida social y familiar para estructurar las ocasiones comensales. Mientras que, en las sociedades industriales, las maneras y los usos se acomodan a los apremios laborales (Gracia, 2002).

Además -nos explica Fischler (2002)- entre los habitantes de los países occidentales desarrollados se padecen problemas de salud relacionados con una alimentación excesiva e inadecuada, pues con la modernidad se difunde un modo de alimentación que se basa en el picoteo, en el mordisqueo más que en el comer. Lo que además se asocia a la crisis del sistema de normas que regulaban las prácticas

⁶Ha ocurrido el viraje de una sociedad de productores a una sociedad de consumidores (Beck, 1998).

alimentarias (las gastro-nomías), las cuales quedan libradas a la decisión y elección individual (convirtiéndose en gastro-anomías).⁷

El mismo autor señala que los mecanismos biológicos implicados en la alimentación, seleccionados en situaciones de escasez e inseguridad alimentaria, dejan de ser adaptativos cuando ocurre el acceso de manera continua a una plétora de productos alimenticios, como ha sucedido en las sociedades opulentas. Todos estos aspectos hay que tenerlos presentes cuando nos referimos al comensal moderno y su alimentación.

La quinta, que tiene que ver con la importancia de los procesos que se dan globalmente, lo cierto es que la alimentación humana y su evolución a través del tiempo han estado ligadas a cuestiones como el desarrollo comercial, las influencias externas traídas por la conquista de nuevos territorios, el comercio internacional y las guerras. Sumado a ello, otros acontecimientos globales como la conformación de bloques económicos y de un mercado económico mundial, además de la industrialización, el avance tecnológico, así como la consolidación de corporaciones transnacionales y la influencia de organizaciones internacionales que han afectado la situación alimentaria de los pueblos del mundo.

Todos estos aspectos condujeron en el transcurso del surgimiento y consolidación de distintos regímenes alimentarios,⁸ a la consolidación de una nueva geografía en la producción, consumo y distribución de alimentos de los países desarrollados y de los de menor desarrollo económico.

Dicha reconfiguración del sistema alimentario a nivel global también se ha dado en el mercado alimentario, lo que se ha expresado localmente, en los modelos económicos instituidos, la instrumentación de políticas económicas, tributarias, agrícolas, pecuarias y comerciales. Así como en la industrialización y la mayor

⁷Fischler (2002) se refiere con el concepto gastro-anomías a la descomposición o desestructuración de los sistemas normativos y de los controles sociales que regían tradicionalmente las prácticas y las representaciones alimentarias (las *gastro-nomías*).

⁸ Los regímenes alimentarios son comprendidos como períodos históricos de relativa estabilidad en las relaciones internacionales de poder y propiedad que configuran el ordenamiento de la economía agroalimentaria mundial, dispuesta a través de la acción combinada de las estrategias del Estado, la movilidad migratoria de las poblaciones y sus movimientos sociales, junto a las apuestas de las corporaciones. Este conjunto de relaciones determina períodos con cierto grado de estabilidad, sostenida por una constelación de intereses que definen las relaciones de cada régimen. Al surgimiento y consolidación de cada régimen alimentario, antecede un período de despliegue de contradicciones y crisis que dejan entre ver nuevas posibilidades de organización del poder y la propiedad, que generan un reacomodamiento en las formas de producción, distribución y el consumo de la economía agroalimentaria mundial (Friedmann, 2005a).

dependencia alimentaria, aunada a la reestructuración o desestructuración de las plantas productivas nacionales.⁹

Esto ha ocurrido en el transcurso de la segunda mitad del siglo XX, periodo en el que se consolidaron tanto fuerzas empresariales y financieras como sistemas estructurales de poder internacional que influyeron dinámicamente en todas las fases del sistema alimentario, y condujeron a una época caracterizada por un acelerado desarrollo tecnológico y biotecnológico (Friedmann, *et al.*, 1989, McMichael, 2009, Otero, 2013).

Este proceso se ha dado bajo el control de las redes estratégicas de las corporaciones transnacionales o multinacionales y han transformado, innovado e intensificando la aparición de nuevas formas de producción, distribución, comercialización y consumo de alimentos (Friedmann, *et al.*, 1989, McMichael, 2009), pero también de la preparación culinaria.

Encontramos poderosas empresas que ofertan una infinidad de comestibles procesados y preelaborados que han sido introducidos como parte del consumo alimentario cotidiano de millones de personas en el mundo.¹⁰ Un elemento fundamental a considerar en este proceso, es el desarrollo de la industria alimentaria a nivel mundial, éste ha sido un sector muy dinámico las últimas tres a cuatro décadas.¹¹

La industria de los alimentos ha abarcado dos categorías de los frescos y procesados, es decir, que han sufrido algún procedimiento físico o químico previo para mejorar su estado o su conservación. Entre los alimentos procesados se encuentran: comida deshidratada, congelada, refrigerada, enlatada, helados, pasta, salsas, cereales, aderezos, botanas, productos empaquetados como pan, carne,

⁹Tanto la agricultura como la alimentación han tenido un importante rol en la configuración de la economía capitalista mundial, pues históricamente ambas han estado asociadas a periodos caracterizados por formas de acumulación de capital y a la reconfiguración dinámica de regiones geopolíticas en las que se han condicionado las formas de producción agropecuaria y de consumo de alimentos, dentro y entre los espacios nacionales (Friedmann, *et al.*, 1989; McMichael, 2009; Otero, 2013).

¹⁰Por ejemplo, en México en 2005, por cada kilo de alimentos, 400 gramos (g) eran empaquetados y procesados y 100 g eran productos para la salud y el bienestar nutricionalmente saludables (citados también como "Health and Wellness" o con sus siglas H & W). En proporción, cinco años más tarde (2010) fue de 414 g de alimentos frescos, 483 g de comida empaquetada y 104 g de alimentos H & W.¹⁰ En 2011 se señalaba que sería en cinco años más, el décimo país con mayor importancia en comida empaquetada (Ortíz y Luna, 2011).

¹¹Sobre la participación en la producción en este sector por región en 2012, particularmente en la industria de alimentos procesados, tenemos que la Unión Europea comprende 20%, la Asia Pacífico el 41% y América cubre el 29%, el 11% el resto del mundo (Balderas, 2013).

pescado, confitería, lácteos, entre otros (ProMéxico, Secretaría de Economía, 2012) (Cuadro 1).

Cuadro 1. Categorías de comida procesada 2011. Participación Industria global		
Categoría	Descripción	% participación
Comida deshidratada	Arroz, pasta, harinas para postre y comida preparada	4%
Salsas, aderezos y condimentos	Salsas, aderezos, sazónador, productos en escabeche y dips	4%
Botanas	Papas fritas, nueces y semillas, palomitas de maíz y otras	3%
Enlatados	Productos de carne, pescado, mariscos, vegetales, comida preparada, pasta, fruta y postres	3%
Alimentos instantáneos	Comida congelada, refrigerada, enlatada y deshidratada	3%
Aceites	Aceites y grasas solidas	2%
Helados	Helados para consumo en el hogar, helado artesanal y de yogurt	2%
Pasta	Pasta refrigerada, enlatada y deshidratada	2%
Conservas	Jamón, miel y otras conservas	Menos del 1%
Sopa	Enlatada, refrigerada, deshidratada, congelada y pasteurizada	Menos del 1%
Alimento para bebé	Cereales, envasados, botanas, otros alimentos envasados	Menos del 1%

Fuente: Datamonitor, citado en ProMéxico SEC (2012:8).

Para ese mismo año, la industria global de alimentos procesados produjo 520,737 millones de toneladas con un valor de 4,462 miles de millones de dólares. Mientras en su consumo se alcanzó 4,443 mmd (ProMéxico, 2012). El 70% de su producción de 2011 se integró por carnes procesadas, panificación, lácteos y comida refrigerada (Proméxico, 2012).¹² Para 2012 su producción global llegó a 4'657,323 millones de dólares (md), y su consumo global ascendió a 4'642,717.1 md (Balderas, 2013).

Stucker y Nestle (2012) subrayan el problema de ¿Quién manda en los sistemas mundiales de los alimentos? En general -nos explican- que se trata del "Big Food", con el cual se refieren a las empresas de alimentos y bebidas multinacionales con un

¹² Las líneas de negocio de la industria alimentaria en 2011 fueron: carnes procesadas 20% (pescado, marisco, carne y comida congelada, enlatada); comida refrigerada 17% (carne, comida deli, pescados, mariscos, sándwiches, ensaladas, comida preparada, pizza y pasta); panificación y cereales 13% (pan, pastelería, galletas, cereales, desayunos y biscochos); lácteos 13 % (leche, queso, yogurt, unttables, crema, postres y productos de soya); comida congelada 7% (productos de carne, comida preparada, pescado y mariscos, vegetales, pizza, panadería, papas, postres y fruta); confitería 6% (chocolate, barras de cereal, chicles y otros) (Balderas, 2013; Datamonitor, citado en Proméxico (2012:8).

poder enorme y concentrado del mercado. En los Estados Unidos las diez mayores compañías de alimentos controlan más de la mitad de todas las ventas de alimentos en el mundo, esta proporción es de alrededor del 15% y va en aumento. Más de la mitad de los refrescos globales son producidas por las grandes empresas multinacionales, principalmente Coca Cola y Pepsi Co. Tres cuartas partes de las ventas mundiales de los alimentos incluyen los procesados, para los que las grandes manufactureras acaparan más de un tercio del mercado mundial. El sistema alimentario global no es un espacio competitivo de los pequeños productores, es un oligopolio. Lo que la gente come es impulsada cada vez más por unas pocas empresas multinacionales de la alimentación (Stucker y Nestle, 2012).

Entre las principales empresas productoras de alimentos procesados en el mundo que son consideradas líderes por su monto anual de ventas y su amplia oferta de productos, así como por su presencia internacional y su capacidad de realizar fusiones, adquisiciones y un posicionamiento dominante en el mercado se encuentran: Nestlé (Suiza), Pepsico (EEUU), Uniliver (Países Bajos), General Mills (EEUU), Bimbo (México), Mondelez International (EEUU), Danone (Francia), Mars (EEUU), Kellogg's (EEUU), Kraft foods (EEUU) y Tyson (EEUU) (SE, 2012) (cuadro 2). Algunas de estas empresas poseen un enorme poder económico y han desarrollado y distribuido una gran diversidad de productos alimenticios, lo que nos da una idea de lo que éstas han significado en tanto agentes transformadores dentro del mercado y el sistema a nivel global y local.

Cuadro 2. Principales empresas trasnacionales productoras de alimentos procesados en el mundo. Líneas y Venta en Miles de millones de dólares (MMD) en 2011		
Empresa	Ventas	Línea
Nestlé SA	89	Alimentos para bebé, bebidas, lácteos, platillos preparados, nutrición, cuidado de la salud, productos para animales.
Mondelez Internacional, Inc.	35	Alimentos procesados: botanas, bebidas, quesos, café, confitería y biscochos.
PepsiCo Inc.	66	Producción, promoción y venta alimentos, botanas y bebidas.
Unilever Group	68	Alimentos, productos para el hogar y cuidado personal.
Mars Inc	30	Confitería, comida preparada, bebidas, alimento para mascotas.
Danone Groupe	25	Una de las principales productoras mundiales de lácteos, agua embotellada, nutrición infantil, productos orgánicos, alimentos para bebés.
Kellogg Co	13	Alimentos para el desayuno (cereales) botanas, barras de cereal, galletas dulces y saladas.
General Mills Inc	17	Cereales, snack, lácteos, panadería y comida preparada.
Lactalis Groupe	15	Lácteos: leche, mantequilla, queso y crema.
Grupo Bimbo SA-de CV	11	Panadería: pan de caja, donas, galletas, roles, biscochos, pasteles, barras de cereal y de frutas, tortillas.

Fuente: ProMéxico, Secretaría de Economía, 2012.

Nueve de las diez empresas transnacionales más importantes dedicadas a los alimentos procesados tienen presencia en México,¹³ el que se halla entre sus diez principales productores (Balderas, 2013). Además de que en este país han encontrado un terreno propicio para su crecimiento, tanto en términos económicos (bajos costos, ubicación geográfica) como en lo que se refiere al gran consumo de sus productos.

En cuanto a las principales empresas mexicanas de alimentos procesados se encuentran: Grupo Bimbo, Grupo Industrial Lala, Gruma, Alfa-Sigma, Industrias

¹³Es el caso de Nestlé SA, Mondelez Internacional, Inc., PepsiCo. Inc., Unilever Group, Danone Groupe, Kellogg Co., Grupo Bimbo SAB de CV, Cargill (*Food Safety International Network* 2014b, 2013b, 2012). También encontramos un desarrollo vertical integrado de complejos agroindustriales desarrollados alrededor de empresas como *Monsanto, Dow/Elanco, Mycogen, AgrEvo/Plant GeneticSystems* y *Novartis*, centrado en la formación de complejos agroindustriales por medio de la operación vertical de consorcios semilleros, biotecnológicos, agroquímicos, agroindustriales y alimentarios. El desarrollo de esos consorcios se basará en las alianzas estratégicas, las propiedades conjuntas, el capital de riesgo y las fusiones de empresas (Chauvet *et al.*, 2001:1080).

Bachoco, Ganaderos Productores de Leche Pura, Grupo Herdez, Grupo La Moderna, Grupo Bafar y Grupo Minsa.

El 55% de la producción en México estuvo concentrada en las categorías de panadería, tortillas y procesamiento de carnes, a cargo de empresas como Grupo Bimbo, SuKarne (Balderas, 2013) y Bachoco, esta última empresa de capital sonorense (cuadro 3).

Cuadro 3. Principales empresas procesadoras de alimentos de México 2010

Empresa	Ventas(*)	Productos
Grupo Bimbo	9281	Panificación, botanas y confitería
Grupo Industrial Lala	4220	Lácteos y derivados, bebidas, postres
Gruma	3800	Harina de maíz, harinas preparadas, botanas, tortillas y tostadas, pastas, lácteos, condimentos y especias
Alfa-Sigma	2621	Carnes procesadas y lácteos
Industrias Bachoco	1958	Carne de pollo congelada, huevos, animales
Alpura	886	Lácteos y derivados, bebidas, postres
Grupo Hérdex	703	Pastas, café, salsas y aderezos, jarabes y miel, verduras y frutas enlatadas, pescado enlatado, bebidas, frijoles, mole, carne procesada, postres, empaques
Grupo La Moderna	504	Pastas, galletas, harinas, comida preparada, empaques
Grupo Bafar	414	Carnes procesadas y derivados lácteos
Grupo Minsa	358	Tortillas, pastelería, botanas
Grupo Marítimo Industrial	163	Pescado enlatado
Chilchota Alimentos	143	Derivados lácteos
Grupo Altex	ND	Panificación, frutas y verduras procesadas, harina de trigo
Sabormex	ND	Aderezos y salsas, café, verduras y frutas enlatadas, comida preparada comida enlatada, bebidas energéticas, cosméticos
La Costeña	ND	Frutas y verduras conservadas, salsas, comida preparada enlatada, sopas, mermelada

Fuente: Balderas (2013). *Ventas en millones de dólares.

Entre 1970 a 1990, en escala nacional se observó el creciente uso en los hogares de alimentos industrializados, en especial los enlatados, deshidratados o condensados, esto se ha relacionado con un cambio en los gustos alimentarios en torno a la mercantilización del menú doméstico (Torres, 1997). Aunque este

fenómeno que se asocia a la búsqueda de mayor eficiencia en los tiempos y energía, y que redujo el uso de conservas caseras y la compra de víveres frescos, apareció en México después de la Segunda Guerra Mundial con la implantación de la industria alimentaria transnacional, el uso de estos productos representó uno de los principales cambios en los comportamientos alimentarios de los mexicanos entre 1960 y 1980 (Torres, 1997).

En 2011, se estimó que el consumo de alimentos procesados a nivel nacional alcanzó 121,712 millones de dólares, un 13.7% mayor que 2010 (Balderas, 2013). Dentro del sector, otras de las categorías que tuvieron gran importancia fueron el procesamiento de carnes de res, aves y otros, botanas, concentrados en polvo y para bebidas (INEGI, 2014).

A partir de los planteamientos anteriores, podemos decir que nunca antes la sociedad había contado con la posibilidad de producir alimentos en tanta abundancia y rebasar las limitaciones que la estacionalidad y las distancias geográficas imponían a su producción y distribución, como en este siglo. Sin embargo, el gran desarrollo de la tecnología e industria alimentaria a nivel global que ha hecho esto posible, no ha significado la solución para resolver las condiciones de hambre y desnutrición en las poblaciones más pobres.

Por el contrario, en la mayoría de los países –sobre todo en los más pobres y los llamados en transición- encontramos una compleja epidemiología, donde la obesidad, la diabetes, las enfermedades cardiovasculares, en especial la cardiopatía coronaria, se han convertido en un problema de salud pública. Lo que ha sido relacionado con esta sobreabundancia e industrialización alimentaria, así como también a un estilo de vida más urbano (OMS, 2003; Balaguer, 2004; Favaloro, 2004 y Gómez, 2003).

En México, y en particular en el caso del estado de Sonora, los problemas de salud asociados a la alimentación y a una vida sedentaria, como la obesidad y la diabetes, constituyen uno de los principales problemas de salud pública.

A principios de la década de los ochenta, las condiciones favorables para un ambiente obesogénico¹⁴ y la aparición de una compleja epidemiología en la entidad ya estaban presentes (Ortega y Valencia, 2002). La dieta sonoreense se caracterizaba por un reducido consumo de frutas y hortalizas, una alta proporción de grasa animal, productos cárnicos,¹⁵ y de refrescos embotellados (Valencia *et al.*, 1998; Ortega y Valencia, 2002). Lo cierto es que la dieta y la cocina sonoreense están fuertemente enraizadas en la experiencia y la historia de la entidad (Camou, 2002), y actualmente aún se ha caracterizado por un bajo consumo de frutas, hortalizas y un alto porcentaje de ingesta de proteína animal, de hecho, la carne de res es uno de los alimentos que identifica a los sonorenses.¹⁶

Tanto el abandono progresivo de los alimentos tradicionales y su sustitución por productos industrializados dentro de la composición de la dieta, además de un estilo de vida más sedentario, fueron propicios para el desarrollo de enfermedades cardiovasculares o de tipo crónico-degenerativas (Valencia *et al.*, 1998).

Sin embargo, hay que tener presentes dos razones que son consideradas por Vargas (1984), que tienen que ver con el carácter social de la alimentación: una de ellas es el hecho de que no se puede hablar de patrones de alimentación homogéneos de un país, de una región o de una ciudad, pues existe una gran diversidad dentro del marco de la alimentación de cada zona. La otra sostiene que, aunque en el transcurso de sus vidas las personas enfrentan la alimentación de modo diferente, la elección de los alimentos que consumen no es totalmente un acto personal, sino que se realiza dentro de ciertos límites fijados por la sociedad.

En este sentido, pensamos que lo que ha sucedido con la alimentación y salud de los sonorenses tiene que ser comprendido con relación a procesos internacionales como nacionales que han ido transformando los escenarios alimenticios y productivos locales. En Sonora, la planta productiva, la vida social y económica de la

¹⁴ Es decir, “un entorno que favorece, fomenta y a veces impone comportamientos que llevan al exceso de peso y la obesidad, y el complejo industrial-alimentario constituye un factor esencial en su formación” (Sebastián, 2009:288).

¹⁵ Cabe señalar que “el consumo aparente de carne de res para el 2001, era de los más elevados del país, unos 18 a 22 kilos anuales por habitante, mientras que el promedio nacional era de 16 kg” (Higuera, 2002:214).

¹⁶ Aunque la carne de res es un producto que de alguna manera es reciente -en términos históricos- en esta región, pues mientras existen antecedentes muy antiguos de cultivos como el maíz, la calabaza y el chile, en el caso del ganado bovino y los platillos y productos derivados del mismo fueron introducidos a la llegada de los españoles (Camou, 2002). Camou (1994b) señala que la carne, considerada de más prestigio, vino a relegar otros alimentos con raíces indígenas, como las tortillas de maíz, los tamales, los frijoles y las calabazas.

entidad han sido reconfiguradas bajo la influencia de dichos procesos globales y de otros dados a nivel regional que propiciaron la migración de amplias capas de población en busca de trabajo.

La población migrante enfrentó variaciones en el medio ambiente y en sus condiciones de vida, que tuvieron repercusiones en la nutrición y salud debido a cambios en la dieta y el estilo de vida, esto último puede ser ilustrado por varios estudios en la región que dan cuenta de ello, como los de Ortega *et al.* (2009); Morales *et al.* (1998); Ortega y Pérez (1996, 1989).¹⁷

En Sonora, los procesos de modernización y otros que propiciaron el abandono de la política de autosuficiencia alimentaria, la apertura comercial y el Tratado de Libre Comercio (TLC), fueron transformando la vida, social, económica y productiva de las poblaciones rurales y urbanas y condujeron a la migración y a la concentración poblacional en unos cuantos municipios y ciudades, entre ellas, Hermosillo. En esta ciudad, como resultado de esos procesos se desarrollaron de manera importante los servicios, la urbanización, la industria, el comercio, además de ser el centro de las decisiones políticas y administrativas.

Durante las últimas cuatro décadas, como expresión de la globalización alimentaria, llegaron a esta ciudad grandes corporaciones transnacionales que introdujeron nuevos patrones de abasto, comercialización y consumo de alimentos frescos y procesados, como Walmart, Aurrerá,¹⁸ Costco, SAMS, Mac'Donald's, Comercial Mexicana, así como también cadenas de supermercados de origen nacional o de capital sonoreño como Ley -que después se asociaría con una transnacional norteamericana-, Comercial VH (más tarde Santa Fé), Soriana y Super del Norte. Se instalaron tiendas de conveniencia (Oxxo, Extra, Círculo K, Seven Eleven) y una gran diversidad de franquicias de origen extranjero, restaurantes y expendios de comida rápida, así como pequeños comercios locales dedicados a la venta de alimentos preparados.

¹⁷ Otro estudio relacionado a la dieta y el estilo de vida en grupos indígenas (Pimas de Arizona, EUA, Maycoba, Sonora y Yepachic, Chihuahua, además de los Yaquis) es el Valencia (2002).

¹⁸ En el año 2000 Wal-Mart Supercenter cambia el nombre a Cifra a Wal-Mart de México y en el 2001 los almacenes Aurrerá se convierten en Wal-Mart Supercenters y Bodegas Aurrerá. Esta tienda cuyo origen fue mexicano, en 1994 se incorpora junto con Suburbia, Vips y la Distribuidora Cifra Wal-Mart, S.A. de C.V. a la asociación de Wal-Mart y Cifra. En 1997 Wal-Mart compra la mayoría de las acciones y adquiere el control de la empresa. Información tomada de la página web: <https://www.bodegaurrera.com.mx/historia.html>.

El mercado de los alimentos resultó un campo fértil para la inversión de capital nacional y extranjero y hoy día existe una amplia oferta de productos y bebidas que posiblemente hayan influido en el surgimiento de nuevas preferencias y cambios importantes en los comportamientos alimentarios hermosillenses, dentro de los cuales se consideran las prácticas alimentarias y culinarias.

También, como señala Vilaplana (2003:111), los aspectos derivados de la tecnología y de la sociedad industrial son los que en un mundo globalizado han ido alejándonos de la naturaleza y acercándonos más al supermercado. Pues –nos dice la autora- “los cambios de estación ya no son determinantes en el acceso a los alimentos, las tradiciones culinarias van siendo progresivamente sustituidas por comidas preparadas, alertándonos sobre una alimentación en la que se está perdiendo las señales de identidad, universalizándose y desligándose progresivamente de la cultura”.

Esto último tiene que ver con la connotación política y económica de la alimentación, la modernidad alimentaria y la consolidación de un nuevo orden alimentario que se sigue transformando.¹⁹

Estamos inmersos en un proceso de transformación que ha introducido nuevas experiencias alimentarias, relacionadas con la enorme oferta que podemos encontrar hoy en día en el mercado, con nuevos productos industrializados, nuevos discursos y formas de consumo. Todo ello promovido a través de elaboradas estrategias de mercadotecnia que responden a los intereses y necesidades de consorcios, franquicias y empresas diversas relacionadas con el giro alimentario, y no a las necesidades nutricionales de la población.

El consumo creciente de alimentos industrializados, envasados, procesados y de preparación rápida, puede explicar en parte la adopción de una dieta más comercial.

¹⁹Durante las últimas cinco décadas presenciamos la conformación de un nuevo orden alimentario, proceso favorecido por la reestructuración de la división internacional del trabajo, la globalización económica, la apertura comercial y la consecuente consolidación del mercado y el sistema alimentario global. Un contexto de gran complejidad, caracterizado por la subordinación de los sistemas alimentarios regionales y locales al sistema alimentario global. Junto con un gran desarrollo de la industria y la tecnología alimentaria, y la influencia de grandes consorcios transnacionales, lo que ha permitido que la industrialización y globalización alimentaria estén propiciando la aparición de nuevos patrones de consumo y de preferencias alimentarias no siempre benéficas para el logro de un desarrollo sano en términos biológicos como sociales. Una de las expresiones de este proceso han sido los cambios en los sistemas de distribución de alimentos en países latinoamericanos, como sucedió con México, donde el supermercado, la hiperconcentración y transnacionalización del sector comercial alimenticio, afectando el comercio tradicional (Durán, 2006; Chauvet, 2001; Contreras y Gracia, 2005; Gracia, 2002, 2003; Fischler, 1995; Duxbury *et al.*, 2008).

Sin embargo, el hecho de que ya encontremos altas prevalencias de sobrepeso y obesidad desde una edad muy temprana, nos lleva a preguntarnos sobre qué es lo que está ocurriendo con la alimentación familiar.

¿Podemos atribuir estos problemas de salud sólo a la composición de la dieta? Pensamos que no, esto no nos revela la complejidad de lo que ocurre, y el avance que se ha tenido en la investigación sobre los aspectos sociales relacionados con la alimentación sonorenses aún es poco.

Por otra parte, la mayoría de los estudios realizados han sido bajo un enfoque nutricional, como el de Valencia *et al* (1998) y Ortega *et al* (2002), quienes entre sus resultados señalaban que se encontró un consumo de productos cárnicos (67 gramos) más alto que en otros estados del sur del país (30 a 50 gramos). También que la dieta y el sedentarismo favorecieron el desarrollo de enfermedades cardiovasculares o de tipo crónico-degenerativas. Así como la existencia de deficiencias nutricias, problemas de sobrepeso y obesidad en más del 40% de la población adulta, además de un bajo consumo de frutas y hortalizas junto con un alto consumo de proteína y grasa animal.

Estos estudios pueden ser tomados como ejemplo de cómo la calidad de la dieta y el estilo de vida más urbano incidieron directamente en la salud de los sonorenses, y aunque los autores citados no lo mencionan, nos parece posible que sus hallazgos fueron parte de las consecuencias de la reconfiguración productiva que se estaba dando en la entidad.

Lo que se quiere enfatizar es que tanto en el estado de Sonora, en general, como en la ciudad de Hermosillo en particular, nos encontramos ante un ambiente urbano obesogénico en el que, tanto los cambios en el sistema alimentario regional como la influencia de la globalización alimentaria, han propiciado la aceptación de una dieta más industrializada. Lo cual también ha sido consecuencia del establecimiento de un nuevo modelo de distribución comercial, la llamada distribución moderna (DM) en la que los supermercados, hipermercados y autoservicios han ido sustituyendo los espacios de compra tradicional, y ha conducido a que los sonorenses como consumidores quedemos sujetos al servicio de la lógica del mercado y la maximización de sus beneficios (Montagut y Vivas, 2007).

Pensamos que este proceso de transformación alimentaria tiene como una de sus manifestaciones en la ciudad, la presencia de enfermedades de tipo metabólico como la diabetes y la obesidad, en adultos, adolescentes y niños (Meléndez *et al.*, 2010). Recientemente se han realizado algunos estudios desde una perspectiva más social y cultural que involucran el estudio de los comportamientos alimentarios²⁰ prevalentes en una población con un ambiente obesogénico. En estas investigaciones la preocupación ha sido avanzar en el conocimiento de cuáles son los aspectos que están influyendo en el comportamiento alimentario de dicha población (Meléndez, 2007a, 2007b; Meléndez, *et al.*, 2010).

Uno de los indicios que surgieron en el transcurso de dichos estudios -y que motivaron la elección del tema de esta tesis- fue que se encontraron casos en los que los niños(as) entrevistados(as) mencionaban que sus madres no cocinaban, aunque no trabajaban; también se citaban situaciones donde sí lo hacían, o donde las abuelas o el padre eran quienes cocinaban. Otro hallazgo que llamó nuestra atención fue que se supo de niños que estando en su casa, comían solos independientemente de que su familia estuviera presente.

Por las consideraciones anteriores fue que surgió la inquietud por saber qué sucedía con relación a la alimentación y la cocina en el ámbito doméstico familiar, ya que esta última tiene gran importancia en la introducción o sustitución de alimentos en la dieta (Fischler, 1995). Además porque las prácticas culinarias y alimentarias dentro de la familia no sólo están relacionadas a los gustos y preferencias de sus integrantes, pues en ellas se reflejan, tanto los modos de ser y estar con relación a los alimentos como las maneras de relacionarse social y afectivamente con los otros.

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN Y OBJETIVOS

A partir de los planteamientos anteriores se formuló la siguiente pregunta y los objetivos de investigación:

¿Cuáles han sido los principales cambios socioculturales en la relación de las mujeres con la cocina, sus repercusiones en la alimentación familiar y la transmisión culinaria en el ámbito doméstico dentro del marco de la modernidad alimentaria?

²⁰Fischler y De Garine (1988) señalan la necesidad de avanzar en este tipo de perspectiva.

Los objetivos de esta tesis quedaron definidos de la siguiente manera:

Objetivo general:

Analizar, a través de la experiencia y percepción de las mujeres-abuelas, los posibles cambios en la relación de las mujeres con la cocina, la alimentación familiar y la transmisión culinaria en el ámbito doméstico dentro del marco de la modernidad alimentaria en Sonora, para contribuir a entender la complejidad del comportamiento alimentario actual.

Objetivos particulares

1. Plantear el marco general de análisis del contexto de la modernidad alimentaria en Sonora.
2. Efectuar un balance crítico de la Antropología de la alimentación, determinando los conceptos que se usarán en este trabajo.
3. Recuperar la experiencia de las mujeres-abuelas en la relación de las mujeres con la cocina, la alimentación familiar y la transmisión culinaria, mediante entrevistas en profundidad.
4. Identificar los principales cambios socioculturales y los aspectos que han influido en la relación de las mujeres con la cocina, la alimentación familiar y la transmisión culinaria.

ESTRUCTURA Y CONTENIDO GENERAL DE LA TESIS

La tesis se compone de cinco capítulos, además de esta introducción. El primer capítulo tiene el objetivo de abordar el marco teórico conceptual, donde se comprenden algunos de los aportes de las perspectivas biocultural y biosocial y su relación con el quehacer actual de la Antropología física, así como una reflexión sobre la naturaleza biosocial y cultural del ser humano. Además, se presenta una revisión sobre la Antropología de la alimentación como perspectiva para el estudio de la alimentación y la cocina familiar, así como los conceptos principales utilizados a lo largo del trabajo. Asimismo, se exponen otros temas relativos a la alimentación y la

cocina como fenómenos bioculturales y biosociales, la socialización alimentaria y la comprensión de “lo alimentario” dentro del espacio doméstico-familiar.

El segundo capítulo, está dedicado a los aspectos metodológicos de esta investigación de corte cualitativa, teniendo como principales enfoques el de la Antropología de la alimentación y el Sistema Culinario, y a la luz de los paradigmas interpretativo-comprensivo y del construccionismo social. También se presentan las acciones realizadas y las técnicas utilizadas para su realización.

En el tercer capítulo se inicia la exposición de los resultados, ahí se aborda la modernidad alimentaria en el contexto regional, contextualizando la zona de estudio, el proceso modernizador y los nuevos escenarios alimentarios en Sonora y la ciudad de Hermosillo.

El cuarto capítulo comprende la percepción de las madres-abuelas sobre los aspectos que han influido en la cocina, la alimentación familiar y la relación con la práctica de cocinar.

Además, se presentan tres casos seleccionados entre el grupo que comprendió la muestra, para mostrar los cambios sufridos en estos tres aspectos, así como la importancia que la cocina ha tenido en el ámbito doméstico, para tal efecto se presenta la trayectoria familiar y personal de cada una de las mujeres, llevada a cabo a partir de tres etapas de su vida: niñez, adolescencia y juventud y adultez, en la que además se exponen los momentos críticos o aspectos condicionantes que influyeron en el curso de sus vidas, teniendo como eje de su desarrollo la alimentación y la cocina familiar, sus características, sus cambios y sus significaciones.

En el quinto capítulo se expone la participación de las mujeres como portadoras de la cultura culinaria y la importancia del papel social que han desempeñado como cocineras y transmisoras del conocimiento culinario, así como proveedoras de alimentos y apoyos diversos que fueron fundamentales para la subsistencia alimentaria familiar. Por último, un apartado destinado a las conclusiones generales de la tesis.

CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO-CONCEPTUAL

El presente capítulo tiene el objetivo de abordar varios aspectos que constituyen el marco teórico conceptual de esta tesis. Se plantean algunos de los aportes de las perspectivas biocultural y biosocial que han orientado parte del quehacer actual de la Antropología física, y que hacen necesaria una reflexión sobre la naturaleza biosocial y cultural del ser humano; además de una revisión sobre las contribuciones de la Antropología de la alimentación como perspectiva para el estudio de la alimentación y la cocina familiar, así como los conceptos principales utilizados a lo largo del trabajo. Asimismo, se expone el enfoque de Sistema Culinario, junto con otros temas relativos a la alimentación y la cocina como fenómenos bioculturales y biosociales, la socialización alimentaria y la comprensión de “lo alimentario” dentro del espacio doméstico-familiar.

1.1 LAS PERSPECTIVAS BIOCULTURAL Y BIOSOCIAL EN LA ANTROPOLOGÍA FÍSICA

El propósito de este apartado es presentar algunos de los elementos más importantes que se han dado en la discusión del campo de la Antropología física, en torno a la definición del objeto de estudio y en cómo se ha avanzado hacia la apertura para nuevas formas de comprender de una manera más integradora, las múltiples articulaciones que nos configuran como individuos y como sociedad. Pero, especialmente se abordan los planteamientos de las perspectivas biocultural y biosocial que nos ayudaron a lograr una mejor comprensión del tema estudiado, en este sentido cabe señalar que no fueron utilizadas como parte del análisis o en el desarrollo posterior de la tesis.

El objeto de estudio de la Antropología física y su propia definición como disciplina, revelan no sólo los cambios que ha ido sufriendo en el transcurso de su desarrollo desde el siglo XIX hasta nuestros días, también muestra cómo en la historia de la sociedad humana han existido distintas formas de clasificación o de diferenciación social que se han reflejado en el pensamiento antropológico y antropofísico de cada época, en la búsqueda de la explicación de la alteridad y de la

existencia del Otro, lo que no ha sido ajeno a las transformaciones que las estructuras sociales y las culturas fueron sufriendo a lo largo del tiempo.

En 2005, la Asociación Mexicana de Antropología Biológica señalaba que el objeto de estudio de la Antropología física era la evolución del ser humano, y que a partir de esta disciplina se explicaba su variabilidad biológica actual. Esta última interpretada como consecuencia de procesos estocásticos y adaptaciones al ambiente natural y cultural, enfatizando en las últimas décadas el papel de la desigualdad social. En este sentido, hubo la apertura hacia la comprensión de la biología humana considerando los contextos sociales, culturales e históricos, lo que permitió avanzar en un mejor entendimiento de la relación entre la biología humana y la sociedad.

La Antropología física, como parte de una transdisciplina y en correspondencia al dinamismo propio de su objeto de estudio, fue estableciendo diversos objetos y objetivos tanto académicos como de investigación, junto con su tratamiento de orden metodológico, como la producción de descripciones, distintos análisis, órdenes, interpretaciones y explicaciones orientados al conocimiento y comprensión del fenómeno humano, a partir de una biología proyectada y remodelada por la dinámica psicoafectiva, social y cultural (Lizarraga, 1999). Este esfuerzo le demandó, por una parte, el reconocimiento y recuperación de las huellas y restos del pasado homínido, del devenir humanizante y de sus producciones tanto materiales como simbólicas, y por otra, el registro de la expresión y de las huellas del presente de *sapiens* (Lizarraga, 1999). Además de la necesidad de enunciar el objeto antropofísico precisando los alcances y las direcciones de su hacer académico, “donde lo biológico, lo psicológico, lo social y lo cultural no se consideraran partes de un todo, sino constituyentes de epifenómenos y de relaciones en y de ese todo” (Lizarraga, 1999:79). Lo cierto es que dentro de la Antropología física han ido surgiendo nuevos caminos y concepciones sobre su quehacer como disciplina:

[...] la antropología física es un ángulo de aproximación antropológica abocado al estudio y explicación de las emergencias, transformaciones y demás procesos que dan lugar a las singularidades y pluralidades, así como a la flexibilidad y expresividad del primate *Homosapiens*, en su interrelación e interacción con un entorno ecológico matizado y semantizado por las dinámicas, lógicas, discursos y magnitudes del devenir evolutivo, histórico y ontogenético de la especie, de las

poblaciones y de los individuos, en su expresión, dispersión y distribución espacial (Lizarraga, 1999 :79).

En esta misma dirección la discusión ha avanzado ante la necesidad de “problematizar y comprender aspectos que van más allá del conocimiento de los factores biológicos, medioambientales, sociales y culturales que entran en interacción” (Peña Sánchez, 2007:67); y, ante las nuevas realidades que se presentan en la población y en la sociedad actual, ha tenido que ir más allá de las mediciones, clasificaciones, taxonomías y somatotipos, explorando en nuevos modelos teóricos, metodologías y enfoques (Peña Sánchez, 2007), además de reconocer la importancia de la interdisciplina y/o multidisciplinareidad o de los aportes entre los distintos campos de la Antropología y de otras disciplinas.

Peña Sánchez (2007: 72) alude al hecho de que aún se cuestiona si la Antropología física en tanto campo disciplinario, se halla en medio de una crisis epistemológica en la que se “encierra un fantasma que devela el temor o la ignorancia de ¿cómo plantear una problemática de estudios antropofísicos en la población contemporánea desde un modelo biosocial o biocultural de análisis?” La misma autora subraya que se necesita lograr un enfoque relacional y/o un acercamiento multidisciplinario o interdisciplinario, algo que desde su punto de vista no ha sido cabalmente logrado. Enfatizando que para avanzar en esta dirección hay que realizar exploraciones teórico-metodológicas, generar innovaciones y ampliar la creatividad.

Dentro de las grandes contribuciones contemporáneas que se han dado dentro de la Antropología física se encuentran dos de las aportaciones teórico-metodológicas que han tenido gran influencia dentro del desarrollo actual de la disciplina: las perspectivas biocultural y biosocial.

A partir de los años setenta, la discusión sobre el quehacer antropológico, el objeto de estudio y los temas de estudio se fueron complejizando, y así ha sido hasta nuestros días. Con la aparición de nuevos enfoques y discusiones se puso en el centro de atención la brecha existente entre la Antropología biológica y la Antropología cultural, así como su profundización con la aparición de

especialidades²¹ y la diversificación en subdisciplinas (Goodman y Leatherman, 1998). Sucedió que, por un lado, los antropólogos sociales o culturales no consideraban las consecuencias biológicas del cambio de los contextos socioculturales y, por el otro, los antropólogos biológicos no ponían atención en cómo los procesos políticos y económicos a gran escala se interrelacionaban a nivel local con las ecologías biológicas o afectaban a la biología humana (Goodman y Leatherman, 1998).

En la búsqueda de superar este problema, Brooke (1998) exploró la reformulación del concepto de adaptación (el corazón teórico de Antropología biológica), con el propósito de ensanchar el alcance de la teoría adaptativa y de adoptar una perspectiva que reconociera la realidad social y política, con la finalidad de que los antropólogos físicos pudieran abordar más comprensivamente una serie de problemas actuales que comprometían a la biología humana.

Con la investigación de la adaptabilidad humana se fue desarrollando una considerable experiencia en la descripción de la dinámica entre las fuerzas ambientales y las respuestas biológicas humanas asociadas con el empobrecimiento (Brooke, 1998). Esta perspectiva, aunque partió de una visión muy biológica, sostenía la necesidad de realizar este tipo de estudios en un mundo caracterizado por el rápido cambio del medio ambiente y sus impactos sobre el comportamiento y la salud humana. Además de darle un sitio relevante a la economía política por ayudar a evidenciar cómo las relaciones sociales construyen tanto la exposición ambiental como las oportunidades de respuesta, donde los pobres se encontraban en una desventaja distinta en su repertorio adaptativo. Reconociéndose que las cuestiones que estos planteamientos implicaban iban más allá de la construcción académica de la teoría y el método (Brooke, 1998).

Los enfoques bioculturales buscaron integrar estudios de corte procesual-relacional en poblaciones tanto del pasado como contemporáneas, con el propósito de ofrecer una propuesta de engranajes autotransformantes entre la biología y la cultura, bajo el sentido de biología socializada, dando relevancia al trabajo

²¹ Singer (1998) señala que muchos antropólogos biológicos adoptaron los niveles microscópicos del análisis biológico y bioconductual, mientras que, con el postmodernismo, algunos antropólogos culturales definieron más su trabajo como un esfuerzo literario, más que preocuparse por una investigación externa sustancial o científica.

interdisciplinario y multidisciplinario, además de cuestionar la tendencia dicotómica del sentido biológico y cultural del ser humano (Goodman y Leatherman, 1988; Peña Sánchez, 2007).

Mientras por otra parte, en México y otros países se esbozó como propuesta teórica a la síntesis biosocial; durante la década de los ochenta los antropólogos físicos Dickinson, Murguía (1982), Sandoval (1982) y Peña (1982), entre otros, produjeron las primeras críticas a los estudios analíticos y a la reformulación y replanteamiento de los derroteros teóricos y los conceptos acordes con la nueva propuesta sintética: epigenética política, histórica, etcétera (Monsalve y Serrano, 2005).

Indudablemente comprender la complejidad del fenómeno humano obligó a reconocer las relaciones entre la sociedad y el desarrollo genético, fisiológico, morfológico y psíquico, en este sentido Dickinson y Munguía (1982) hicieron hincapié en el hecho de que habían sido determinadas por mediaciones de carácter histórico. Estos mismos autores, junto con Sandoval (1982)²² y Peña (1982), subrayaron la necesidad de ir más allá del mejoramiento de las técnicas que caracterizaron a la Antropología física (la Nueva Antropología Física), además de la búsqueda de elaboraciones teóricas y conceptuales que ayudaran a la comprensión de cómo las relaciones sociales y de producción han influido en nuestra biología, dando énfasis al enfoque biosocial. Desde esta perspectiva, Peña (1982) subrayaba que la naturaleza humana era única y que no podía ser concebida sin el hecho de comprender que la biología de los sujetos estaba subordinada a la vida social y que, desde este punto de vista, no podía aceptarse el carácter bio-psico-social, con estos tres componentes situados en la misma jerarquía, sino que debía partirse del carácter social del mismo para entender tanto su biología como su psique individual.

La misma autora destacaba que las propiedades del desarrollo ontogenético humano y las características biológicas al nacer están inacabadas y necesitan de la acción de lo social para lograr su forma final, y que sólo a través de este proceso es que se constituye la naturaleza humana. De tal manera que lo biológico se encuentra

²² Sandoval (1982) plantea cómo en la disciplina se hacía una nueva Antropología física clásica, o un poco de biología o un poco de ciencia social. Este autor, junto con Dickinson, Murguía (1982), y Peña (1982) aluden a las limitaciones epistemológicas de la disciplina y a una discusión que aún tiene relevancia después de tres décadas.

subordinado y conformado por lo social, una síntesis que se expresa en un proceso único que configura la naturaleza específicamente humana (Peña, 1982).

En este sentido, se ha reconocido que el vínculo con lo social constituye un elemento fundamental desde nuestra concepción en el seno materno (Ravelli *et al.*, 1976),²³ pues lo que somos como seres biológicos es inseparable de lo que nos ha alimentado y nutrido desde antes de nacer, y esto está íntimamente relacionado con el ámbito social y cultural en el que nos desarrollamos y al que pertenecemos, pues desde antes de venir al mundo ya influye directamente en nosotros. Finalmente, nuestro “cuerpo es una construcción social y cultural” (Le Breton, 2002: 182). Además de que las formas en las que satisfacemos nuestras necesidades básicas están modeladas culturalmente y representan los modos diversos en cómo nos relacionamos con el mundo en que vivimos, con la Otredad y en cómo nos construimos en términos subjetivos como identitarios; un ejemplo de ello lo encontramos en el cómo nos alimentamos, qué cocinamos y comemos y en el complejo de relaciones sociales y simbólicas que creamos en torno a los alimentos.

Lo cierto, es que como humanos, durante la infancia y la niñez necesitamos seguridad, protección, afecto, cuidados básicos, como los maternos (lactancia),²⁴ y la introducción gradual de alimentos que irán proporcionándonos los nutrientes necesarios para lograr un crecimiento ontogenético sano, para el cual las estructuras de acogida, como la familia, resultan fundamentales (Dutch, 2002). Nuestros huesos, músculos, órganos, venas, piel y todo aquello que compone nuestro preciado cuerpo requieren de los nutrientes necesarios para desarrollarse, el no tenerlos se expresa en el conjunto de caracteres morfológicos, fisiológicos y psíquicos²⁵ que constituyen nuestro *cuerpo-persona* (Aisenson, 1981), sin dejar de lado que desde lo social se va

²³ Un ejemplo en el que se demostró la importancia de la nutrición antes del nacimiento fue el de Ravelli *et al.* (1976) quienes realizaron un estudio de cohorte histórico con hombres de 19 años de edad que fueron expuestos a la hambruna holandesa durante 1944-1945, donde mostraron la relación entre la nutrición prenatal y postnatal temprano con las tasas de obesidad.

²⁴ En la relación materna se forma el apego, el sentimiento fundador del vínculo social (Rosenberg, 2014:113).

²⁵“El crecimiento y el desarrollo de un individuo están determinados por factores genéticos y ambientales, siendo la nutrición un componente fundamental entre estos últimos. El aporte adecuado de nutrientes permite un crecimiento armónico que refleja fielmente el potencial genético. En cambio, la alimentación insuficiente puede comprometer el ritmo de crecimiento. La menor expresión del potencial genético puede ser permanente si ocurre en etapas tempranas y por períodos prolongados” (Hodgson, 1991:166).

definiendo nuestra *corporeidad* (Barragán, 2005),²⁶ es decir la manera en que corporalmente nos relacionamos y vivimos en el entorno social y cultural, etcétera, en el que nos tocó vivir.

En suma, el ser humano “es vulnerable, al nacer es un ser inmaduro incapaz de adaptarse al medio ambiente, necesita de un entorno de protección, siempre requiere seguridad y la cultura es una permanente búsqueda de la seguridad” (Rosenberg, 2014:113). Toda población humana es una realidad histórica, frágil y cambiante, inmersa y participe de dinámicas organizativas y de adecuaciones tanto a las herencias biológicas como socioculturales, generando lógicas y dinámicas con el espacio y las diversas circunstancias en que se expresa, desarrolla y reproduce, vía regulaciones e innovaciones, instituciones y fracturas (Serrano y Lizárraga, 1999) e interacciones sociales y culturales múltiples.

Los aportes de las dos perspectivas nos parecen muy valiosos dentro de la discusión contemporánea de la Antropología física. La biocultural en sus planteamientos llama a una mirada más unificadora del ser humano, en cuanto a su naturaleza humana, cultural y su indisoluble vínculo con el medio ambiente (social, cultural, productivo y ecológico) en el que vive. Enfatizando además de la transformación de dicho medio y en la capacidad transformadora del ser humano sobre el mismo, y a su vez cómo este medio o entorno cultural (social, productivo y ecológico) que resulta ser cada vez más complejo y diferenciado influye, afecta y desafía a la biología humana.

Mientras que la perspectiva biosocial nos permite una visión más integradora como seres humanos, al reconocer nuestra naturaleza social, política y económica, subrayando que lo que somos hoy no puede ser comprendido sin aceptar que nuestro proceso evolutivo y nuestra naturaleza biológica han sido reconfigurados, estructurados, por lo social.

²⁶Barragán (2005) reelabora el concepto de corporeidad, entendiéndola como expresión física, biológica, social y cultural que se manifiesta en el cuerpo humano, y abunda en una noción del cuerpo como experiencia vivida, que potencialmente puede ser transformado por la enfermedad. La corporeidad refiere al cuerpo vivido, cuerpo experiencial en tanto sitio de la expresión física, biológica, cultural e histórica y materialización de la realidad objetiva y subjetivada, sustrato del sentido y la significación de lo inesperado; espacio donde se resignifican y se recomponen las identidades, donde se reconstruyen y establecen las prácticas y normatividades encarnadas en y por el cuerpo (Barragán, 2008).

Lo que nos parece importante es que dentro de la Antropología física -como parte de la discusión sobre el objeto de estudio y las definiciones metodológicas y del quehacer disciplinario- han surgido llamados de atención como el que encontramos en Lizárraga (2008) quien hace énfasis en que el pensar en el ser humano nos obliga a mirarnos desde una pluralidad de perspectivas, pues, más allá de que éste sea un conjunto de pequeñas y grandes totalidades anatómo-fisiológicas configuradas en una compleja red de interacciones y retroacciones:

[...] también somos producto de un amplio espectro de cualidades emergentes que, en un doble proceso de hominización y humanización, vamos construyendo historias grupales, que suponen sociedades y culturas generadoras de nuevos y diversos encuentros con el mundo y con nosotros mismos.

Somos, como cualquier animal, una unidad comportamental capaz de generar una diversidad de maneras plásticas de *ser y estar-siendo* en el mundo (Lizarraga, 2008:15).

Nuestra conformación como personas, nuestras experiencias corporales y los procesos de humanización constituyentes que nos han permitido *ser y estar siendo* en el mundo, son producto de una historia social y evolutiva que nos condujo a lograr la postura erecta, a desarrollar el lenguaje, y nuestra capacidad de construir redes de significación (culturas) para formar la sociedad y ser parte de ella, donde tanto la socialización como el aprendizaje constituyeron aspectos fundamentales para construimos en la alteridad, con relación al “otro” o los “otros”. Todos estos procesos se dieron subsumidos en y por lo social, donde se constituyeron las bases simbólicas y/o culturales –e incluso de nuestra subjetividad- que nos permitieron desarrollar habilidades para relacionarnos socialmente, para la constitución de identidades, así como aquellas que nos materializaron como seres económicos, productores y consumidores, tres elementos sustanciales de la vida social.

Los humanos como seres biológicos-sociales estamos moldeados por las relaciones sociales y por la cultura y esto también se expresa en nuestro cuerpo, en los modos o técnicas corporales (Mauss, 1979), donde el *habitus* juega un papel fundamental en la adquisición de las costumbres o prácticas que varían de sociedad en sociedad, con la educación, las normas sociales y de urbanidad, la moda, etc. (Mauss, 1979; Bourdieu, 1979), así como en las concepciones sobre quiénes somos -en tanto unicidad cuerpo-persona- frente a nosotros mismos y los otros.

Siempre, como seres humanos, estamos, vivimos, y somos parte de un contexto sociohistórico, económico, cultural, territorial, geográfico, ecológico y nuestro ser como cuerpo-persona, nuestra corporeidad -en la diversidad de maneras en las que vivimos y/o experimentamos corporalmente nuestras realidades- no pueden ser separados de ello. En el sentido de que "...la vida humana forma parte de sujetos concretos que necesariamente viven en sociedades específicas" (Aisenson, 1981 en Peña, 1997: 471), y como Márquez (2006:150) señala:

...los cambios en el modo de subsistencia, la organización social y política, así como en la tecnología tienen un efecto directo en los individuos, en sus condiciones de vida y salud, además de sus perfiles demográficos. Asimismo, el tamaño, la densidad y composición de la población, junto con las condiciones de salud del grupo, también influyen en los aspectos sociales, económicos y políticos.

Existe una íntima vinculación entre lo biológico, lo social y lo cultural, y como señalan Levins y Lewontin (1998), estos aspectos de la sociedad humana no pueden separarse, pues se trata de un vínculo íntimo permanente, dinámico, en el sentido de que uno influye y transforma sobre el (y al) otro. El ser humano ha evolucionado física y socialmente, en este sentido hay una interpenetración entre dichas categorías donde se da la transformación de una con otra. Además, la biología y la cultura están entrelazadas dialécticamente y las raíces de las condiciones biológicas humanas no sólo refieren a problemas genéticos y adaptativos, sino también a la interacción de los procesos políticos y económicos y las condiciones locales, como se considera desde la perspectiva biocultural (Goodman y Leatherman, 1998).²⁷ Dentro de esta última surgen propuestas que buscan articular el contexto medioambiental, social y cultural, además de generar nuevas interrogantes que apunten a la búsqueda de problemas más complejos en donde lo cultural y lo social sean imprescindibles para la interpretación (Ramírez, 2007).²⁸

Por otro lado, también en el enfoque biosocial se reconoce a las relaciones entre la biología humana y la dinámica de la sociedad, y el medio ambiente -deja de ser

²⁷ Estos autores enfatizan la integración de la perspectiva antropológica, política y económica -y la adaptación ecológica- para avanzar en lo que ellos denominan la construcción de una síntesis biocultural (Goodman y Leatherman, 1998).

²⁸ Ramírez (2007:865-866) refiere a autores como Márquez (1996), Márquez y Jaén (1997), Saul y Mather (1989) y Goodman y Leatherman (1998).

considerado como algo dado y externo al que la biología humana se debía adaptar a través de la selección natural- ahora es entendido como resultado de la acción humana; así los diferentes medios ambientes dejan de ser vistos como “naturales”, aceptándose como productos culturales y/o desigualdades e inequidades generadas por las relaciones sociales inherentes a la vida humana (Peña, 2009).

Bajo esta misma perspectiva, Peña (2009:25) enfatiza que cada persona humana al nacer es producto del momento específico de la evolución biológica de nuestra especie, y a la vez le toca vivir en un tiempo histórico definido y, al humanizarse a través del desarrollo de la pertenencia a determinados grupos sociales con una cultura específica, es dotado de una identidad, un sentido de pertenencia particular, una cosmovisión y una emotividad propia del grupo y específicamente suya e irreplicable.

En este sentido, López y Peña (2006) subrayan que la reflexión constante de la relación entre biología humana y la sociedad requiere de una mirada multidimensional, dicha relación tiene una triple dimensión en articulación recursiva permanente manifiesta en:

- a) Las expresiones psico-biológicas materiales, que son múltiples y diversas (vida, sexualidad, concepciones, gestaciones, nacimientos, crecimiento, muerte, salud, enfermedad, entre otras).
- b) Las interpretaciones que desde la cultura se realizan sobre estas manifestaciones psicobiológicas.
- c) Las prácticas sociales que se ponen en marcha para simbolizarlas, explicarlas, controlarlas o resolverlas.

Aspectos que tienen que ser comprendidos en los contextos en los que se desarrolla la vida humana, pues si bien es importante que en las investigaciones la persona social o grupo social en el que se enfoca la atención sean recuperados en cuanto a su lugar en la “topología social”, esto tiene que hacerse incorporando al panorama de análisis las relaciones sociales y el contexto histórico y cultural.²⁹

²⁹ Inquietudes que encontramos dentro del modelo biocultural en los trabajos de Márquez y González (2010) y de Malgosa (2010). Al respecto aluden a la importancia de ir más allá de la lógica de causa y efecto o meramente adaptacionista, mencionan, por ejemplo, a la cultura de la infancia, la forma social y cultural de vivirla, la infancia como concepto teórico, aspectos que son fundamentales para el estudio de niños y niñas y su reconocimiento

Brooke (1998) señala que la especie humana se ha desarrollado durante un período de cambio sin precedentes, y que, además, continuamente reordena sus entornos naturales y sociales; se ha hecho una especialista en adaptarse rápidamente a las condiciones de cambio.³⁰ Pero, dichos entornos “son también un producto del organismo, tal como el organismo es un producto del entorno” (Levins y Lewontin, 1985: 69) y fuera de ellos no es posible comprender a la alimentación y la preparación culinaria como elementos intrínsecos de la evolución humana. En este sentido nos parece necesario retomar los aportes que se han dado desde la Antropología, y en especial en la Antropología de la alimentación.

1.2 ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN: UNA PERSPECTIVA TEÓRICA PARA EL ESTUDIO DE LA COCINA Y LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR

La alimentación ha sido reconocida como objeto de estudio desde distintos enfoques teórico-metodológicos, los problemas y nuevos tópicos de estudio que han surgido en torno a este tema atraviesan las distintas esferas de la sociedad actual, y los distintos campos disciplinarios como la Economía, la Sociología, la Psicología, la Ecología, la Medicina, la Nutrición, la Historia y la Antropología.³¹

En este caso, centraremos la atención en los aportes que se han dado desde la Antropología, con la intención de enfocarnos en algunos de los autores clásicos y contemporáneos que han enfatizado la importancia que la alimentación, los alimentos, la comida y la cocina tienen para la organización social y la cultura humana, con la finalidad de ir presentando y definiendo las ideas, premisas de los que parte esta tesis, para posteriormente, en el siguiente apartado, precisar y definir

como la persona social que sufre el fenómeno, tomando en cuenta su entorno inmediato, su contexto, social y cultural.

³⁰ Así, cuando referimos al proceso adaptativo de los grupos contemporáneos, el término de adaptabilidad humana más que la adaptación humana es preferentemente usado denotando esta flexibilidad fenotípica (Brooke, 1998).

³¹ Lo cierto es que la complejidad que hoy le caracteriza conduce a la búsqueda de nuevas formas de abordarla donde se hace cada vez más evidente la importancia de la perspectiva interdisciplinaria, algo que desde nuestro punto de vista no despoja o desmerece a los aportes que pueden darse desde la mirada más particular de una disciplina, la que finalmente se nutre de los avances, conceptos y teorías que ya forman parte de un conocimiento que rebasa las divisiones o fronteras disciplinarias.

los conceptos principales y secundarios que se han de utilizar en el transcurso de su presentación.

1.2.1 La alimentación como objeto de estudio: de los precursores a los antropólogos contemporáneos

Dentro de la Antropología, la alimentación ha estado presente desde los primeros aportes hechos por sus precursores y sus primeros acercamientos para el conocimiento de las sociedades no occidentales respondiendo a las demandas impuestas por el colonialismo. Desde el siglo XIX, la alimentación aparecía asociada a temas como el totemismo, la comunión, el sacrificio, los tabúes, así como a los aspectos religiosos y sobrenaturales relacionados con el consumo de alimentos (Goody, 1995; Mintz, 2001). Entre los primeros trabajos de esta índole se encuentran “Manners and Meals” de Garrick Mallery publicado en 1888 y el libro *Lectures on the religion of the Semites* de Robertson Smith (1894), en su capítulo titulado “First-Fruits, Tithes, and Sacrificial Meals”, se destacaba la importancia ética de la comida sacrificial como un acto social y a través del cual se establecía el vínculo dioses-humanos o sólo entre éstos últimos, quienes al compartir la comida conformaban lazos de hermandad. Robertson Smith (1894) advirtió que las instituciones y prácticas religiosas tenían un papel fundamental como acto social y para la consecución del orden social, pero también en cómo comprendían distintas creencias y costumbres, como la ofrenda o alimento sacrificial o los vínculos, pactos y tabús relacionados con algunos alimentos. Este autor dio cuenta de la comida, sus significaciones y el papel de la comensalidad para promover la solidaridad colectiva y condicionar o normar el orden social.

También encontramos a Sir James George Frazer (1890) y su obra *La rama dorada* publicada en 1890, donde fueron tratados los tabúes y creencias con relación al alimento y aspectos como la menstruación, el puerperio, el aborto, la brujería o la guerra. Este autor relacionó distintas costumbres, prácticas y modos de obtención del alimento con las creencias mágicas, costumbres religiosas y normas sociales que mantenían la organización social, la división del trabajo por sexos, además de asegurar la relación armoniosa con el entorno natural y con los animales que eran fuente de alimento. También se adentró a los temas de comensalidad y canibalismo,

junto con algunos aspectos de la producción, distribución y consumo de alimentos, así como en la conexión entre el alimento y el cuerpo en distintas sociedades calificadas como salvajes o primitivas, como los ewe de África, los nativos de Nueva Guinea, y los inuit del estrecho de Bering, entre otras. Del mismo modo se interesó en las creencias, costumbres y rituales de las labores agrícolas, las cosechas y su distribución o consumo en Europa central.

A partir de los informes de viajeros y de trabajo de gabinete, los precursores del siglo XIX realizaron detalladas descripciones e interpretaciones de distintos casos en los que se ilustraba cómo la relación con el alimento y el comer iba más allá del hecho de nutrir o de saciar el hambre, y además poseer ciertas propiedades asociadas a comunicar, proteger o significar algo o tener connotaciones o efectos tanto benignos como dañinos.

Estos autores estuvieron guiados bajo la corriente teórica del evolucionismo,³² junto con otros como Ernest Crawley (1902), a quien le interesaron los aspectos religiosos de las relaciones sexuales y de las normas de comensalidad, así como su interpretación mística y simbólica, además de la diversidad y la lógica que organizaba al consumo de alimentos (Contreras y Gracia, 2005).

Crawley (1902) estudió la cultura “primitiva” y se interesó en el matrimonio y el tabú. Para él dos de las formas de contacto humano más importantes eran las que se daban mediante el alimento y las relaciones sexuales. Otros de los tópicos que este autor trató fueron: la costumbre de comer en soledad, la transmisión de las propiedades del alimento al cuerpo, así como la magia y los tabúes de comer con otros o con personas del mismo sexo. Abordó la comensalidad en sus distintas formas y su relación con las creencias y la regulación del orden social por medio de ciertas prácticas alimentarias, es decir ¿qué se comía, con quién y cuándo se podía comer?, además de sus atributos malignos, mágicos o posibles beneficios. Asimismo, ilustró a través de una serie de ejemplos cómo los alimentos o ciertas prácticas y costumbres alimentarias transmitían buenas o malas influencias,

³²Por entonces la sociedad y la cultura eran entendidas por su relación con un estadio particular correspondiente a un cierto orden y los fenómenos de la cultura se pensaba que podían ser clasificados o dispuestos, estadio por estadio de acuerdo con un cierto proceso de evolución lineal. La corriente principal del evolucionismo representada por el británico Taylor y sus discípulos (los paralelistas) afirmaba el principio del desarrollo lineal, universal y necesario, visión enfrentada por los difusionistas que reducían a la evolución a un solo lugar del mundo, a partir del cual la civilización era difundida y se extendía al hacerlo, se degradaba (Palerm, 1981).

sentimientos de respeto o de hostilidad, aceptación o representaban la imposición de castigos. En su obra aparece la relación entre el cuerpo (los efectos sobre él), la enfermedad o la muerte y las formas de contacto con los alimentos o de comensalidad. Sin embargo -como Contreras y Gracia (2005) subrayan- su interés no se ciñó a dar cuenta de los vínculos existentes entre las formas de comensalidad y la organización doméstica o entre ésta y la división sexual del trabajo, sino básicamente en interpretar los aspectos místicos y simbólicos de tales relaciones.

Los aportes de estos precursores de los estudios antropológicos centraron su atención en aspectos rituales, sobrenaturales y la dimensión imaginaria y social del alimento en distintas sociedades. Describiendo desde su visión cómo los lazos o formas de convivencia y concepciones particulares alrededor del alimento reproducían o mantenían las relaciones sociales y culturales de las sociedades antigua y primitiva.

Contreras y Gracia (2005) mencionan que el estudio de dichas costumbres y prácticas <<extrañas>> y de las instituciones sociales, bajo la mirada evolucionista, buscó dar explicación a las supervivencias encontradas en la cultura y sociedades de su época. Además, se hicieron muchas preguntas semejantes a las que hoy nos formulamos para explicar la diversidad y la lógica que organizan el consumo de alimentos e intentaron encontrar respuestas a temas que han sido y siguen siendo claves dentro de la Antropología de la alimentación contemporánea como las bases de la comensalidad, las razones de las preferencias y aversiones alimentarias o de las diferencias de consumo según la edad, el género o el estatus de las personas en diferentes culturas, así como la existencia de divergencias y similitudes culturales relativas a las prácticas y creencias alimentarias (Contreras y Gracia, 2005).

Paradójicamente, a pesar de las limitaciones que podrían atribuirse a los trabajos realizados por estos precursores, encontramos que la riqueza de las descripciones y/o interpretaciones contenidas en sus trabajos ofrecieron una idea sobre la gran diversidad de culturas que existían en el mundo, y aunque no pretendieron poner el centro de atención precisamente en el estudio de la alimentación, ofrecieron ejemplos específicos sobre la relevancia de la alimentación, los alimentos, la comida

y la comensalidad en la dinámica de la vida social y cultural de familias, comunidades o distintas sociedades.

La visión evolucionista de la sociedad sostenía la existencia de una sola cultura y civilización humana con sus distintos estadios o grados de evolución, y para el caso de la alimentación, fue comprendida dentro de las expresiones y prácticas culturales distintivas de lo que era considerada una sociedad primitiva o más civilizada. Así que el cambio se comprendería dentro de los estadios considerados en la evolución de la sociedad, lo que se expresaría en la propia organización social y las prácticas culturales.

Más tarde surgieron diferentes teorías (como el difusionismo) e inició la crisis del evolucionismo –más profundamente en el de perspectiva unilineal y sus bases poco empíricas- a partir de la institucionalización y la profesionalización de la Etnología y el posterior surgimiento de la Antropología social, y particularmente por la crítica de los grupos de profesionales quienes sostenían la necesidad de un desarrollo más científico, junto con la mayor relevancia que debería tener el trabajo de campo como fuente directa de conocimiento (Palerm, 1997, 2004).³³

El impulso que tomó el trabajo de campo etnográfico y lo que implicaba la experiencia directa del antropólogo en el proceso de conocer a una sociedad determinada, despertó el interés por explicar a la sociedad y a la cultura de otra manera en las primeras décadas del siglo XX. Desde ese momento, bajo una visión distinta, la sociedad empezó a ser vista como un conjunto articulado e interrelacionado, un símil de un organismo biológico, un sistema orgánico o natural. Este sistema –como una totalidad- se formaba de distintas partes, y cada una cumplía una función que hacía posible la integración y el mantenimiento del propio sistema. A partir de esta concepción funcionalista se buscaba explicar a las partes que comprendían a la cultura, y las interrelaciones que había entre ellas, las cuales cumplían un papel o función social –como el que desempeñaban las instituciones,

³³ Una consecuencia muy importante de la profesionalización de la Etnología consistió en el desarrollo de un enorme esfuerzo para sistematizar la teoría, los métodos y las técnicas, así como los conocimientos acumulados. Al mismo tiempo, y sobre estas bases, la Antropología general estableció más nítidamente sus fronteras con respecto a las demás ciencias afines, y se originó un proceso de diversificación interna que fue estableciendo los campos de las diversas especialidades (Palerm, 2004:8).

códigos o normas- que posibilitaban la reproducción y el equilibrio de la sociedad y de la cultura (Malinowski, 1979, 1975).³⁴

Los antropólogos británicos funcionalistas dirigieron mayormente su atención hacia las funciones sociales de la alimentación y su papel en la socialización de los individuos pertenecientes a un grupo. Con base al método etnográfico y al trabajo en el campo, para la obtención directa de información empírica, se comenzó a analizar el vínculo entre la búsqueda, preparación y consumo de alimentos y otros fenómenos de orden cultural, enfatizando en su función eminentemente social (Contreras y Gracia, 2005).

Goody (1995) señala que la insistencia de Robertson Smith sobre el papel de comensalismo en el establecimiento y mantenimiento de las relaciones sociales, se acercó mucho a uno de los temas centrales que abordaron los autores que tuvieron la influencia de la Sociología francesa, en especial la propuesta teórica de Emile Durkheim, así como al nuevo énfasis que se le dio a la recolección directa de datos, a la experiencia en el seno de otras culturas, y al trabajo de campo participativo, donde las figuras más importantes de estos avances fueron Brownislaw Malinowski (1932) y Alfred Reginald Radcliffe Brown (1972). Este último representante de la Antropología inglesa se dedicó a conocer el pensamiento de los habitantes de las islas Andamán (Radcliffe Brown, 1933), sus costumbres, ideas y sentimientos, de hecho, fue uno de los primeros antropólogos que observó la gran importancia que tenía el valor social y moral de la obtención, provisión y distribución del alimento, así como la función simbólica de la comida y su conexión con los sentimientos sociales.³⁵ Señaló la existencia de un sistema de sentimientos sociales y a la

³⁴ “El funcionalismo parte del principio básico de que las sociedades constituyen sistemas naturales cuyas partes están relacionadas entre sí y cumplen determinadas funciones orientadas al equilibrio sistémico de la sociedad. El funcionalismo no se define por un conjunto de partes que se integran mecánicamente sino por el equilibrio psicológico y social entre tensiones. Desde este enfoque, la organización social de los pueblos exóticos se imagina compuesta por instancias muy definidas (clanes, linajes, tribus, etc.) con intereses concretos, reglas y formas de actuación que siempre tratan de equilibrar los intereses de todos los grupos” (Lagunas, 2016: 243, 244). “En general, los funcionalistas emplean varias definiciones de función: 1. en un sentido cuasi matemático: cualquier hábito y costumbre está conectada con el resto de las costumbres de la comunidad. 2. la empleada por Malinowski: la función de las costumbres consiste en satisfacer las necesidades biológicas primarias individuales por medio de la cultura. 3. la desarrollada por Radcliffe-Brown a partir de las teorías de Durkheim: la función de cada costumbre es parte del mantenimiento de la integridad del sistema social (Layton, 1997:28; Martínez-Veiga, 2010; Radcliffe-Brown, 1972)”. (Lagunas, 2016:244).

³⁵ Radcliffe Brown (1972) desarrolla el marco teórico del estructuralismo, es conocido como padre del estructural funcionalismo entre los antropólogos, en sus escritos aborda el tema de las relaciones de parentesco, la importancia de las instituciones para la permanencia del orden social, define y propone conceptos como

correspondencia entre éstos y la constitución de la sociedad (Radcliffe Brown, 1972). Subrayando el hecho de que la función social del alimento y de estos sentimientos contribuía a socializar al individuo como miembro de la comunidad (Goody, 1995).³⁶

Es claro que los alimentos son un importante objeto secundario de las disposiciones afectivas fundamentales que regulan la actitud emocional de los individuos para la sociedad a la cual pertenecen. Esto está conectado muy cercanamente con el sentimiento de obligación moral; las más valoradas cualidades morales dentro de los isleños Andamán son la energía para proveer alimento y la generosa distribución de él. Los peores defectos son la pereza en el cazar y la tacañería en el dar a los otros (Radcliffe Brown, 1972: 270-271).

Este autor expuso cómo el valor social del alimento en los isleños Andamán también se expresaba en sus leyendas, canciones, ceremonias, abstenciones o prohibiciones que normaban el consumo, así como en los comportamientos rituales vinculados a los alimentos o los animales que se utilizaban como fuente de alimento (Radcliffe Brown, 1972).

La corriente funcionalista destacaba la “función social del alimento” y hacía énfasis en los procesos de producción, reparto y consumo. Malinowski (1979, 1986) fundador de la Antropología moderna, refirió a ello en su primer trabajo de campo en las islas Trobiand realizado en 1915, además subrayó la importancia de la función social de las instituciones, de la magia, los intercambios y la reciprocidad por medio de distintos tipos de regalos.

Malinowski (1986) no centró su trabajo especialmente en la alimentación, pero la abordó a través de su etnografía, tocando distintos aspectos y prácticas de la cultura de los habitantes de las islas Trobiand, como los repartos de alimentos, el pago en especie con comida, la relación de los alimentos y su producción con la magia, así como el mantenimiento o manifestación del poder jerárquico dentro de las

estructura, función, estatus y valor social, entre otros. Analiza la función que cumplen las instituciones, las costumbres, las creencias y las prácticas sociales para la estabilidad y mantenimiento del orden de la sociedad.

³⁶ Para este autor el concepto de función incluye la noción de una estructura, la “que consiste en una serie de relaciones entre entidades unificadas, la continuidad de cuya estructura se mantiene por un proceso vital compuesto por las actividades de las unidades constitutivas” y “La función de cualquier actividad recurrente, [...] es la parte que desempeña en la vida social como un todo y, por tanto, la contribución que hace al mantenimiento de la continuidad estructural” (Radcliffe-Brown, 1972: 205).

comunidades, la relación entre el prestigio y el almacenamiento de alimentos, además de la simbología de los mismos en ciertos rituales de protección. Este antropólogo hizo observaciones muy valiosas que enfatizaban la necesaria comprensión de la alimentación dentro de sus correspondientes contextos culturales, así como del vínculo fundamental entre la organización social y la cultura.³⁷

El modo cultural de satisfacer estas necesidades biológicas del organismo humano creó nuevas condiciones y, de este modo, impuso nuevos imperativos culturales. Con insignificantes excepciones, el deseo de comida no lleva al hombre a un contacto directo con la naturaleza ni le fuerza a consumir los frutos tal como crecen en la selva. En todas las culturas, por simples que sean, el alimento básico se prepara y guisa y come según reglas estrictas dentro de un grupo determinado, y observando maneras, derechos y tabúes. El modo cultural de satisfacer estas necesidades biológicas del organismo humano creó nuevas condiciones y, de este modo, impuso nuevos imperativos culturales. Con insignificantes excepciones, el deseo de comida no lleva al hombre a un contacto directo con la naturaleza ni le fuerza a consumir los frutos tal como crecen en la selva. En todas las culturas, por simples que sean, el alimento básico se prepara y guisa y come según reglas estrictas dentro de un grupo determinado, y observando maneras, derechos y tabúes. Generalmente se obtiene por procedimientos más o menos complicados, que se llevan a cabo colectivamente, como en el caso de la agricultura, el intercambio, o algún otro sistema de cooperación social y distribución comunitaria. En todos los casos el hombre depende de aparatos o armas artificialmente producidos: los instrumentos agrícolas, las embarcaciones y los aparejos de pesca. Igualmente depende de la cooperación organizada y de los valores económicos y morales (Malinowski, 1975:96).

Por otra parte, tenemos a Raymond Firth, un economista neozelandés, quien bajo la influencia de Malinowski tendió a formarse como antropólogo, convirtiéndose además en uno de los precursores de la Antropología económica inglesa. Él propuso en su trabajo *The sociological study of native diet. Africa* (1934), otra manera de abordar la alimentación, bajo una mirada etnográfica y más integral, al considerar, por ejemplo, la relevancia de las fuentes de alimentos disponibles, la esfera de la producción, donde se podía incluir el abasto desde otras comunidades. La

³⁷“La organización social suele ser considerada por los sociólogos como exterior a la cultura, pero la organización de los grupos sociales es una combinación compleja de equipamiento material y costumbres corporales que no pueden divorciarse de su substrato material ni del psicológico. La organización social es la manera estandarizada de comportarse los grupos. Pero un grupo social siempre consta de personas. El niño, adherido a sus padres para la satisfacción de todas sus necesidades, crece dentro del refugio de la casa, la choza o la tienda paterna. El fuego doméstico es el centro a cuyo alrededor se satisfacen las distintas necesidades de calor, comodidad, alimento y compañía” (Malinowski, 1975:87).

preparación de alimentos y el consumo los aborda “separadamente”, aunque en realidad los considera vinculados. Incluye otros aspectos como las diferencias en el consumo entre adultos y jóvenes o de hombres y mujeres, los tipos de alimentos consumidos (procesados o no) y la actitud emocional como condicionante de la situación dietética:

La preparación de una comida nos lleva de vuelta a los problemas generales de la producción, la cooperación en el trabajo, la tenencia de la tierra, etc., y puede dejarlos en un lado. En primer lugar, la unidad de acción debe estar delimitada, ya sea el hogar, el pueblo, cualquier clase especial (como esclavos) o un grupo de sexo. Donde hay distinción de sexo puede operar como entre diferentes tipos de comida, o entre diferentes etapas en el mismo tipo de comida. Luego, debe considerarse el papel desempeñado por varias personas en la unidad mientras preparan la comida (Firth, 1934: 407).

Otros aspectos que este autor señala son los tipos de técnicas o tratamientos culinarios usados en los alimentos para hacerlos consumibles, el manejo del fuego o del calor, el tiempo empleado, las condiciones atmosféricas, la educación impartida a niñas y niños en el proceso de preparación de alimentos y su variación de una familia a otra. Lo que representaba una visión más integral de la alimentación en términos sociales y culturales.

Dentro del mismo campo de la Antropología, Meyer Fortes y Sonia Fortes (1936) también abordaron aspectos como la producción, distribución, preparación y consumo de alimentos y las creencias y rituales asociados a ellos.

Por otro lado, dentro de la tradición del estructural funcionalismo inglés, Evans Prichard -un discípulo de Radcliffe Brown y Malinowski- realizó *Los Nuer (de África Oriental)* (1992), una de sus más prestigiadas obras, donde desarrolló una elaborada etnografía; expuso distintas significaciones y restricciones asociadas al acto de comer -cómo y con quién comer o no comer en situaciones relacionadas con eventos trágicos o con algún conflicto-, así como descripciones de la producción estacional de los alimentos, el consumo y los tabúes alimentarios.³⁸ Otro de sus aportes fue la

³⁸ El trabajo de *Los Nuer* de Evans-Prichard (1992), daría una explicación sobre el funcionamiento y estructuración (segmentaria) de una sociedad sin Estado, que habría la reflexión y la posibilidad de la existencia de otros tipos de estructura política y de organización social, lo que tendría una gran influencia en el desarrollo posterior de la Antropología política. Así como otros temas, como el entorno y espacio temporal, la estructura

importancia que le dio a la historia de la sociedad y de las instituciones para la realización de su estudio funcional, y como condición para lograr comprenderlas plenamente.

De los autores expuestos hasta aquí retomamos lo siguiente:

- a) La producción de los alimentos, su almacenamiento, distribución y formas de preparación, consumo, junto con la comensalidad, forman parte de procesos culturales que cohesionan y regulan la vida social de las sociedades.
- b) La necesidad e importancia del estudio de la alimentación como un elemento intrínseco en la organización, cohesión y regulación de la vida social y familiar.
- c) La comprensión de la alimentación como elemento sustancial de la construcción identitaria y de los sentimientos sociales compartidos.
- d) La necesidad de una perspectiva histórica y contextual en el estudio de la alimentación y las prácticas alimentarias y culinarias y su significación.

Se considera que estos planteamientos aún tienen vigencia para el estudio de la alimentación y de la cocina en la época contemporánea, a los que sumamos otros que expondremos a continuación.

Siguiendo con esta revisión, tenemos a los antropólogos británicos que trabajaron en el África colonial antes de la Segunda Guerra Mundial, donde realizaron estudios muy completos sobre las interrelaciones entre la provisión de alimentos, la organización social y la nutrición. Ellos se dieron cuenta de que el estudio de la alimentación y el hambre era fundamental para la comprensión de las relaciones sociales, la vida política y las cambiantes culturas trastocadas por el poder británico. Entre los que se encuentra Audrey Richards (1939) una antropóloga que tuvo gran influencia de Malinowski) y que en su estudio *Land, Labour, and Diet in orthern Rhodesia; An Economic Study of the Bemba Tribe*, abordó el problema de la nutrición, las relaciones sociales y el intercambio de alimentos, así como sus cualidades emocionales, el gusto, el prestigio, el tabú, la deseabilidad y su relevancia en la vida ceremonial (Messer, 1984). Para esta autora, la disponibilidad y consumo estacional del alimento, en condiciones de abundancia (*food season*) o muy limitadas (*hunger season*), incidía directamente en la vida social y estado de salud de las

política, el parentesco y los linajes y los grupos de edad, para mostrar la construcción de una sociedad segmentaria (territorial y por linajes), seminómada y pastoril muy distinta a la occidental.

personas.³⁹ Además, estudió la alimentación infantil y las preferencias alimentarias, junto con la producción (métodos de cultivo, pesca y caza), el almacenamiento, su preparación y la economía doméstica.

Los aportes de Richards (1932) abrieron la posibilidad de otra forma de estudio – en especial en su trabajo *Hunger and work in savage tribe*, dedicado al análisis integral de la alimentación y la nutrición entre los bantúes del sur-,abordando un tema que no había sido estudiado hasta entonces: las funciones sociales y culturales del proceso de nutrición. Malinowski (2004) señalaba que esta autora puso las bases para una teoría sociológica de la nutrición, abriendo la posibilidad de que el alimento y el comer podrían ser abordados mediante las instituciones, la cultura, la vida doméstica, la organización social, las ideas religiosas y los valores éticos.

Richards (2004) fue la primera en situar a la nutrición humana como un aspecto fundamental de la vida en sociedad; para ella, la nutrición constituía un proceso biológico, que era más importante que el sexo, una recurrente necesidad física fundamental en la sociedad. Asimismo, sostenía que en la más amplia esfera de sociedad humana, ésta determinaba grandemente y más que cualquier otra función fisiológica, la naturaleza de las agrupaciones sociales y la forma que tomaban sus actividades (Goody, 1995).

Para esta autora uno de los problemas era que a las necesidades de la nutrición humana se les otorgaba un papel o rol insignificante dentro de la teoría sociológica y antropológica.

Richards criticó a algunos de los padres fundadores de la Antropología y la Sociología – como Robertson Smith y Émile Durkheim y, por supuesto, Marcel Mauss- quienes abordaron la alimentación “como cuestiones sociales fundamentales, aunque sobre todo desde un punto de vista específico, tratando sobre todo los aspectos religiosos, rituales y sacrificiales de comer, pero pasando por alto la dimensión fundamental de la alimentación cotidiana” (Fischler, 2001:4).

³⁹ Para los integrantes de esta tribu un cuerpo gordo era considerado signo de prosperidad y buena suerte. Mientras que el desgaste (*wasting*) o debilitamiento del cuerpo (músculos o falta de energía) era una enfermedad, aunque también podía ser producto de un maleficio. En cuanto a la relación con el alimento y el cuerpo o la enfermedad, mostró cómo entre los Bemba se reconocía el aporte de energía física (fortaleza corporal) que proveían los alimentos, y la debilidad que causaba su falta, así como su conocimiento sobre el proceso de digestión (Richards, 1939).

Nos parece sustancial la afirmación que hizo Richards (1939, 2004) sobre el hecho de que alimentación constituía una actividad o elemento estructurante y organizador de la vida social, pero aún más el hecho de que ella fuera más allá de un mero estudio etnográfico clásico al relacionar el problema de la nutrición con la pobreza, el trabajo y las repercusiones de la economía colonial, es decir, que su análisis considera los efectos de la situación política impuesta por los países colonizadores. Esta antropóloga sostenía que la alimentación cubría necesidades tanto biológicas como sociales, y criticaba a aquellos que partían de la separación de ambos aspectos, pues consideraba a la alimentación como un todo, donde ésta tenía funciones que hacían posible la permanencia del sistema social.

Otro de sus grandes logros fue el ser la primera antropóloga en estudiar a las mujeres, lo que fue plasmado en su obra de 1956, *Chisungu. A Girls initiation ceremony among the Bemba of Zambia* (1995). Para ella, la nutrición, el amamantamiento, el destete, es decir, las tareas maternas, la experiencia de las mujeres en el matrimonio, la maternidad y la transmisión y aprendizaje de ciertos saberes o rituales femeninos, eran cuestiones que tenían un lugar central que debía ser reconocido sin reducirlas al problema de la sexualidad.

De Garine (1999) señala que Richards fue una de las primeras en relacionar la alimentación con la vida económica y social, además de Mead, quien en colaboración con Guthe, publicó el primer manual de referencia en este campo (Guthe y Mead, 1945) y juntos crearon el Comité para el Estudio de Hábitos Alimentarios en el marco de la Academia de Ciencias de Estados Unidos en 1941. Estos últimos aportes fueron fundamentales para el desarrollo posterior de la Antropología de la alimentación (De Garine, 1988).⁴⁰ ⁴¹ Estos autores fueron los primeros en concebirla como una ciencia y la definieron como: "El estudio de los hábitos alimenticios (o hábitos para comer), las formas en que los individuos o

⁴⁰ En la misma época-explica De Garine (1999, 1988)- la escuela neofreudiana de cultura y personalidad, bajo la dirección de Kardiner y Linton, propone la importancia de las actitudes relacionadas con el ámbito de la comida en la construcción de la personalidad (Kardiner *et al.*, 1945). Autores citados por De Garine (1988:28).

⁴¹ Dirks y Hunter (2013:4) señalan que "los antropólogos de los Estados Unidos recurrieron a la psicología para investigar los efectos de la crianza de los niños, incluyendo las prácticas de alimentación sobre el comportamiento de los adultos (Dubois, 1941; Whiting y Child, 1953). La investigación tomó un giro decididamente práctico y se volvió más orientada a la nutrición durante los últimos años de la Gran Depresión y durante la Segunda Guerra Mundial. Sin embargo, hubo beneficios teóricos, incluyendo algunos conocimientos sobre cómo cambiaron los hábitos alimentarios (ver Montgomery y Bennett, 1979)".

grupos de individuos, en respuesta a las presiones sociales y culturales, eligen, consumen porciones del suministro de alimentos disponible" (Guthe y Mead, 1945: 13, citado en De Garine, 2001: 1).

Entre los aportes de Richards que queremos subrayar, tenemos el reconocimiento de que la nutrición y la alimentación de los pueblos están relacionados a problemas de desigualdad social y política, que se reflejan en la pobreza, el trabajo y la salud, los que finalmente guardan una relación con otros aspectos y procesos asociados al poder y hegemonía de unos países sobre otros. En este sentido, la nutrición y la alimentación constituyen temas relacionados con el poder y pueden ser abordados desde una perspectiva social, política e histórica, tanto en el ámbito de lo local o desde otro más amplio, más allá de los límites nacionales. Pero lo que más se tiene en común con Richards y que para nosotros tiene gran relevancia, es la importancia que tiene la alimentación como una actividad o elemento estructurante (y estructurado) de la vida social, así como el conocer cómo las personas viven o experimentan cotidianamente su realidad, en este caso su alimentación cotidiana, y particularmente con relación a la cocina, en el entendido de que esto tiene que ver con distintos procesos que han ido transformando las sociedades que les tocó vivir.

Continuando con los aportes a este campo, a finales de la Segunda Guerra Mundial, dentro de la Antropología el influjo del estructuralismo toma un lugar importante, especialmente uno de sus exponentes, el antropólogo francés Claude Lévi-Strauss, quien constituye un importante antecedente y referente para los estudios de la alimentación y la cultura.⁴² Este antropólogo bajo la influencia de la lingüística de Saussure, propuso un modelo conceptual de la cocina y la alimentación, afirmando que la cocina no estaba solamente ligada a la presencia objetiva de ciertos tipos de alimentos, sino también se relacionaba en función de la alteración de las estaciones que "[...] al llevar consigo la abundancia o la escasez,

⁴² Como Goody (1995: 37) apunta: El objetivo del análisis de Lévi-Strauss es muy diferente de la descripción comprensiva (o "densa") del informe de Richards sobre los bembas. No intenta asegurar "un conocimiento exhaustivo de las sociedades", sino "extraer constantes que se encuentran en varias épocas a partir de una riqueza y diversidad empíricas que siempre desbordan nuestros esfuerzos de observación y descripción (Lévi-Strauss, 1963: 82-3)". Por otra parte, entre las críticas que se hicieron a los funcionalistas-estructuralistas fue la ausencia de una visión histórica (diacrónica y sincrónica) de las estructuras sociales, y la comida es vista como parte de una estructura social, sin llegar a ser el centro u objetivo de la investigación (Delgado, 2001).

permitía a la cultura afirmarse, o constreñir a la humanidad a acercarse temporalmente al estado de la naturaleza” (Lévi Strauss, 1968: 392).

Lévi-Strauss, en una de sus obras más reconocidas *Mitológicas* (1964, 1967, 1968) destacaba el papel crucial del fuego en lo que sería la condición natural de los comestibles (lo crudo) y su transformación cultural a lo cocido (Lévi-Strauss, 1964). Sostenía que la operación culinaria y sus intermediaciones al cocinar a través del fuego (el cocido, el ahumado, el hervido), permitían distinguir el carácter cultural de la naturaleza humana. Otros aspectos que trató, además de su análisis sobre la cocina, fueron el código alimentario y su vinculación con el código astronómico (Lévi-Strauss, 1967), y el rol cultural de la digestión. Señalaba que la cocina de una sociedad es un lenguaje al que traduce inconscientemente su estructura (Lévi-Strauss, 1968).

En otra de sus obras *Antropología estructural* (1970), desarrolló conceptualmente lo que él consideraba como cocina y *cuisine*, entendiendo a la primera como las técnicas de preparación de los alimentos, y a la segunda como el consumo y las maneras de la mesa. Junto a estos conceptos sumó el del *gusto* como un elemento central en la diferenciación cultural de la alimentación. Así como otros conceptos como los *gustemas* o unidades mínimas del gusto y *tecnemas* o técnicas de preparación, pues consideraba a la cocina como un sistema dentro de un campo semántico, en donde los alimentos que pasaban de su estado natural a su transformación cultural, podían ser vistos como textos. Lo importante para este autor era identificar las unidades que conformaban el sistema, así como sus relaciones dentro del juego estructural, lo que finalmente daría significación y sentido de los conceptos y modelos creados.

Para Lévi-Strauss, la mente siempre tendía a clasificar y a generar conceptos que no respondían a una necesidad biológica, sino más bien a una de tipo cognitivo, a lo que no escapaba su análisis de la cocina, la comida y la *cuisine*. “Los alimentos son buenos para pensar”, nos decía este autor (Lévi-Strauss, 1968).

Posteriormente desarrolló otro modelo basado en las distintas técnicas u operaciones de transformación de los alimentos (preparación), el *Triángulo culinario* (1965). Éste se formaba de un sistema triangular en cuyo vértice se encontraba “lo crudo” y en su base se hallaba “lo cocido y lo podrido”. A través de este triángulo

explicaba la transición de los alimentos de crudos a cocidos, lo que consideraba un paso cultural, mientras que el paso de lo cocido a lo podrido constituía una transformación natural. Su modelo se explicaba por una doble oposición: por un lado, lo cocido/ crudo, elaborado/no elaborado, y por el otro cultura/naturaleza. También hacía una distinción entre “lo asado” y “lo hervido”, donde el primero correspondía a una cocina “exógena”, algo que era ofrecido a los extraños, mientras que “lo hervido” correspondía a la comida que se daba en familia, además de constituir una forma de conservación de las propiedades nutritivas de los alimentos (Lévi-Strauss, 1965).

Para Lévi Strauss los fenómenos socioculturales podían explicarse de manera semejante a los lingüísticos, en términos de comunicación, mientras que la construcción de las significaciones era un resultado culturalmente definido por cada sociedad, como ocurría con el concepto de crudo: “Sólo la observación dice qué entiende cada sociedad por crudo, cocinado, podrido” (Lévi Strauss, 1968: 41).

Este antropólogo también nos aportó varias ideas básicas de las cuales partir en esta tesis, la primera, el reconocimiento de la comida y la cocina como objetos de investigación; segunda, el papel fundamental que tiene la cocina como espacio de mediaciones entre la naturaleza y la cultura, así como de transformación cultural de los alimentos; tercera, el que tanto los alimentos como la cocina expresan contenidos profundos de la sociedad (Lévi-Strauss, 1968), es decir, la forma en cómo vive una sociedad puede ser conocida a través de su cocina, se puede descubrir la forma en que la cocina de una sociedad obra como un lenguaje a través del cual expresa de manera inconsciente su estructura (Lévi-Strauss, 1967). Cuarta, si bien “los alimentos son buenos para pensar”, esto se traduce en elecciones alimentarias y preparaciones culinarias y, finalmente, como Tambiah (1969: 457) afirma: «las culturas y los sistemas sociales son, después de todo, no sólo pensados sino también vividos». Así que no sólo es importante cómo pensamos la alimentación, sino cómo nos vinculamos con ella, con los alimentos, la comida, la cocina, el cocinar como parte de la cultura y de los sistemas sociales.

Por otra parte, Barthes (2006, 2013) ha sido otro de los antropólogos franceses influidos por el estructuralismo saussuriano siendo uno de los primeros en interpretar las preferencias alimentarias y la alimentación en los medios de comunicación y en la

publicidad (Contreras y Gracia, 2005). Para este mismo autor la dieta, al igual que un lenguaje, tendría normas de exclusión, oposiciones significantes (tales como dulce/salado; amargo/dulce), así como normas de asociación sobre cómo los platos podrían ser conformados y sus normas de uso (Contreras y Gracia, 2005). Según Barthes (2013), las unidades conceptuales para describir la alimentación permitían construir una «sintaxis» (o menús) y «estilos» (o dietas) desde una perspectiva semántica antes que empírica. Además, planteaba que los hechos alimentarios se encontraban en las técnicas, en los usos, en las representaciones simbólicas, en la economía, así como en los valores y actitudes de una sociedad dada. De esta forma, para él era posible preguntarse ¿qué significados expresaban ciertos alimentos? y ¿cómo se vehiculaban para manifestar una determinada identidad? (Contreras y Gracia, 2005). Para Barthes (2006) la alimentación permitía señalar situaciones y modos de vida, y veía al alimento como signo, y también como necesidad, y ambos estaban altamente estructurados en: sustancias, técnicas de preparación, hábitos. Todo en ella se convertía en parte de un sistema cuyos elementos presentaban diferencias significativas (Contreras y Gracia, 2005). Para Barthes (2006:215) la comida, no era sólo una colección de productos, afirmando que ésta también formaba “un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas”, y que todos los hechos alimentarios integraban una estructura análoga a otros sistemas de comunicación. Para el mismo autor, tanto la compra o consumo de un alimento o el hecho de darlo a consumir, junto con el cambio de un producto (o comida) por otro, les corresponderían ciertos significados sociales (o su cambio) “y transmitirían una situación, constituyendo una información, ...significativos” (Barthes, 2006:215).⁴³

⁴³ “Si la comida es un sistema, ¿cuáles pueden ser las unidades? Para saberlo, evidentemente, habrá que proceder primero a un registro de todos los hechos alimentarios de una sociedad dada (productos, técnicas y usos) y luego someter estos hechos a lo que los lingüistas llaman la prueba de la conmutación: es decir, observar si el paso de un hecho a otro produce una diferencia de significación. ¿Un ejemplo? El paso del pan normal al pan de molde entraña una diferencia de significados: esta última vida cotidiana, aquél acogida hogareña. Igualmente, el paso del pan blanco al pan negro, en la sociedad actual, corresponde a un cambio de significados sociales: el pan negro se ha convertido, paradójicamente, en signo de refinamiento: podemos pues considerar las variedades del pan como unidades significantes; al menos estas variedades, ya que la misma prueba podrá establecer que existen también variedades insignificantes, cuyo uso no revela una institución colectiva, sino un simple gusto individual. Así se podría, progresivamente, establecer el cuadro de las diferencias significativas que regulan el sistema de nuestra comida” (Barthes, 2006:216).

Otra de las representantes de la Antropología Estructural, pero que es identificada por Goody (1995) dentro de los estudios culturales, es Mary Douglas, aunque su origen es británico, una parte importante de su trabajo docente y teórico lo desarrolló en Norteamérica. Douglas (1971, 1973, 1990, 2002) tuvo gran influencia de su maestro Evans Pritchard, así como de Barthes y Lévi-Strauss. En su trabajo "Estructuras de lo culinario" (2002) abordó las preferencias y elecciones alimentarias y la existencia de un sentimiento de orden estético que llegaba a influir, más que lo fisiológico, en la elección de los alimentos que se consumían. De acuerdo con Douglas (2002), ésta era, sin lugar a duda, de todas las actividades humanas, la que "cabalgaba" de un modo más desconcertante sobre la línea divisoria entre naturaleza y cultura. En el sentido de que la elección de los alimentos estaba unida a la satisfacción de las necesidades del cuerpo, pero también en gran medida a la sociedad, pues los principios que guían al ser humano en la selección de sus recursos alimentarios no son, según todas las apariencias, de orden fisiológico, sino cultural. Sostenía que las señales físicas que indicaban que era momento de dejar de comer, resultaban muy débiles y fácilmente quedaban ocultas por las presiones culturales. Sobre esto enfatizaba que era la cultura la que creaba el sistema de comunicación referente a lo que era comestible, tóxico, o la sensación de saciedad.

La misma autora reflexionó sobre el cambio alimentario, tomando como ejemplo la introducción de alimentos importados a un grupo dado, o de manera muy precipitada, y puntualizaba que para comprenderlo y evaluarlo era preciso situar en su contexto al sistema local, y tener en cuenta la red de interconexiones que lo unía a otras instituciones familiares y a la articulación de la familia con las instituciones más amplias de la comunidad (Douglas, 2002).

Además de otorgarle a la cultura un rol central en los principios de selección de los alimentos, y como organizadora del entorno en sistemas y subsistemas en constante cambio, señaló la integración de las cambiantes concepciones de los seres humanos sobre lo que deberían ser las relaciones entre ellos, así como el papel de la cultura en la clasificación, evaluación, jerarquización de los valores, el uso de los recursos y su organización.

Aparte del problema de la interpretación estructural y de situar en su contexto el estudio alimentario, también afirmó la importancia de los efectos de la política en la vida social y doméstica: "Toda política que favorezca cambios profundos en la división del trabajo entre los sexos tiene repercusiones en el cuidado de la casa, en la cocina, en la organización del tiempo y en la alimentación" (Douglas, 2002: 177).

Douglas (2002), al igual que su antecesora Audrey Richards, también se interesó en la condición de la mujer; por un lado, sostenía que su mayor participación en la vida de la comunidad implicaría una reducción del tiempo dedicado a la cocina, y por el otro, que, aunque la producción industrial de alimentos había sido criticada por la mala calidad de sus productos, era difícil concebir el progreso de la condición femenina sin esta producción en masa. Además, sostenía que este proceso implicaría un cambio simultáneo de los hábitos alimentarios, es decir, un cambio radical de las dimensiones y de las funciones de las células domésticas. Algo que sin duda hemos observado en la sociedad actual.

Douglas e Isherwood (1990) resaltaron que los bienes materiales proporcionaban alimento y abrigo, y poseían significados sociales, algo ya reconocido en los estudios antropológicos anteriores, pero a esta discusión aportaron el estudio de las mercancías y el consumo. Las primeras, además de satisfacer el uso, necesidad o deseo para el que fueron producidas, servían para establecer y mantener relaciones sociales. Mientras que, con relación al consumo, establecieron que éste no podía ser explicado fuera del proceso social, además de llamar la atención sobre la función esencial que tenía en cuanto a su capacidad para dar sentido, y en la expresión y generación de cultura. Aseverando que las mercancías también servían para pensar, pues han constituido un medio no verbal de la facultad creativa del género humano (Douglas e Ishewood, 1990).

El planteamiento de estos últimos autores continúa siendo vigente hasta nuestros días, pues no sólo el universo de las mercancías y la esfera del consumo en términos generales se han transformado rápida, dinámica y radicalmente, sino también las formas particulares de penetración de ambos aspectos en nuestras vidas, de creación y adopción de nuevos sentidos y maneras de pensarnos con relación a una infinidad de mercancías y maneras de consumir. Esta última cuestión es quizá uno

de los procesos de cambio más profundo que se ha dado en el ámbito de la alimentación, y que se manifiesta en la pluralidad de maneras de relacionarnos (pensar, hacer, consumir, significar, compartir) en torno a los alimentos, tanto fuera como dentro del ámbito doméstico-familiar.

Hoy día es indudable la influencia, el poder que tienen las mercancías y el consumo, así como los discursos y significaciones asociados a ellos, en la elaboración cotidiana de las diversas concepciones de la alimentación, lo que nos parece un aspecto fundamental en términos de lo que Douglas e Ishewood (1990) afirman en cuanto que éstas constituyen una de las formas en que los pueblos piensan y expresan el mundo social. En este sentido, podemos decir que si algo ha aprovechado la industria alimentaria y la mercadotecnia es lo que estos autores han señalado, pues los alimentos, el cómo alimentarse junto con el qué y cómo cocinar, han sido utilizados (en calidad de mercancías) para pensarlos proveyéndolos de una diversidad de sentidos o valores dentro de los universos de significación y de las nuevas formas de consumo que se han desarrollado, lo que ha sucedido más intensivamente de maneras cada vez más sofisticadas en los últimos treinta a cuarenta años.

Douglas enfatizó, además, que en el estudio de los aspectos culturales de la alimentación era fundamental el contexto, pues los alimentos y las comidas constituían símbolos, como tales comunicaban, eran portadores de significados, así “cada comida era portadora de una parte del significado de otras comidas y constituía un evento social estructurado que estructura a otros a su propia imagen” (Douglas, 1971:69). En este sentido, su análisis sobre las comidas tenía que realizarse considerando a las otras comidas que se daban en el día a día.⁴⁴ En el entendido de que la tradición culinaria constituye parte de la vivencia cultural de un individuo y la idea de lo que se considera comestible está enraizada en la cultura.

El trabajo realizado por Douglas llegó a ser muy apreciado entre los estudiosos de la alimentación contemporánea, por su búsqueda de nuevas interpretaciones sobre las reglas alimentarias, los alimentos y el consumo, a partir de enfoques que tomaran

⁴⁴La estructuración no sólo es repetición, y bajo un análisis contextual es posible ver qué elementos reaccionan frente a las diferentes situaciones, y la adecuación puede producirse en distintos niveles, y si esta relación no puede ser demostrada, “el análisis de los símbolos seguirá siendo arbitrario y subjetivo” (Douglas, 1971:68- 69).

en cuenta sus significados sociales y sus funciones. Algunos de los temas abordados por esta autora aún tienen mucha relevancia, como la tendencia a la individualización, el problema de la comunicación y los sistemas simbólicos complejos, la contaminación de los alimentos, además de la pureza de estos y su vinculación con valores sociales, morales o religiosos y la importancia de los rituales, así como la manera en cómo los sistemas alimentarios reflejan las distinciones existentes en las categorías sociales (Douglas, 1973, 1976, 1990).

Douglas (2002), en su estudio del sistema alimentario doméstico, llegó a analizar la estructura de las comidas, expuso sobre cómo los alimentos podían servirnos para categorizar las situaciones, grupos sociales, así como los tipos de familias..

Michael Nicod (1974, citado por Douglas, 2002:180, 181) fue otro de los sociólogos británicos que, bajo la dirección de Douglas, iniciaron el estudio de lo que denominaron “sistema alimentario”, en el cual identificaban los alimentos centrales (los cereales, judías y tubérculos, pescado, huevo y carne, y la bebida, en este caso el agua, té y café), y clasificaron a las comidas bajo un doble criterio: cantidad y complejidad ceremonial, esto último a través de las reglas referidas al cambio de platos, empleo de utensilios y cubiertos.

Uno de los aportes de ambos autores fue la definición de una serie de conceptos que aún son utilizados por los estudiosos de la alimentación y que serán referidos en el transcurso de esta tesis.

Los aportes de estos representantes de la Antropología estructural tuvieron gran influencia en el desarrollo posterior -en términos teóricos y metodológicos- del quehacer antropológico vinculado a los campos de la política, la economía, lo simbólico y particularmente en el de la Antropología de la alimentación, además de otras ciencias sociales.

Por otro lado, otro de los autores más destacados dentro de la Antropología británica (y la Sociología histórica) fue Jack Goody, quien abordó distintos temas en África, uno de ellos el de la cocina, donde trató aspectos específicos de la comida y del sistema culinario. Un desacuerdo que tuvo con un informe sobre la cocina africana lo llevó a enfatizar en la necesidad de analizarla, teniendo en cuenta la contextualización en la observación comparada, lo que realizó en la *cuisine* africana.

Este autor criticó la propuesta de Lévi Strauss y señaló que el análisis a partir de un modelo basado en la Lingüística (los elementos binarios u oposiciones), así como de la búsqueda de las estructuras mentales profundas, dejaba de lado, lo que Goody (1995) señalaba como las causas más concretas, quizá las más fundamentales que modelaban y transformaban a la cultura alimentaria -las cuales no podían descuidarse en el análisis de la cocina. Ya que estaban relacionadas con las tensiones internas y externas en la sociedad, que se manifestaban a través del tiempo.

Además, aludía que sería sorprendente encontrar que la terminología culinaria no variara sistemáticamente, tanto dentro de las sociedades como entre ellas. Lo mismo señalaba para el caso de las actividades agrícolas y sus productos, afirmando también que la cocina y la mesa diferían de sociedad en sociedad, inclusive de clase a clase.⁴⁵

Sin embargo -como Espeitx y Gracia (1999:142) señalan- Lévi Strauss sentó las bases para las sucesivas aproximaciones estructuralistas, las cuales se centrarían más en la variabilidad de los comportamientos alimentarios y menos en la universalidad, retrocediendo así ante el concepto de naturaleza humana.

Aunque Goody (1995) no tuvo como centro de sus estudios a los aspectos simbólicos y rituales alimenticios, reconoció que tanto un alimento o un ritual podían expresar relaciones sociales o simbolizar una estructura social. Además, subrayó la necesidad de contextualizar el estudio de la cocina relacionada con el proceso total de producción, preparación y consumo de alimentos, para luego y llevar a cabo el análisis dentro de una perspectiva comparada. Pues consideraba que la contextualización era importante porque nos permitía conocer las variaciones jerárquicas, regionales y temporales.

De Goody (1995) nos interesa enfatizar que las maneras de cocinar nos revelan las características y cambios culturales de la alimentación y además nos posibilita

⁴⁵Desde su punto de vista: “[...] el estructuralismo tiende a sobrestimar la unidad de culturas. No sólo los términos culinarios son más variables de lo que el modelo sugiere, sino que, además, en el intercambio de la vida diaria, surge una variedad más rica de significado y operaciones que el análisis formal confinado a los términos que en sí mismos no puede explorar totalmente. [...] las limitaciones se vuelven claras para mí cuando examino el intento de aplicar el triángulo culinario a la cocina africana y no a la europea o sudamericana” Lo mismo crítica sobre el análisis de la cocina de la lingüista Adrienne Lehrer (1972) y a Asger Jorn y Noel Arnaud (1968). (Goody, 1995: 43).

comprender, desde la percepción de los sujetos, el significado de una manera de cocinar o de comer, y que esto también implica “ubicarse” con relación a los otros.

De aquí la importancia del enfoque de sistema culinario como base del estudio y comprensión de la cocina, como veremos más adelante.

A pesar de la importancia de los aportes que tanto los precursores y los autores clásicos dentro de la Antropología, el estudio de la alimentación como tema central ha tenido un trayecto discontinuo, un tanto inconexo, que ha ido tendiendo a tener mayor solidez y diversidad durante las últimas tres a cuatro décadas, periodo en el que la alimentación se ha convertido en un tópico central en la Antropología y la Sociología.

Dentro de la Antropología, durante la década de los sesenta y los setenta, inicialmente surgió una visión que privilegiaba a la nutrición particularmente relacionada con la cultura en las sociedades nativas de África,⁴⁶ así como a la alimentación en las sociedades europeas y norteamericanas (Montgomery y Bennet, 1979; Douglas y Nicod, 1974). Surge el interés por el análisis de las dietas de los grupos humanos, su concomitante adaptación biológica-ecológica, y el bienestar o malestar psicocultural que éstas reproducían (De Garine, 1960a, 1960b, 1961, 1962, 1963a, 1963b).

Desde los años ochenta y noventa se fue dando una mayor complejización de la temática y de la necesidad de nuevas perspectivas para el estudio de la alimentación contemporánea, y esto se observó tanto en la Antropología como en la Sociología (Murcott, 1988; Mennell, 1985; Goody, 1995; Fischler y De Garine, 1988; Mintz, 1996, entre otros), junto a un mayor reclamo de un abordaje interdisciplinar y pluridisciplinar.

Actualmente encontramos a varios autores cuyos aportes han tenido gran influencia dentro de la Antropología y la Sociología de la Alimentación contemporáneas, como Messer (1984), De Garine (1972, 1988), Peltó y Vargas (1992), Goody (1995) Fischler (1995), González Turmo (1995), además de Poulain (2000, 2003, 2009), Mintz (2001, 2002, 2003), Gracia y Contreras (2005) -entre otros-, que han elaborado estudios muy sugerentes desde el enfoque de los sistemas

⁴⁶ Aunque ya existían estudios en África, no consideraban el aspecto nutricional (Bascom, 1951a, 1951b), sino la producción local y las técnicas culinarias o la economía de alimentos básicos (Johnston, 1958).

alimentario y culinario, y de los contextos alimentarios y sus transformaciones, y que ponen en evidencia la existencia de una sociedad con sobreabundancia de alimentos, donde paradójicamente todavía existen millones de seres humanos que viven en condiciones de pobreza extrema y de hambre, así como la relación alimentación-salud, el problema de la obesidad y los trastornos alimentarios (Gracia, 2002, 2005, 2009, 2011, 2014; Poulain, 2009) .

Fischler (1995) llama la atención sobre la manera en cómo la evolución de los diversos modos de vida y la industrialización de la sociedad contemporánea y del proceso de modernidad alimentaria, han transformado radicalmente no sólo la producción, distribución y almacenamiento de los alimentos, sino también la relación entre los humanos con la alimentación y la cocina. El mismo autor subraya que hay cambios sociales profundos que tienen que ver con la vinculación social, con la estructura misma de la organización social.

Sobre esto último, Couninghan (2004^a, 2004b, 2012) ha estudiado los cambios ocurridos en el rol tradicional que las mujeres contemporáneas han jugado, enfatizando sobre la importancia que ha tenido tanto el control sobre el aprovisionamiento de alimentos, como del manejo y transmisión de su contenido simbólico, como elementos que les permitían influir en el comportamiento y los valores de sus familias.

Nos parece que la perspectiva de la Antropología de la alimentación ha tenido grandes avances y ha ido estableciendo una rica discusión y aportes fundamentales para continuar el avance en el estudio de temas como la alimentación y la cocina.

Como González (2001:16) afirma: “Todos los días desde que nacemos, nos vemos constantemente constreñidos a situarnos frente a un gran número de diferentes interacciones discursivas y situaciones sociales que tocan lo que *nosotros* consideramos como lo *necesario* para vivir bien, el significado de “quienes somos”, y los *valores* comunes que *todos* compartimos y buscamos”. Pero también al ser seres sociales, además de omnívoros, resulta esencial no sólo la comprensión de dicha naturaleza, sino también de la alimentación y la cocina como fenómenos culturales y biosociales, pues constituyen dos elementos que han sido fundamentales para la evolución y organización social de la sociedad.

“La cocina constituye uno de los ámbitos fundamentales en donde se objetiviza la cultura alimentaria en nuestra vida diaria” (Meléndez y Cañez, 2009: 187), pero también ha representado el poder de construir, recrear, recomponer nuestros lazos sociales e identitarios en espacios tan íntimos como el doméstico-familiar. De aquí el interés de esta tesis por cocina y la alimentación familiar.

1.2.2 La alimentación y su importancia como eje de análisis

La alimentación ha ido tomando mayor relevancia como objeto de interés dentro de la Antropología y de la Sociología contemporáneas, más allá de su indudable trascendencia como una función vital, fisiológica y nutritiva, también se ha subrayado que cumple una función social esencial (Fischler, 1995) en los procesos de socialización y en el establecimiento de relaciones de cooperación entre los miembros de un grupo social.

Como acabamos de ver, dentro de la Antropología clásica se reconoció que la disponibilidad y consumo de los alimentos influía directamente en la vida de las personas, así como su vínculo con las instituciones, la religión, la moral y otros aspectos de la cultura, concibiendo a la alimentación como una actividad estructurante y organizadora de la vida social (Richards, 1939).

Aún entre los autores contemporáneos se afirma cómo la alimentación y los alimentos permiten *construir* y poner en escena la realidad y las relaciones sociales (Fischler, 1995). En este sentido, podemos retomar lo que Vargas (1984) señala en cuanto a que en la forma de alimentarse en una sociedad se combina tanto el potencial que brindan los recursos naturales a los que se tiene acceso como a los recursos sociales, es decir las instituciones, las relaciones sociales y las personas.

Estos aspectos constituyen los fundamentos en que nos basamos para definir a la alimentación como eje de análisis en esta tesis. Además de los planteamientos expuestos a continuación:

- a) En el transcurso de la evolución humana, la alimentación ha estado vinculada a. los sistemas “de relaciones sociales y actividades que median y realizan la reproducción biológica de la especie y la reposición cotidiana de la vida humana”. (Velasco, 2010: 23). En este sentido la alimentación constituye un

proceso biosocial en el que intervienen distintos condicionantes, y se expresan de manera dinámica conexiones internas, contradicciones que afectan tanto su propio desarrollo -como parte de una *totalidad* (Kosik, 1967)-, pero también a su finalidad última como elemento fundamental de la subsistencia y reproducción humana.⁴⁷

- b) La producción de los alimentos, su almacenamiento, distribución y formas de preparación y consumo, junto con la comensalidad, forman parte de procesos de reproducción social y cultural que cohesionan y regulan la vida social de las sociedades. De aquí la necesidad e importancia de la alimentación como un elemento intrínseco en la organización, cohesión y regulación de la vida social y familiar.
- c) La comprensión de la alimentación como elemento sustancial de la construcción identitaria y de los lazos sociales compartidos, resulta esencial para entender los comportamientos alimentarios contemporáneos, pues “sirve como un mecanismo de socialización mediante el cual llegamos a comprender nuestras culturas, nuestras sociedades y los grupos a los que pertenecemos” (Greene y Cramer, 2011: xii).
- d) La importancia de su nexo con la subjetividad y el mundo afectivo-emocional de las personas, y con el universo simbólico (de significaciones) de las sociedades, como afirman Harris (1989) y Fischler (1995), la comida debe nutrir el estómago colectivo, pero también la mente colectiva, ya que nos alimentamos de nutrientes y de lo imaginario.
- e) Cuarto, su importancia como un sistema de comunicación, pues la alimentación y los alimentos resumen y transmiten una situación, un mensaje, son significativos (Barthes, 2006: 215).
- f) Como proceso expresa y es producto de la vinculación entre el *significado interno* que tiene que ver con “las condiciones de consumo de la vida diaria”, así como una polisemia de situaciones donde se crean diferentes clases de

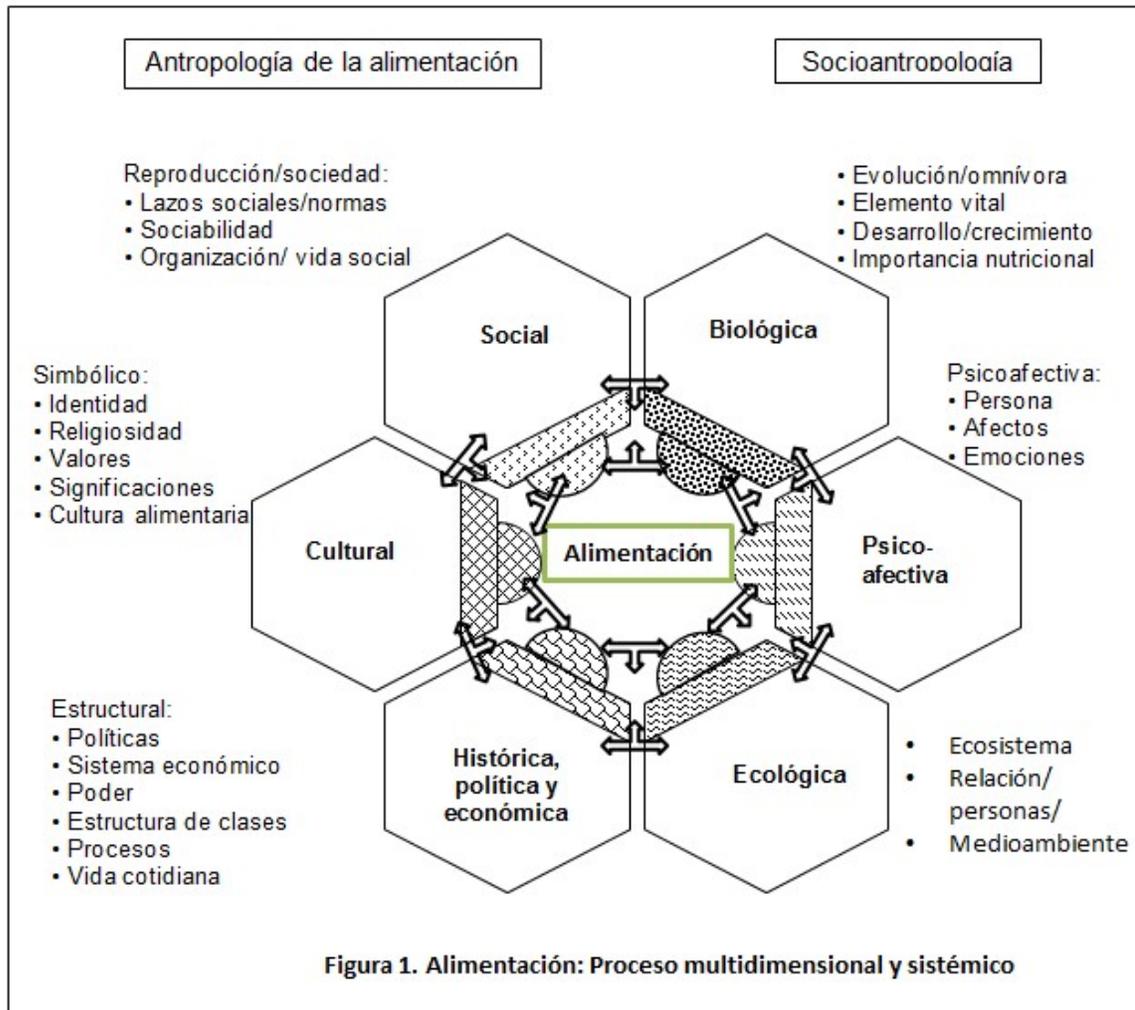
⁴⁷ La totalidad para Kosik (1967: 21) comprende la realidad en sus leyes internas y descubre, bajo la superficialidad y casualidad de los fenómenos, las conexiones internas y necesarias, se opone al empirismo que considera las manifestaciones fenoménicas y casuales, y no llega a la comprensión de los procesos de desarrollo real. Desde el ángulo de la totalidad se entiende la dialéctica de las leyes de la casualidad de los fenómenos, de la esencia interna y de los aspectos fenoménicos de la realidad, de la parte y el todo, del producto y de la producción, etc.

construcciones significativas, y el *significado externo*, es decir, “las condiciones del entorno económico, político y social”-(Mintz, 2003: 42-44).

- g) El estudio de la alimentación cotidiana en contextos particulares permite conocer cómo se manifiestan en la vida cotidiana los procesos macrosociales, "como la expansión del capitalismo, la liberalización de la economía y el consecuente aumento de circulación de mercancías, la intensificación del tránsito de personas de un país a otro y la difusión rápida de información e ideas" (Bertran, 2017: 123).

Sobre la base de los planteamientos anteriores, entendemos a la alimentación como un proceso social e históricamente configurado, por lo tanto, de carácter contextual. En ella confluyen distintas dimensiones, como la biológica, psicoafectiva, ecológica, cultural, social e historia y político-económica (es multidimensional), y en ella intervienen las dinámicas de los sistemas político, económico, social y cultural, además del desarrollo de los sistemas alimentarios, podemos decir que en este sentido es sistémica y “atraviesa” distintas esferas de la sociedad, y reflejando sus particularidades y transformaciones a través del tiempo (Figura 1).

La alimentación como eje de análisis, entendida de esta manera, provee de un rico marco de posibilidades de temáticas, enfoques y fundamentalmente permite la comprensión de la alimentación -sin confundirla con la nutrición-, como un fenómeno biosocial y fundamentalmente cultural.



Fuente: Elaboración propia.

1.3 LA ALIMENTACIÓN Y LA COCINA COMO FENÓMENOS CULTURALES Y BIOSOCIALES

La socialización en torno a la alimentación es parte de un proceso multidimensional del desarrollo humano, como humanos tenemos la necesidad fundamental de alimentarnos, como seres biológico-sociales necesitamos de los lazos sociales, del trabajo conjunto, de los afectos y cuidados, de humanizarnos en interrelación con los otros seres humanos. Al alimentarnos lo hacemos tanto biológica como social y culturalmente en el plano de los imaginarios, de las construcciones simbólicas, de las pertenencias e identidades sociales. De aquí la relevancia de entender la naturaleza

biosocial y cultural de nuestra especie y de la alimentación, y para la comprensión de la importancia del vínculo de nuestro carácter omnívoro y la cocina, y de cómo el cocinar nuestros alimentos y para otros, incide directamente en cómo nos configuramos corporal, simbólica y socialmente.

1.3.1 *El ser humano y su naturaleza biosocial y cultural*

El estudio de la variabilidad biológica de las poblaciones humanas actuales y del proceso evolutivo de la especie humana hizo evidente que se requería superar la descripción e interpretación biológica basada en la teoría sintética de la evolución (Peña Sánchez, 2007; Peña, 1982; Cuellar y Peña, 1985; Goodman y Leatherman, 1998; Brooke, 1998). En la década de los cincuenta se plantea la necesidad de ir más allá del estudio de las características morfológicas con base en la antropometría y a las clasificaciones raciales (sustento del racismo), así como de los estudios osteométricos de los fósiles, restos humanos antiguos y de la anatomía comparada, lo que llevó a considerar la incorporación de un bagaje teórico (Washburn, 1951 y 1953) o del uso de sofisticadas técnicas que eran utilizadas en el campo biomédico, como la cromatografía, la electroforesis, la genética, entre otras (Garn, 1962). El problema, de acuerdo con Peña (1982), no es la desvalorización de los avances que se habían dado en la disciplina, pues la somatometría, la osteología, los métodos para estudiar el comportamiento, la osteología, la biotipología, la primatología, entre otros, han ayudado a explicar la evolución y la variabilidad humana. Sino de lo que se trata es ubicar los fenómenos biológicos propios del ser humano dentro del desarrollo general de la sociedad, dilucidando su génesis y su interrelación, y proveyendo ideas en torno a cómo entender la variabilidad y la evolución humana. Esta autora subraya la importancia de consolidar un marco teórico sólido para la disciplina en la que los fenómenos sociales y los biológicos característicos del ser humano realmente tengan su peso específico, enfatizando avanzar más allá de la interpretación biológica.

En cuanto a la evolución humana y en el mundo viviente –nos explica la autora– operaron los procesos biológicos básicos de selección natural, mutación y recombinación genética, pero existen cuestiones que han sido subvaloradas: la primera, son los niveles de organización de la materia, la cual ha dado saltos

cualitativos. “Primero existió una evolución atómica, posteriormente una evolución química, después una evolución biológica y finalmente una evolución social” (Peña, 1982:67- 68). El primer salto cualitativo se dio cuando el mundo inorgánico dio paso al orgánico. El inicio de la evolución de la materia orgánica, su proceso de transformación, estuvo regido por los mecanismos de la mutación, selección y recombinación, hasta que hizo su aparición el ser humano con su capacidad de trabajar organizadamente (Peña, 1982).

Peña también alude a que la Antropología física de manera frecuente olvida que, en la organización de la materia, cada forma posee propiedades específicas y que la más compleja por lo regular contiene a las más simplificadas, no puede ser explicada más que a través de sus propias especificidades. En este sentido, si se parte del hecho de que la vida social representa el nivel de organización de la materia más complejo, que contiene en sí al nivel biológico, no puede ser explicada a partir de este último pues “hay unidades características y modos de interacción a cada nivel de organización de la biomasa. En general, las unidades se van haciendo más grandes y más complejas en sucesivos niveles cada vez más altos”. Así, cada nivel de organización posee sus propiedades específicas: “[...] lo orgánico” contiene elementos de lo inorgánico como las reacciones físico-químicas, pero no puede explicarse a través de las propiedades de estas reacciones. Lo mismo sucede con “lo social”, que contiene en sí a “lo orgánico”, “lo biológico”, no puede ser explicado a partir de las propiedades de este último (Peña, 1982:68).

Las poblaciones humanas se han adaptado a la ecología específica con la que les tocó interactuar, esta interacción modifica, a su vez, el entorno, tanto el medio geográfico como el resto del mundo biológico en el que se desarrollan, pero es esencial entender que el ser humano es un ser orgánico, que el desarrollo de su naturaleza sólo es posible en determinadas relaciones sociales (Cuéllar y Peña, 1985). Sin dejar de lado la variabilidad biológica y capacidad adaptativa que le caracteriza.

En efecto, el ser humano es un ser social, requiere de entablar interacciones con sus semejantes para el logro de su proceso de humanización, donde la vida social y la cultura son fundamentales. Goodman y Leatherman (1998) señalan que la vida social es el mayor modo de evolución -incluyendo la biológica-, que continúa sobre

las bases de limitaciones históricamente recibidas, pero biológicamente manipulables; nuestras limitaciones biológicas, ahora socializadas, sientan las bases para un nuevo proceso social, que en su momento cambian sus significados.⁴⁸

La posición erecta, la oposición de dedo de la mano, el desarrollo del cerebro, del lenguaje, la capacidad del pensamiento abstracto, y el trabajo han sido fundamentales para su reproducción como especie, podemos pensar en ellos como procesos biosociales; la biología humana se encuentra subordinada a la vida social y para el desarrollo ontogenético la acción de lo social es fundamental (Peña, 1982, Cuéllar y Peña, 1985).

Estos aspectos han sido trascendentales en la manera en la que los humanos se han relacionado, transformado y adaptado al medio ambiente, a las bases materiales de su existencia, así como a los procesos de significación que todo ello conlleva.

Los procesos vitales, como la concepción, el nacimiento, el crecimiento y desarrollo, y la sexualidad y la reproducción, incluyendo la salud/enfermedad, tienen una dimensión material, que ocurre en los humanos en su expresión orgánica, biológica y social. Pero además existe una dimensión cultural y subjetiva que se refiere a la interpretación y a la forma en cómo se enfrentan y se viven estos procesos desde la subjetividad (individual y colectiva), y que son parte de la comprensión de las dimensiones biológica y social (López y Peña, 2006).

Nos preguntamos ¿cómo podemos lograr comprender dicha naturaleza y explicar al ser humano?, responder esta interrogante constituye un reto para quienes incursionamos desde la mirada de otras disciplinas, para lograr una concepción más integral o integradora, y avanzar en este sentido nos obliga a reconocer lo que Maturana y Varela (1997:34) refieren sobre la “*capacidad interpretativa del ser vivo*” que concibe al ser humano no como un agente que “descubre” el mundo, sino que lo constituye.

En este sentido el ser humano es autopoietico,⁴⁹ la dinámica de nuestra naturaleza o dimensión biológica es permanente, es un sistema abierto pero también cerrado,

⁴⁸Pero además no podemos negar la importancia de la naturaleza social del ser humano y cómo la biología humana ha sido socializada, de tal manera que las conexiones biológicas pueden ser creadas por la historia social (Márquez y Hernández, 2002), como sucede con el vudú, o el “mal de ojo” y sus efectos sobre el cuerpo y la psique de las personas, o que lo biológico llegue a transformarse completamente en lo social, perdiendo enteramente su significado original fisiológico (Márquez y Hernández, 2001 y 2002).

nuestro desarrollo y crecimiento físico es de alguna manera autocontenido en el sentido de que nuestros órganos, huesos y todas nuestras partes constitutivas poseen una información filogenética y ontogenética que nos hace ser como somos, como especie, individuos, seres humanos en desarrollo y evolución a través del tiempo, lo que se expresa en los procesos asociados a la adaptabilidad y variabilidad humana,⁵⁰ aspectos que ha subrayado Montagu (1975, 1969) tanto en términos biológicos como sociales, al aludir entre otras cosas a la habilidad del uso y competencia de las funciones cerebrales para responder como un órgano de adaptación cultural, junto a lo que define como el principio dominante de la vida social, es decir, la cooperación, “[...] entendiéndola como el comportamiento interactivo entre organismos que se benefician mutuamente para su supervivencia y la capacidad de formar sociedades, desde lo biológico y lo social, se presenta a la colaboración como un pilar de nuestra vida en sociedad” (Montagu, 1969:36).

Lizarraga (2002) nos dice que, al centrar nuestro interés en el animal humano y en la evolución implica pensar en mediaciones y articulaciones múltiples entre los afueras y los adentros del organismo y del paisaje, así como en intercambios y presiones en múltiples direcciones, en una dialógica entre el organismo, su comportamiento y el entorno en que se desarrolla y expresa, en dos procesos plurales y complejos: la hominización y la humanización, ambas fuentes de cambio y de emergencia.⁵¹ El animal humano no es solamente algo biológico, de la

⁴⁹ Para Maturana y Varela (1997:15) el concepto fundamental es la autopoiesis, la que es entendida como esa “...red de producciones de componentes, que resulta cerrada sobre sí misma porque los componentes que produce la constituyen al generar las mismas dinámicas de producciones que los produjo, y al determinar su extensión como ente circunscrito a través del cual hay un continuo flujo de elementos que se hacen y dejan de ser componentes según participan o dejan de participar en esa red” (Maturana y Varela, 1984: 28). “La característica más peculiar de un sistema autopoietico es que se levanta por sus propios cordones y se constituye como distinto del medio circundante a través de su propia dinámica, de tal manera que ambas cosas son inseparables” (Maturana y Varela, 1984: 28).

⁵⁰Maturana y Varela (1997) nos hablan de que al reconocer al fenómeno del vivir es la dinámica autopoietica molecular, se puede entender que el devenir histórico de los seres vivos es un proceso espontáneo de conservación, formación y reproducción de de nuevos linajes y distintos modos de vida (o fenotipos ontogénéticos), en una deriva ontogénica y filogénica. Menciona que las variaciones en los modos de vida al conservarse en la reproducción dan origen a nuevos linajes, surgen como variaciones epigénicas que se conservan en la reproducción en circunstancias que la herencia ocurre como un fenómeno sistémico de la relación organismo medio y no como un fenómeno de determinación molecular.

⁵¹ Lizarraga (2002: 118) define a la hominización como un “[...] proceso constante e irreversible de desorden-reorganización-nuevo orden somatofuncional y genésico, que modifica de raíz (es decir, radicalmente) las interrelaciones e interacciones ecológicas entre el estar siendo y el llegar a ser de una formas primate; o lo que es lo mismo, como un proceso y como una eventualidad de reorganizaciones evolutivas que permiten, una vez adquiridas, ciertas cualidades y propiedades de acción e interacción consigo mismo y con el entorno”. El mismo autor señala que la humanización responde a “una confrontación conductual entre una dinámica de orden-

hominización emergió una humanización que media el devenir de los homínidos, en la cual se dieron modificaciones cualitativas, y a medida que unas formas biológicas se hominizaban, eran presionadas por tales transformaciones y por autotransformaciones que lo humanizaban (Lizarraga, 2002).⁵²

Lo que tiene que ver con lo que Maturana (1997) refiere sobre el hecho de que el sentido de la vida de un ser humano es el vivir humano, el humanizar. El proceso de humanizarnos, de aprender a convertirnos en personas, en individuos y en parte de una sociedad, contiene en sí diversas dimensiones que están intrínsecamente relacionadas -a partir de dinámicas, e interconexiones múltiples, desordenadas- como la biológica. De acuerdo con Lizarraga (2002), los humanos somos animales que han evolucionado a través de millones de años, en donde el proceso de hominización desbordó lo biológico e implicó vivir en un proceso de reformulación constante de un *ser* en un *estar siendo y haciendo* en el tiempo y el espacio. Es decir, en una manera –o maneras-específica(s) de estar en el mundo, en “una estancia mundana”, como apunta Lorite Mena (1982, citado por Lizarraga, 2002:119).⁵³

El vivir humano y el humanizar son inconcebibles sin considerar a las dimensiones social y simbólica, pues somos fundamentalmente seres sociales y culturales, constructores de redes de significación que dan sentido a nuestras acciones (y contamos con el lenguaje, uno de los sistemas simbólicos y de comunicación de enorme complejidad y diversidad que nos hace únicos como especie).⁵⁴

También, además de seres sociales somos productores-consumidores (Goodman y Leatherman, 1998). Mediante el proceso de producción se fue transformando la naturaleza del ser humano, pues a través del proceso de trabajo también se

desorden bio-ecológica que le antecede y a la propia introducción de órdenes-desórdenes bio-psico-ecológicos en el estar–siendo y haciendo, de donde emerge, en conjugación permanente, una manera objetival (social y cultural) de ese estar siendo y de su hacer”. (Lizarraga, 2002:120)

⁵² Las biología son limitadas pero limitantes y en el caso del primate *sapiens* dichos límites “[...] derivan en una animalidad especializada en una no especialización, por lo que no pudiendo volar llega a volar y teniendo respiración pulmonar ha conseguido permanecer bajo el agua durante más tiempo que cualquier otro mamífero. Son paradojas que transforman sensiblemente las interrelaciones entre el adentro del ser-hacer del animal humano y afuera de sus actividades. La especialización en una no especialización deviene en un despliegue de paradojas bioconductuales que transforman de manera radical las lógicas y dinámicas de su evolución” (Lizarraga, 2002:122).

⁵³ Citado por Lizarraga, 2002:119).

⁵⁴ Los humanos construimos redes de significación y poseemos la capacidad de interpretarlas, y como Ortiz (2015) señala, el fenómeno interpretativo es una clave fundamental en los fenómenos cognitivos naturales, incluyendo la vida social y la significación que surgen en referencia a una identidad bien definida y no es explicada sólo por la captación de información a partir de una exterioridad.

conformaron relaciones sociales, el uso más preciso de la mano, el desarrollo del lenguaje y la aparición de procesos mentales más complejos. Se logró la capacidad de reflejar la realidad en la mente, se consolidó la conciencia humana, y el ser humano fue capaz de imaginar acciones anticipadas a realizarse⁵⁵ (Oakley, 1976; Peña, 1982; Ponce De León, 2002) y de organizarse socialmente:

[...] surgiendo una nueva organización de la materia cualitativamente diferente, socialmente determinada, lo que sólo puede ser entendida a partir del proceso productivo que le dio origen, que no niega lo biológico, sino que en la síntesis de lo social -como hegemónico con- las peculiaridades biológicas éstas siguen manifestándose, aunque en un plano subordinado (Peña, 1982: 71).

En última instancia, lo que se quiere enfatizar es la idea que Peña (1982) concluye en cuanto a que, en el estudio del proceso evolutivo, se tienen que tomar en cuenta tanto las transformaciones biológicas sufridas por la especie humana como el camino que siguió el desarrollo social, hasta subsumir a los fenómenos biológicos. La variabilidad humana y el conjunto de hechos biológicos de nuestra especie sólo pueden entenderse bajo la luz de las características de la sociedad en que dichos procesos se manifiestan.

Al respecto Peña Reyes (1991:19) alude a que:

[...] los grupos humanos disponen de una amplia gama de mecanismos adaptativos adquiridos en el curso de la evolución, mismos que resultan de un incremento en la plasticidad fenotípica adaptativa que hace posible la existencia de variación en los patrones de funcionamiento y conducta entre los cambios que ocurren en el medio ambiente.

La misma autora apunta que, desde la teoría sintética de la evolución, se entiende que la respuesta adaptativa de una población a las presiones ambientales incluye diversos mecanismos, como las respuestas aprendidas y la capacidad de ajuste fisiológico de la especie. Menciona, además, la existencia de mecanismos culturales que han permitido la sobrevivencia humana al hacer frente al calor y el frío, las sequías, por ejemplo. Además, subraya que el ambiente nutricional es importante en

⁵⁵ La inteligencia social exigió desde el principio el desarrollo de ciertas capacidades intelectuales abstractas. Si los hombres querían orientarse en el laberinto de interacciones sociales, era esencial que fueran capaces de una índole especial de planeación anticipada. Habían de volverse seres calculadores, capaces de mirar hacia adelante, a posibilidades aún no realizadas, y de planear, contra planear y enfrentar su ingenio contra compañeros del grupo, sin duda no menos sagaces que ellos mismos (Humphrey, 1987:14).

la definición de los límites de la adaptación biológica, como sucede, por ejemplo, ante la deficiencia nutricional, pueden ocurrir ajustes como la reducción de tamaño corporal, daños en los sistemas inmunológico y neurológico.

Lo cierto es que el desarrollo evolutivo, la adaptabilidad y plasticidad humana no pueden comprenderse fuera de la íntima relación e interacción de los sujetos con su medio ambiente con el entorno. En el entendido de que -y de acuerdo con Vera (2008) - en el caso humano, el entorno es un espacio definido, entre otras cosas, por la presencia de lo humano, es un espacio humanizado, donde existen intercorporeidades, fronteras (artificiales) y donde cuerpo, frontera y contexto se interrelacionan e intervienen en la configuración⁵⁶ de la identidad del sujeto, su delimitación como individuo, en las formas de apropiación del espacio a través de modos de intervención, relación interindividual y social.

En estos procesos los humanos construyen significados y los espacios no son ajenos a ellos:

[...] debido a que las estrategias a través de las cuales los grupos humanos se adaptan a su entorno, involucran al mismo tiempo la construcción de espacios "humanizados". El espacio humano, nunca es preexistente a la ocupación humana del mismo es construido al mismo tiempo que construye a sus ocupantes.

La construcción de los espacios y de los sujetos constituyen parte de un mismo proceso que retro-actúa y genera su propio orden, dinámicas y significados (Vera, 2008:47).

El ser humano transforma, humaniza sus entornos, resuelve sus necesidades básicas como, la de subsistencia (y sus correspondientes satisfactores: alimentación, techo, vestido), al hacerlo también construye representaciones, establece sistemas de relaciones sociales, instituciones, algunas de ellas conforman estructuras de acogida que permiten que en las distintas etapas de su vida cuente con la seguridad, cuidado o apoyo requerido para su constitución como persona, donde la cultura es un elemento fundamental.

⁵⁶ La noción de configuración evoca una disposición relacional (Maturana y Varela 1984). De igual modo, la noción de configuración evoca un conjunto de relaciones entrelazadas que distinguen a su vez configuraciones de menor orden, por ello al hablar de configuración de configuraciones no hacemos redundancia, pues esta distinción permite evocar relaciones y articulaciones de macro y micro procesos eslabonados en un todo (Ortiz, 2016:44-45).

Vera (2008) sostiene la relevancia que tiene la cultura (en cuyo desarrollo han sido fundamentales el cerebro y la mente humana) para aspectos como: a) la plasticidad e innovación del comportamiento; b) la intensa vida social y afectiva con el surgimiento de formas de organización parental que aumentan la capacidad de sobrevivencia del grupo; c) el lenguaje articulado; d) ritualización del comportamiento; e) la capacidad simbólica; f) humanización del entorno, y g) autoconsciencia.

Todas ellas constituyen capacidades que han sido y continúan siendo elementos fundamentales en la vida y evolución humana que hicieron posible que el ser humano se apropiara, transformara o construyera las bases materiales y sociales de su reproducción y de su vida. Junto con la sabiduría humana, entendida como expresión de las múltiples y plásticas maneras de ser y estar en el mundo (Lizárraga, 2008), dichas capacidades también están vinculadas profundamente a la alimentación humana y los procesos de significación asociados a ella.

Procesos a los que son inherentes redes de significación que van dando sentido a las acciones y representaciones sociales. Hablamos de entender a la vida humana como simbolizada, donde la relación entre la base material de su existencia y este orden simbólico constituye una unidad sistémica y dinámica. Donde aspectos tan primordiales para la vida como la sexualidad, la maternidad, la paternidad, el cuidado de los niños, los roles sociales, la salud y la alimentación -en la que entre otras cosas más, se comprende el acto de cocinar o de comer o la comida misma- pasan por la diada base material/orden simbólico y toman una enorme variedad de significados.

Alimentarse constituye un elemento básico para mantener la vida, que es común a todos los seres vivos, pero reviste una especial importancia entre los humanos por estar “cargado de simbología, representaciones y normas que nacen de la cultura” (Hubert, 2007:9). El acto alimentario constituye una de las expresiones de la relación intrínseca entre la base biológica, material y social de la vida humana –donde se incluyen el medio ambiente social, cultural y ecológico- y la profunda y compleja construcción de significaciones que se genera y se transforma en el transcurso de la vida.

“La alimentación vincula lo natural con lo social en un sentido amplio y comer sirve como medio para describir la manera en que los seres humanos son simultáneamente organismos biológicos y entes sociales” (Contreras y Gracia, 2005: 43).

1.3.2 El carácter bio-cultural y biosocial de la alimentación humana

El estudio de la alimentación humana se caracteriza por su gran complejidad, debido a su naturaleza biosocial, por tanto, su comprensión no puede desligarse del llamado medio ambiente natural y social en el que los individuos nacen, crecen, se reproducen, viven y mueren, pues existe una íntima relación entre las condiciones de vida y trabajo con la alimentación, aspectos que devienen de la diferenciación social, económica e histórica que caracteriza a cada sociedad y contexto histórico particular.

El ser humano ha evolucionado y sigue evolucionando biológica y socialmente, se trata de un proceso de naturaleza biocultural -en el sentido que sostienen Goodman y Letherman (1998)- pero tampoco puede pensarse en la existencia separada de las categorías de lo biológico y lo social. Hay una interpenetración donde se da la transformación de una con otra, se trata de un vínculo íntimo permanente, dinámico, en el sentido de que uno influye y transforma sobre el (y al) otro (Levins y Lewontin, 1998). De tal manera que las conexiones entre lo social y lo biológico pueden ser creadas por la historia social y en contextos de sociedades particulares como sucede con el vudú, o el “mal de ojo” y sus efectos sobre el cuerpo y la psique de las personas, o que lo biológico llegue a transformarse completamente en lo social, perdiendo enteramente su significado original fisiológico (Márquez y Hernández, 2002), como ocurre con la forma en la que los humanos construimos satisfactores tan básicos como el alimentarnos, al que le atribuimos significados, le damos un sentido ritual, lo ligamos a ciertos recuerdos o sentimientos, al prestigio, así como a una infinidad de situaciones y significaciones social y culturalmente construidas. Como señalan Márquez y Hernández (2002), debemos comer, pero lo que comemos, con quién, en qué ocasiones y cuándo hemos de abstenernos de alimentarnos, así como la cantidad y tipo de comida que nos produce satisfacción, son todas

decisiones socializadas, es decir, se trata de expresiones de una biología socializada.

No podemos negar la incesante interacción biología y cultura en la continua transformación del destino humano, en el entendido de que la cultura es en sí misma parte sustancial de la evolución biológica, pero también dicha transformación ha estado vinculada a la organización social y productiva y al dominio sobre la naturaleza. En el sentido que Kosik (1967) señala en cuanto a que la vida humana es a la vez naturaleza y cultura, naturaleza humana/social, y el conocimiento y el dominio sobre la naturaleza están socialmente condicionados. Para este autor, el humano es un ser histórico, como ser social humaniza la naturaleza, la industria, la técnica, la ciencia y la cultura, mediante los cuales la naturaleza existe para él como naturaleza *humanizada*.

Lo cual fue fundamental para lograr condiciones que aseguraran las condiciones de reproducción social de las poblaciones humanas, entre ellas lograr asegurar su alimentación. En este sentido es que la naturaleza de esta última es biológica, cultural y social.

Para su comprensión existe la necesidad de entender a la biología humana y su vínculo fundamental con la alimentación en el marco de amplios contextos históricos, políticos-económicos, ideológicos y socioculturales. Goodman y Leatherman (1998) subrayan que hay que comprender que la biología y la cultura están entrelazadas dialécticamente, y que las raíces de las condiciones biológicas humanas no sólo refieren a problemas genéticos y adaptativos, sino también a la interacción de los procesos políticos y económicos, así como de las condiciones locales. Desde esta perspectiva nos parece que, en efecto, el mejor entendimiento de la dimensión biológica asociada a los cambios económicos y socioculturales permite ensanchar y profundizar en el entendimiento de ambos aspectos (Goodman y Leatherman, 1998), pero también de sus efectos en la dimensión social, en especial aquéllos relacionados a un aspecto tan sensible y fundamental como la alimentación.

Sin embargo, más allá de la dimensión biológica (o biológica-corporal) hay que subrayar que el acto de alimentarse ha sido constituido histórica y socialmente y que

sigue constituyendo una actividad definitoria del cuerpo humano⁵⁷ en cuanto a su desarrollo, crecimiento y su salud. En el entendido de que en el nivel fisiológico como señala Aisenson (1981:99): "[...] los fenómenos no se producen de un modo aislado, sino englobados en una conducta general motora y perceptiva, pero el cuerpo y el conjunto de lo percibido constituyen entre ambos una forma: la percepción estructura totalidades, siendo a su vez integrante de una totalidad".

Tenemos, entonces, que el ser humano no es un ser aislado y tampoco es sólo un conjunto de órganos, pero, sin duda, su existencia y vinculación con el mundo es corporal (Le Breton, 2002),⁵⁸ y es a través de su experiencia vivida y sus modos de ser o de andar en el mundo como construye su "yo" con relación a la alteridad, "los otros" (Bajtín, 2000), finalmente, como afirma Peña (1982), lo biológico está subordinado a lo social. El ser humano como totalidad es cuerpo y persona y como sujeto "...es inseparable de este cuerpo y de este mundo" (Aisenson, 1981:102) socialmente constituido. Como organismo viviente -como subraya Mintz (2003:53)-, tiene la necesidad imperativa de comer, pues no hacerlo lo llevaría a morir.

Además, más allá de esto, los alimentos también tienen significados que trascienden su papel nutritivo. Esto se debe a que el humano es un ser social dotado de pensamiento simbólico y de una cultura, lo que marca su comportamiento alimentario (De Garine, 2001). El acto de comer significa tanto para nosotros -en cuanto a personas que somos- como para los otros -en "estar y ser juntos"- pues es en la experiencia del comer en el mundo de las relaciones entre el yo y el otro, que podemos entender a dicho acto como un proceso dialógico en términos de Bajtín (2000), y en él se generan valores inherentes a esa interacción, así como nociones de ideología que, además, pueden conducir a la creación de nuevos

⁵⁷ Aisenson (1981:96) apunta que el habla nos ofrece un ejemplo de una actividad definitoria del cuerpo humano que consiste en la apropiación a través de una serie de actos discontinuos de núcleos significativos (de significación), y este proceso se verifica en diversos planos de la conducta, la adquisición de comportamientos (corporales), y se relaciona a la comunicación muda del gesto, lo que podemos traducir en la transmisión de un significado -recordemos el ejemplo del guiño de Geertz (1993)-, este planteamiento y los elementos que esta autora relaciona pueden ayudarnos para entender el caso de la alimentación humana.

⁵⁸Le Breton (2002:7) considera que vivir consiste en reducir continuamente el mundo al cuerpo a través de lo simbólico que éste encarna, para él, la existencia del ser humano es corporal y su análisis social y cultural del que es objeto, las imágenes que hablan sobre su espesor oculto, los valores que los distinguen, nos hablan también de la persona y de las variaciones que su definición y sus modos de existencia tienen, en diferentes estructuras sociales.

comportamientos alimentarios, en el entendido de que están inmersos en interacciones biológicas, culturales, sociales y económicas.

De tal manera que cuando compartimos los alimentos, establecemos una relación dialógica, donde lo privado (individual) también forma parte de lo social, un ejemplo de ello son las celebraciones populares, como las fiestas de los santos patronos de los pueblos, las bodas o la comida familiar, en donde el acto de comer está asociado a diversos rituales. “Los ritos suelen estar acompañados de festines y se prestan para establecer lazos entre las personas y para estrecharlos” (Ishige, 1987:18), puede decirse que la comensalidad, el compartir con otros los alimentos ha sido un elemento o base constituyente de lo social (Radcliffe Brown, 1972; Turner, 1972; Richards, 2004; Goody, 1995; Mintz, 2003; Fischler, 2011).

Cotidianamente los humanos realizamos una serie de rituales que nos simbolizan, nos transmiten algo o reproducen las condiciones, normas o costumbres de nuestra vida social y familiar. Las experiencias de vida individuales y colectivas obtienen sentido de las interacciones y el entorno social en el que vivimos y toman significado en los contextos o tramas de significación de la cultura a la que pertenecemos, es decir, la cultura en términos de Geertz (1993, 1994).

Si los rituales, como enfatiza Turner (1972), tienen un papel de gran importancia en tanto constitutivos de las prácticas seculares y rutinarias y del fluir la vida social, nos podemos preguntar las implicaciones que puede tener la reducción de aquéllos asociados a la convivencia, la transmisión de costumbres y la formación física, psicológica y cultural de los individuos, los que son y/o han sido parte constituyente de espacios en los que tradicionalmente se producen y recrean estos procesos.⁵⁹ Pero, especialmente en los que se manifiestan en torno a la alimentación en una diversidad de prácticas y comportamientos alimentarios y en los diversos aspectos que conforman la cultura alimentaria dentro del ámbito familiar.⁶⁰

⁵⁹ Mónica Wilson (1954:241) escribió sobre cómo los rituales ponen de manifiesto los valores en su nivel más profundo, en ellos –nos dice- “los seres humanos expresan lo que más les conmueve. La forma de expresión es convencional y son los valores del grupo los que dichos rituales ponen de manifiesto”. Además, alude a que el estudio de los rituales es la clave para comprender la constitución esencial de las sociedades humanas (citada por Turner, 1988: 17).

⁶⁰Mauss (1979) enfatiza en que las técnicas corporales (los hábitos), entre las que considera las de la consumición o el comer, poseen cargas simbólicas que son enseñadas directamente, aprendidas, normadas e imitadas en contextos sociales e históricos determinados.

El acto de alimentarse está íntimamente vinculado a los *modos de ser-en-el-mundo* y también constituye diversas maneras de comunicar al otro. En este sentido: "[...] la alimentación no sólo está hecha de nutrientes, sino también de funciones sociales y [...] los organismos humanos tienen representaciones mentales que modifican sus comportamientos, según reglas que todavía no comprendemos bien" (Fischler y De Garine, 1988: 84).

La alimentación humana, además, sufre la influencia de la cultura que actúa sobre el nivel de la nutrición, afecta al consumo energético y al nivel de actividad de los individuos de una sociedad, quienes, a su vez, influyen tanto sobre la cultura material como sobre los sistemas simbólicos que la caracterizan. Además de que aspectos como la condición omnívora o los constreñimientos genéticos u otros de carácter cultural, como la clase social, la edad, el género, la identidad o el grupo étnico, determinan las opciones y preferencias alimentarias cotidianas (Contreras y Gracia, 2005).

La alimentación como un hecho alimentario total (Mauss, 1979) constituye la experiencia o vivencia significativa que "condiciona el sentido, significación y resignificación de la interacción social, el cuerpo y la vida misma" (Barragán, 2007:97), algo que se revela en maneras muy polifacéticas y polivalentes en nuestros comportamientos alimentarios como omnívoros complejos.

1.3.3 *El ser humano, su naturaleza omnívora y la cocina*

El ser humano posee una gran capacidad de adaptación para alimentarse de los diversos recursos a los que tiene acceso en distintos ambientes y esta adaptabilidad tiene su origen en su naturaleza omnívora. Siempre que se satisfagan ciertos requisitos mínimos, y a condición de que se tenga un cierto equilibrio entre los nutrientes ingeridos, puede subsistir tanto de una dieta especialmente carnívora, como de una en la que no exista ninguna proteína animal (De Garine, 1972). Sin embargo, como señala Leroi-Gourhan (1965:283-284, citado por De Garine 1972:144): "[...] todo lo que es comestible encuentra una utilidad en el acomodaticio aparato digestivo de la especie humana, pero esto no significa que todo se consuma;

salvo que se vean forzadas por el hambre, las poblaciones humanas abrigan numerosas aversiones y preferencias que demuestran su personalidad étnica".

La complejidad de la alimentación humana –y de la nutrición- fue subrayada por Audrey Richards (2004) –como se mencionó con anterioridad-, esta autora afirmaba que se trataba de un proceso biológico que era más importante que el sexo, además de una recurrente necesidad física en la amplia esfera de la sociedad humana. Richards la consideraba como un gran determinante -más que cualquier otra función fisiológica- de la naturaleza de las agrupaciones sociales humanas y la forma que asumían muchas de sus actividades fundamentales. Sus aportes tuvieron gran influencia, pues ayudó a que posteriormente el tema de la alimentación fuera visto desde distintas miradas disciplinarias y en su necesaria comprensión como un fenómeno de mayor complejidad y múltiples dimensiones..

Por su parte, De Garine (1999) enfatizaba la naturaleza omnívora del humano y como ésta no se guía sólo por su fisiología, sino que las selecciones alimentarias que efectúa en el medio son también sometidas a su arbitrio cultural. Además, retoma a Guthe y Mead (1945) quienes señalaban que las elecciones realizadas por los individuos o grupos de ellos responden a presiones sociales y culturales para seleccionar y consumir.

Por una parte, el ser humano -de acuerdo con su realidad biológica- necesita comer para saciar su apetito aquellos alimentos susceptibles de ser sintetizados y absorbidos por su organismo, que le permitan tanto su funcionamiento, como su desarrollo y crecimiento corporal, así como también el darle placer. Necesita comida, pero no cualquier comida, ésta y las otras necesidades básicas y sus satisfactores están supeditados a ciertos condicionamientos externos: el medio, la cultura y la sociedad; estas dos últimas resultan de la necesidad de vivir en manada, así como de la gran capacidad de adaptación humana (Nolasco, 1994).

Sobre cómo explicar la variabilidad de lo comestible que nos caracteriza Fischler (1995:33) explica que: "De tal manera que la variabilidad de las elecciones alimentarias humanas procede sin duda en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales, si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible".

Así, dicha elección ocurre, en buena parte, en función de sistemas culturales alimentarios que pueden llamarse *cocinas* (Fischler, 1995). Este autor enfatiza la necesidad de tener una comprensión distinta sobre el acto alimentario:

Para la medicina y la nutrición, el hombre sólo se ha nutrido durante mucho tiempo de glúcidos, de lípidos y de prótidos; sólo tenía necesidad de vitaminas, de sales minerales y de aminoácidos esenciales. En definitiva: comía nutrimentos, no alimentos. Durante mucho tiempo se ha negado u olvidado que él piensa su comida de otra manera (Fischler, 1995: 16).

Barthes (2006) también alude en este mismo sentido y pregunta ¿Qué es la comida? y nos dice que ésta no se reduce sólo a una colección de productos, sino que, al mismo tiempo, constituye un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas. Así que pensar en el humano como un ser omnívoro que puede comer una gran variedad de alimentos, no puede hacerse sin considerar el vínculo o base social que tiene este acto tan vital con la cultura, el contexto social, histórico- económico y ecológico en el que vive. El hecho de que el individuo omnívoro se alimente con una variedad cada vez más creciente de productos, no se desliga de que el acto de comer y la misma comida tengan como parte de sus cualidades ser un sistema de comunicación, o -como también señalan Farb y Armelagos (1985)- que sean parte de la base de la constitución de relaciones sociales.

La alimentación humana comprende distintas dimensiones, entre las que se hallan la simbólica, la social y la imaginaria. Fischler (1995) apunta que nos nutrimos tanto de nutrimentos como de lo imaginario, es decir, consumimos sustancias nutritivas como sustancias imaginarias, lo que comemos se convierte en nosotros mismos, no sólo en términos nutritivos sino también simbólicos.

Como humanos construimos categorías, Lakoff (1987, citado por Fischler, 1995:59) señala que esto es nuestro principal medio de concebir el mundo y dar un sentido a lo que vivimos o nuestra experiencia. Este proceso de categorización y de reglas -que resulta ser muy prolífico- son establecidas en la elección y comportamientos relacionados a los alimentos, y estos aparecen ligados a mecanismos afectivos, comportamentales y hasta manifestaciones fisiológicas donde, la simple transgresión de

las reglas culinarias, como por ejemplo el mezclar alimentos que se considerarían incompatibles, podrían provocar aversión, náusea y regurgitación (Lakoff, 1987).

Esta naturaleza simbólica y capacidad categórica resultan ser aspectos muy poderosos que permiten, de acuerdo con los planteamientos de Fischler (1995: 60), dar cuenta de la gran complejidad que caracteriza a la comprensión en materia de la alimentación humana, que nos conducen a ver más allá de la “alternativa simplista adaptación óptima/arbitrariedad cultural, para “intentar una aproximación <<integrativa>>” que tenga en cuenta “las dimensiones sociales y las dimensiones biológicas del fenómeno considerado, a saber, las clasificaciones, las reglas, las normas que fundan una cocina”.

La naturaleza omnívora del humano persiste como parte de su ser biológico, el comensal moderno sigue siendo el mismo, pero el entorno ha cambiado drásticamente, y a la elección de los alimentos se asocia cierta angustia e incertidumbre, que constituyen una condición de dicha condición biológica y de la del metabolismo, pero también forma parte de nuestra mente (Fischler, 1995).

En la sociedad contemporánea el riesgo, la inseguridad alimentaria, el desarrollo de la industria alimentaria, han transformado e innovado con una gran diversidad de productos en los que se utilizan aditivos, conservadores, colorantes y una infinidad de sustancias de las que poco sabemos. Existen inquietudes frente a los posibles peligros o riesgos que tiene el consumo de alimentos, entonces la ansiedad e incertidumbre siguen presentes en el comensal moderno.

La cocina ha tenido una función central en la resolución de la paradoja del omnívoro, frente a la apertura que le caracteriza al humano para obtener los nutrientes que le son necesarios en una diversidad de recursos y ambientes -lo que también tiene que ver con la innovación o introducción de nuevos productos comestibles- y para solucionar la neofobia, haciendo familiar lo comestible que nos parece extraño (Fischler, 1995), como por ejemplo al transmitir el conocimiento o experiencia con aquello que resultó ser tóxico o difícil de digerir, también podríamos aludir al simple hecho de aderezar un platillo con condimentos e ingredientes que son comunes en nuestra dieta.

La cocina comprende no sólo ingredientes, recetas y técnicas de preparación, condimentación y conservación, sino que además comprende una dimensión social-subjetiva de naturaleza dinámica y heterogénea (representaciones, creencias, percepciones estéticas, imaginarios colectivos, e incluso emociones) y, como lo señala Fischler (1995:32): “las prácticas que a ellas están asociadas y que son compartidas por los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo dentro de esta cultura”. Lo cierto es que el acto alimentario como un acto simbólico y social no hace caso a las exigencias de la fisiología y puede desafiarlas abiertamente (Fischler, 1995).

A la cocina del comensal moderno llegan una gran cantidad de alimentos, algunos frescos sin preelaboración alguna, como las verduras, las legumbres y las frutas, pero no exentas del uso de fertilizantes, herbicidas o tratamientos para el alargamiento de la vida en el mostrador, aunque ahora también hay productos orgánicos⁶¹ pero que sólo están al alcance de un sector pequeño de la población. Además de otros productos industrializados que pueden sustituir la preparación de comidas, es el caso de los caldos de carnes de pollo o res, como sucede con los consomés en polvo, cubos o inclusive listos para consumirse en envases *tetrapack*. Lo mismo sucede con los purés de tomate, salsas, sopas de lata o instantáneas, frijoles en lata o sobre, o una gran cantidad de productos o platillos congelados listos para comerse o que requieren de una mínima elaboración, por mencionar algunos. Uno de los aspectos que ha influido directamente en la confección culinaria ha sido la introducción de este tipo de productos, lo mismo que los avances tecnológicos, y ambos no están exentos de cierta valoración simbólica,⁶² lo que implica no sólo cambios en las prácticas culinarias, sino, además, en lo que se come, cómo se come y por qué se come. Lo cual tiene que ver con cómo pensamos y nos relacionamos con la comida.

⁶¹De acuerdo con la Secretaría de Agricultura (2017) los productos orgánicos “son alimentos que se cultivan, crían y procesan utilizando métodos naturales, que no contengan aditivos químicos ni compuestos sintéticos y favorecedores a las prácticas benéficas para el medio ambiente mediante el uso de sistemas no contaminantes, con lo cual se busca un equilibrio entre la salud de los consumidores y el medio ambiente en que se producen”. Mientras que los alimentos industrializados han sufrido algún tipo de procesamiento físico, químico, así como la adición de aditivos o conservadores para darle mayor durabilidad, o para su pre elaboración o adquisición de ciertas propiedades organolépticas.

⁶² Mackay (1997) alude a la centralidad de la tecnología en la cultura y en cómo tiene importancia simbólica, pues la tecnología contiene significados culturales que representan más que un mero valor de uso.

¿Qué está sucediendo en la cocina? Hoy en día -a diferencia de hace unas décadas- la cocina se ha industrializado, cada vez más los productos que comemos están siendo transformados y a ellos se les ha atribuido un valor agregado (Fischler, 1995). Antes, la alimentación cotidiana y el repertorio culinario dependían del abanico de recursos locales y en menor medida de productos del exterior. Ahora la preparación culinaria o preculinaria se ha desplazado de la cocina a la fábrica y se han incorporado nuevos <<alimentos servicio>>, se trata de productos ahorradores de trabajo y de tiempo para el consumidor, pueden ser comidas preparadas o vegetales precocidos, purés instantáneos de papa o café soluble (Fischler, 1995). “La planetarización de lo agroalimentario y la gran distribución introducen una suerte de sincretismo culinario generalizado” (Fischler, 1995: 190).

Siempre han existido distintos tipos de productos o comidas que son asociados a situaciones alimentarias específicas, como celebraciones o situaciones festivas y otras que correspondían a la vida diaria. Pero hoy día encontramos que la alimentación se caracteriza por una polisemia,⁶³ a lo que Barthes (2006) refiere a cómo antes la alimentación era más organizada y cómo dicha polisemia es una característica de la modernidad alimentaria, pues hoy todas las situaciones tienen “su” alimentación. Los bienes de consumo poseen una naturaleza ideal, el producto comprado es vivido por el consumidor, “no es en absoluto el producto real; entre ambos hay una producción considerable de falsas percepciones y de valores: manteniéndose fiel a tal marca y justificando esa fidelidad por un conjunto de razones “naturales” (Barthes, 2006:214).

Estamos frente al surgimiento de una polisemia de significados, valores, ideas que son atribuidos a ciertos productos y situaciones alimentarias con una gran aceptación entre la población y que están teniendo una gran acogida como experiencias que constituyen estructuras comunicativas, en términos de Barthes (2006: 216):

Al comprar un alimento, al consumirlo y al darlo a consumir, el hombre moderno no manipula un simple objeto de una manera puramente transitiva; este alimento resume y transmite una situación, constituye una

⁶³ Lo que la gente come refleja variaciones sustantivas en el estatus y el poder, se relaciona con la estratificación social, con la salud o la enfermedad; las costumbres dietéticas humanas contribuyen a definir la calidad de vida de la gente y deben ser consideradas en el seno de una comprensión históricamente formuladas de cualquier sistema social, como un producto evolutivo de las condiciones medio ambientales, de fuerzas básicas, especialmente las instituciones y las relaciones sociales que efectivamente determinan su uso (Ross, 1987).

información, es significativo; esto quiere decir que no es simplemente el indicio de un conjunto de motivaciones más o menos conscientes, sino que es un verdadero signo, esto es, unidad funcional de una estructura comunicativa.

Podemos decir que la cocina ha jugado un papel primordial en la construcción de significados, al preparar comidas que contienen cargas simbólicas, valoraciones, afectos, referencias al pasado, elementos de una *comunicación alimentaria*⁶⁴ que nos permiten identificarnos con una cocina, costumbres, gustos y preferencias alimentarias particulares en el seno familiar. Al comer las personas se incorporan en un sistema culinario -prácticas materiales y simbólicas- y, por tanto, al grupo que lo practica, y las cocinas constituyen un aspecto de la identidad grupal (Fischler, 1995). Si partimos de estas dos últimas ideas, es importante pensar en las implicaciones que puede tener la introducción de nuevos productos, así como el que nuevas comidas industrializadas o elaboradas listas para comerse (que poseen cargas simbólicas determinadas), se conviertan en las preferidas o las que más se consuman, en desdén de otras, e incluso, que lleven al hecho mismo de dejar de cocinar.

En este sentido, las implicaciones en la cocina y en la alimentación familiar al parecer son diversas, pues estos cambios podrían constituir estructuras de comunicación afines a otros sistemas de significación⁶⁵ (que conduzcan a nuevas formas de identificación alimentaria, cambios en el gusto, nuevas preferencias, o la aversión por ciertos alimentos, junto con la asociación a experiencias de socialización placenteras o que representan cierta pertenencia, distinción o “refinamiento” social. Puede tratarse de nuevas prácticas materiales y simbólicas, de experiencias que temporalmente provean de estos sentidos, pero que a la larga podrían tomar la calidad de “necesidades” o de funciones sociales o afectivas.

La cocina, el cocinar antes sólo se asociaban a un sistema de significaciones ligados a la acogida hogareña, al lugar íntimo de la casa, de la convivencia familiar,

⁶⁴ “Desde un punto de vista antropológico..., la alimentación es la primera de las necesidades; pero desde que el hombre ya no se alimenta con bayas salvajes, esta necesidad ha estado siempre fuertemente estructurada: sustancias, técnicas, usos componen un sistema de diferencias significativas y a partir de ahí se funda la comunicación alimentaria [...]” (Barthes, 2006:215).

⁶⁵ Así como de comunicación en términos de Barthes (2006).

hoy es un espacio en el que se sufren y se reflejan los cambios sociales y culturales en la vida familiar y en la sociedad. Sin duda, la relación entre las prácticas culinarias, la familia y su alimentación, constituye un aspecto de gran relevancia dentro de los estudios antropológicos y socio-antropológicos de la sociedad contemporánea.

1.3.4 El cocinar como práctica social y cultural

Tal vez nunca podamos determinar si los primeros humanos eran fabricantes de fuego desde el principio, ya que las primeras etapas del uso del fuego pueden haber requerido que lo recogieran de las conflagraciones naturales. El probable descubrimiento accidental del fuego evolucionó gradualmente hacia su uso controlado, proporcionando a los seres humanos, calor y luz, protección contra los depredadores, la capacidad de explotar una nueva gama de alimentos y una variedad de beneficios sociales y de comportamiento. La cuestión de cuándo los seres humanos llegaron a obtener el control del fuego es controvertida, pero se sabe que fue un aspecto que hizo posible la migración y la inclusión de otros alimentos al cocinarlos (Alperson-Afil, 2008; Stahl *et al.*, 1984).⁶⁶

El control del fuego aparentemente se adquirió bastante tarde en el curso de la evolución de los homínidos (Stahl *et al.*, 1984), sin embargo el cocinar se volvió “una característica distintiva del comportamiento alimentario humano” (De Garine, 2003:50), que permitió la introducción de plantas que no eran comestibles sin cocinar, como los brotes de ñames (*Dios-corea spp*) o las batatas (*Ipomea batatas*), que, junto con otras, además contenían toxinas o compuestos reductores de la digestibilidad, y algunos componentes que eran indigeribles (Stahl *et al.*, 1984).⁶⁷ La

⁶⁶Alperson-Afil (2008) señala que uno de los estudios arqueológicos realizados recientemente cita la evidencia de la existencia del uso del fuego de manera continua por los homínidos Acheulian, y que este uso repetitivo del fuego indica que los homínidos de Gesher Benot Ya'aqov tenían un profundo conocimiento del sobre éste, permitiéndoles hacer fuego a voluntad. Koscieljew (2009, 2015) explica que los primeros humanos aprendieron a controlar el fuego y a usarlo para crear calor, cocinar alimentos y protegerse de otros animales. Menciona que las fogatas conocidas más antiguas datan entre 450 000 y 300 000 años atrás, en sitios como Bilzingsleben, Alemania; Verteszöllös. Hungría; y Zhoukoudian (Chou-k ou-tien), China. Apunta que los sitios africanos de 1.6 millones a 1.2 millones de años contienen huesos quemados y sedimentos enrojecidos, pero muchos científicos encuentran tal evidencia demasiado ambigua para probar que los humanos controlaban el fuego

⁶⁷Las raíces o brotes de ñames (*Dios-corea spp.*), las batatas (*Ipomea batatas*) y la madioca (*Ma-nithot esculenta*) contienen glicoides (glucósidos cianogénicos), pero también se encuentran variedades de la mostaza que

cocción mitigó el impacto de las toxinas e hizo que los carbohidratos complejos fueran más digeribles, varios de los alimentos vegetales que eran ricos en celulosa y/o almidón no eran fácilmente digeribles sin cocer, y sus características constituyentes reducían la digestibilidad de otros nutrientes. Así, al cocinar los humanos lograron modificar la composición química y física, lo que mejoró la digestibilidad de materiales herbáceos con un alto contenido de almidón y celulosa, así como de proteínas crudas (Stahl *et al.*, 1984).

De Garine (2003) señala que el hecho de que los humanos hayan estado comiendo alimentos cocinados durante largo tiempo, probablemente influyó en la biología del tracto digestivo. También menciona que muchos alimentos tienen que ser procesados antes de llegar a la cocina para poder hacerlos comestibles, por lo que encontramos ciertas prácticas de procesamiento (como la fermentación, remojo, eliminación de ciertos elementos o partes) lo que tiene consecuencias gustativas, pero también fueron contribuyendo a su homogenización y al valor nutricional.

Este mismo autor, señala que el arte de cocinar depende de la tecnología disponible y de las prioridades culturales consensadas para estas actividades, puesto que cada sociedad tiene su propia cocina (De Garine, 2003), y ésta última, se encuentra vinculada a nuestra historia social e individual, y a la diversidad experiencias vividas, así como a nuestra identidad.

En este sentido, Mintz (2003) señala que comer no es una actividad puramente biológica, pues los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de las sociedades y las personas que los consumen. Las técnicas empleadas para encontrarlos, procesarlos, prepararlos, servirlos y consumirlos varían culturalmente y su consumo está condicionado por el significado.

“La cocina constituye uno de los ámbitos fundamentales en donde se objetiviza la cultura alimentaria en nuestra vida diaria” (Meléndez y Cañez, 2009:187), y el cocinar, es decir el *modo de ser y estar con relación a la cocina y los alimentos*, y ambos tienen que ver con dicha historia, con la experiencia culinaria y con su transmisión. También se asocian a las exigencias formales de las normas sociales y

producen subproductos tóxicos como el goitrin o el aglucon de nitrilo, y otros productos vegetales cuyo consumo de estos pueden producir hipertrofia de la tiroides, afecciones renales o hepáticas, convulsiones, dificultad respiratoria, coma, entre otras cosas. La cocción disminuye el efecto tóxico (Stahl *et al.*, 1984).

morales, y a determinadas reglas culinarias, la transgresión o cambio en esta relación, aunque esto no necesariamente signifique un rechazo, puede conducir a la adquisición de nuevos sentidos sociales y comportamientos alimentarios.⁶⁸ Como ha ido ocurriendo con el cocinar como obligación inherente a las mujeres, como encargadas de la alimentación familiar, lo que se ha ido transformando y tomando otra connotación tanto práctica como simbólica.

En lo que se refiere a la relación de las mujeres y la cocina, existen estudios sobre aspectos que no habían sido tratados adecuadamente o que no habían tenido el reconocimiento suficiente, como el trabajo, el tiempo, el género y el ciclo vital, así como las condiciones históricas y sociales generan diferencias en los roles de género, y en el papel de las mujeres dentro del hogar, la identidad femenina, sobre el poder y el control sobre el aprovisionamiento de alimentos (Murcott, 1983, 1988; Jansson, 1995; Counihan, 1999), los cuales constituyen elementos sustanciales en la configuración de los comportamientos alimentarios.

También se ha puesto atención en el tema de la cocina, las preparaciones culinarias domésticas, el consumo y compra de alimentos, la comensalidad familiar, esos han sido los de Murcott (1988), De Boer *et al.* (2004), Sidenvall *et al.* (2001), Soliah, Walter y Antosh (2006) y Ternier (2010). Así como otros estudios que han abordado la carencia o pérdida de habilidades o conocimientos culinarios (*culinary skills*) o el cambio en el modelo de mujer de las hijas, la pérdida del poder sobre la socialización y alimentación de los hijos (Counihan, 2004a, 2004b, 2012).

La falta de habilidades para cocinar y un conocimiento reducido de la preparación de alimentos son barreras significativas a la producción de comidas caseras, al respecto se ha estado estudiando la relación entre la disminución de la capacidad de la preparación de alimentos y lo que pasa con el hecho de poder contar con una alimentación saludable (Soliah, 2011).⁶⁹ En particular, también ha habido interés por conocer las barreras que limitan a la preparación de alimentos en el hogar, así como las consecuencias que resultan de comer fuera de casa con frecuencia (Soliah,

⁶⁸Fischler (1995:38) señala que es común que “[...] en la cocina haya la vez exigencias formales, de la norma social y de la moral. La transgresión de las reglas culinarias entraña consecuencias en estos tres planos. Si no se respetan las leyes de la forma, nace la indisposición. La comida puede volverse intragable, repugnante. Más aún: la no conformidad puede adquirir un sentido social”.

⁶⁹También afecta el proceso de preparación y consumo de comida en el hogar y la forma en que ahí se pueden manejar situaciones estresantes (Ternier, 2010).

2011), y el problema de la preparación casera de los alimentos, el conocimiento de este tipo de habilidades culinarias dentro de la familia, los niños y los adultos, así como el decremento del uso de las habilidades culinarias tradicionales (Chenhall, 2011; Reicks *et al.*, 2014).

La importancia de el cocinar como práctica social y cultural tiene que ver con que preparar nuestros alimentos nos da mayor conocimiento y control sobre lo que comemos, lo cual tiene un carácter transformativo en lo que se refiere a su elaboración y también en cuanto a que los alimentos que ingerimos tengan una calidad nutricional adecuada, lo que influye directamente en nuestro desarrollo ontogenético y en nuestra salud. Además, al comer nos nutrimos afectiva y emocionalmente, y al convivir en torno a los alimentos, establecemos lazos sociales, instituímos pertenencias e identidades, en este sentido, el cocinar nuestros alimentos y hacerlo para otros incide directamente en cómo nos configuramos corporal, simbólica y socialmente.

En síntesis, cuando hablamos de “el cocinar” nos referimos al *modo de ser y de hacer con relación a la cocina y los alimentos*, es decir cómo nos concebimos y relacionamos con el hecho de cocinar, y cómo nos manejamos o conducimos de manera práctica con la preparación de lo que comemos, con las habilidades culinarias.

Desde nuestro punto de vista “el cocinar”, constituye una dimensión de análisis (Figura 2) que nos permite:

- a) Indagar e identificar cambios socioculturales y alimentarios en el ámbito doméstico-familiar.
- b) Además, sobre lo que sucede con los procesos de transmisión y aprendizaje de las habilidades culinarias.
- c) Comprender su vínculo con la identidad, roles, posicionamientos y valores sociales, sus permanencias y cambios.
- d) Entender qué ha sucedido con una de las formas tangibles de incidir en uno de los satisfactores fundamentales de la autosuficiencia familiar: la alimentación. Pues “el cocinar”, nos permite una participación directa en la composición y calidad nutricional de la dieta, la elección de lo que se come,

cómo se prepara y qué ingredientes se usan. Haciendo posible que quienes se encargan de la alimentación tengan la facultad de decidir qué llega a la cocina y a la mesa familiar, influyendo positiva o negativamente en nuestra salud.

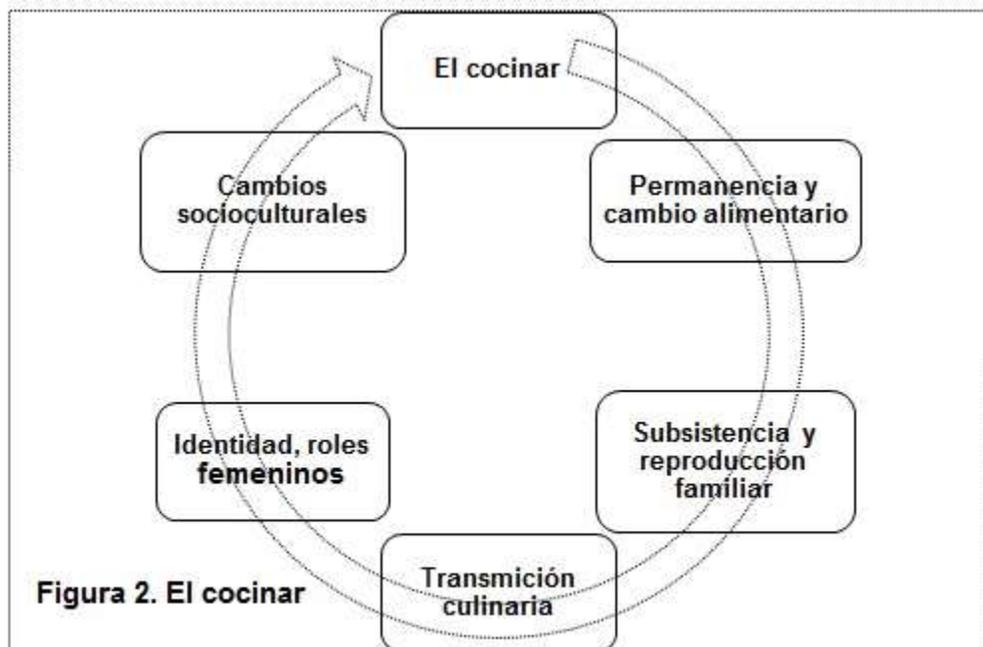


Figura 2. El cocinar

Fuente: Elaboración propia.

La importancia de la cocina ha sido reconocida por constituir un “ elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes” (Padilla, 2006:2), y para su comprensión se requiere de un enfoque que nos brinde una visión integral y holística, como el Sistema Culinario (Fischler, 1995), del que hablaremos a continuación.

1.4 EL ENFOQUE DEL SISTEMA CULINARIO PARA COMPRENDER LA PRÁCTICA DE COCINAR Y LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR

El *Homo sapiens* es una especie caracterizada por un neocórtex altamente desarrollado, y los aspectos cognitivos o ideales han tenido un papel de gran importancia en su adaptación y ajuste a distintos entornos, y sobre todo en materia de elecciones alimentarias (los alimentos que se comen y sus representaciones) (Fischler, 1995). Estas últimas, proceden en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales, pues entre todo lo que es biológicamente comible, sólo se consume lo que es culturalmente comestible. En otras palabras, los humanos elegimos nuestros alimentos en función de sistemas culturales alimentarios o cocinas, además, tenemos la necesidad de pensar en nuestra alimentación, de manera razonada establecemos nociones de orden, de organización, de coherencia y de regulación con relación a los alimentos (Fischler, 1995). Así, los alimentos son categorizados en “comestibles” o no “comestibles”, y a su vez son catalogados como parte de un cierto orden culinario, de acuerdo con clasificaciones y categorizaciones, como por ejemplo, “carne” (que en algunas culturas no incluyen al pollo o a las aves), “legumbres” (que en Francia incluye a las pastas) y “frutos”, o con relación a criterios de gusto (dulce/salado), o en cuanto a su forma, textura o a criterios culinarios (asado, horneado, cocido, etc.), lo que constituye una clasificación culinaria (Fischler, 1995).

Por otra parte, en toda cultura existen modelos alimentarios,⁷⁰ reglas de una gran complejidad que gobiernan el consumo de alimentos y el comportamiento del comensal, apoyándose en las clasificaciones y “reglas culinarias que son interiorizadas por los individuos de manera en buena medida inconsciente. Es por esta razón por lo que su existencia se nos revela más claramente cuando aquéllas son violadas” (Fischler, 1995:35).

⁷⁰Espeitx (2004:5 - 6) menciona que “los modelos alimentarios pueden ser indefinidos y cambiantes”, y que “[...] se puede establecer un modelo alimentario en función de diferentes criterios: el número de comidas que se realizan al día, el número de platos que componen esta comida, el lugar dónde se come, qué se come...aquel que come tres veces al día, que en las comidas centrales toma primer plato, segundo plato y postre, que come en la mesa y la mayor parte de las veces en familia se puede incorporar en un modelo diferente que aquel que come solo, en cualquier lugar menos en la mesa, y una cantidad indefinida y no estructurada de ingestas. Se podría hablar así de dos modelos alimentarios diferentes”.

La composición de las comidas, su horario, su denominación, el orden interno y la naturaleza de los platos propuestos son parte de las *reglas de ordenamiento, de composición y de compatibilidad* específicas de cada cultura. De tal manera que tanto el gusto y los principios de sabor (*flavor principles*), como las costumbres alimentarias, están regidos por la cultura culinaria a la que se pertenece. El no aplicar estas reglas puede llevar a una situación sin sentido o a considerar repulsiva la comida, pues los platillos y los alimentos se preparan, son elegidos y servidos según un orden contextual complejo. Se trata de reglas que establecen la inclusión o *exclusión mutua* de clases de alimentos y que definirán de qué tipo de comida se trata (un *snack*, una comida, o una cena), lo que podrá comprender tanto del tipo de platillo como la inclusión o exclusión de ciertos alimentos o del alimento base de una cultura, y que responden a la visión global que se tiene de la alimentación (Fischler, 1995).

También como parte de estas reglas, intervienen otros aspectos a partir de los cuales se podría establecer qué comidas están más asociadas o son aceptadas dentro de las convenciones sociales como más adecuadas para los hombres o las mujeres o para los niños, así como el tiempo, el lugar y el contexto interpersonal o social aceptables (Douglas y Nicod, 1974; Douglas, 2002; Dickens y Chappell, 1977, citados por Fischler, 1995: 38).

En este sentido el sistema culinario ejerce su influencia sobre “lo cotidiano, sobre el cuerpo y los comportamientos, a partir de un conjunto de reglas que tienden a «regimentar» ...las conductas, especialmente alimenticias” (Fischler, 1995:223).

En esta tesis se retoma al sistema culinario desde el punto de vista de Fischler (1995), quien lo caracteriza por el conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la alimentación, las combinaciones y relaciones que se dan entre estos elementos, además de las normas que gobiernan tanto a la elección y preparación, como el consumo de alimentos. Sistema que constituye y refleja parte de la cultura (Contreras y Gracia, 2005).

También dicho sistema comprende lo que Lucien Febvre (1938, citado por Fischler, 1995: 147) denominó como “fondos de cocina”, es decir, los elementos resistentes al cambio:

[...] los rasgos más sólidos, más permanentes de una cultura, en el sentido en que parecían poder resistir a las conquistas, a la colonización, al cambio social, a las revoluciones técnicas e incluso, al menos por un tiempo, a los efectos de la industrialización y de la urbanización. Parecían depender, en definitiva, de esta dimensión del tiempo social e histórico que Braudel llama la «larga duración».

Entre estos «fondos de cocina» encontramos los diferentes cuerpos grasos utilizados para la cocción de los alimentos, como la mantequilla, el aceite de oliva, la manteca de puerco o de res. Es decir, se trata de elementos o rasgos culinarios de estilos alimentarios que permanecen a través del tiempo, o frente al cambio de los entornos de vida como sucede con la cocina de la población migrante.

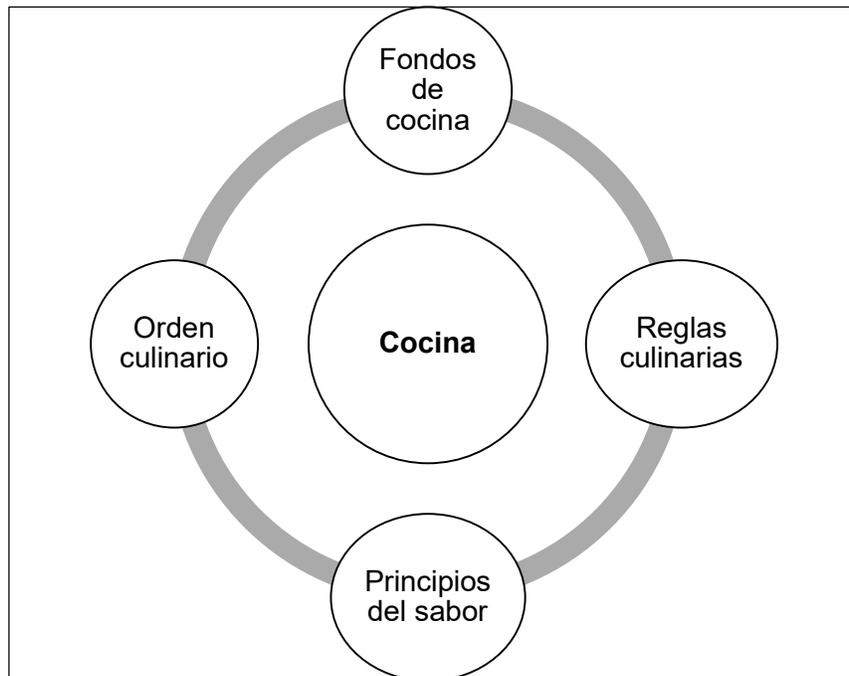
Otro elemento lo constituyen los principios del sabor (*flavor principles*):

[...] cada cocina se caracteriza por uno o más complejos olfato-gustativos, como, por ejemplo, el complejo ajo-tomate-aceite de oliva en ciertas cocinas mediterráneas. Estos *flavor principles* actuarían como marcadores, «identificadores» gustativos que volverían reconocible y, por tanto, aceptable una preparación culinaria, incluso si, por otra parte, los ingredientes comportan elementos extraños al sistema (Rozin 1976; Rozin y Rozin 1981, citados por Fischler, 1995: 77).

Fischler (1995:77) agrega la importancia de entender que dichos principios son a veces tan variables en el plano local, regional y nacional, e inclusive en el familiar e individual, que existe cierta imposibilidad de “trazar las fronteras entre unidad y entre «dialectos» e «idiolectos»⁷¹ culinarios, y aislarlos”.

⁷¹Por idiolectos, Fischler (1995) se refiere a un conjunto de rasgos propios, particulares.

Figura 3. Elementos que comprende el Sistema Culinario



Fuente: Elaborado a partir de Fischler (1995).

Hasta aquí hemos presentado los elementos que comprende el sistema culinario, donde además se incluye a su *locus* fundamental, la cocina (Figura 3). Más allá de sólo definirla como “un conjunto de ingredientes, un sistema de condimentación y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida, Fischler (1995:34) propone que “se puede entender en un sentido diferente, de una manera más amplia pero específica a la vez, donde se considera a las representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que son compartidas por los individuos o por grupos que forman parte de una cultura” determinada. El mismo autor señala que cada cultura posee una cocina específica y que ello implica clasificaciones, taxonomías particulares, así como un conjunto complejo de reglas que “atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo”, además de “significaciones que están en dependencia estrecha de la manera como se aplican las reglas culinarias” (Fischler, 1995: 34).

Partimos de la definición que Fischler (1995:32) nos da de la cocina, quien nos explica que comprende:

...el conjunto de los ingredientes y de las técnicas utilizadas en la preparación de la comida sino también como el acervo de las representaciones, de las creencias, reglas, normas sociales, morales y clasificaciones sobre lo que es o no comestible, aceptado o no socialmente aceptado, así como de las prácticas que a ellas están asociadas y que son compartidas por los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo dentro de esta cultura” o sociedad determinada.

Si bien nos apropiamos de esta definición, nos parece necesario complementarla:

La cocina comprende los saberes culinarios, es decir, aquellos sustratos inmateriales- subjetivos, no tangibles como las significaciones, representaciones, sentidos de pertenencia y de identidad, junto con las creencias, tabúes, temores, y afectos, además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión (transgeneracional, familiar, externa, intragénero o intraclase) de los portadores de la cultura culinaria o gastronómica (Meléndez y Cañez, 2009:189).

Así como las prácticas culinarias que refieren a los sustratos materiales tangibles en cuanto a la acción práctica, como la adquisición, las técnicas y procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de los alimentos, esos aspectos, saberes y prácticas se vinculan al momento de su transmisión o en el hecho mismo de cocinar, y poseen un *corpus* de conocimiento práctico y subjetivo (Meléndez y Cañez, 2009).⁷²

Hemos mencionado que la función de la cocina cumple la resolución de la paradoja del omnívoro (Fischler, 1995), y que somos dependientes de la variedad de alimentos para poder cubrir todas nuestras necesidades nutricionales, sin embargo, el diversificar e innovar o cambiar lo que comemos nos impone prudencia, desconfianza, un cierto <<conservaturismo alimentario>> que nos protege de un peligro potencial en aquello que nos es desconocido. Sometiéndonos a una especie de *double bind*: una tensión, a la oscilación entre dos polos, el de la neofobia (prudencia, temor a lo desconocido o resistencia a la innovación) y la neofilia (la necesidad de cambio de variedad de exploración) (Fischler, 1995).

⁷²Esta práctica y la experimentación del saber -en el decir de Foucault (1970:82 - 83) comporta sistemas de diferenciación, de relaciones (reparto de atribuciones, subordinación jerárquica, complementariedad funcional, demanda, transmisión e intercambio de informaciones) con otros individuos u otros grupos (Meléndez y Cañez, 2009:189).

Esta paradoja es resuelta a través de la cocina, un cuerpo de prácticas, de representaciones, de reglas y de normas que reposan sobre clasificaciones. Se trata de un sistema culinario que vincula, representa o corresponde a una visión del mundo, a una cosmología, un modo de ser y estar, donde los humanos comen lo que es aceptable en la cultura a la que pertenecen y “esta cultura ordena el mundo de una manera que les es propia” (Fischler, 1995:68).

Al respecto, Barrau (1983: 329, citado por Contreras, 1993:11) señala que todo lo que es consumible por los humanos no es consumido necesariamente, y que la selección de los alimentos que realiza entre los diferentes recursos accesibles y comestibles de una sociedad o se explica por razones técnicas y económicas, o puede responder a una cuestión de gusto o sabor, e inclusive puede regirse por las creencias relativas a la bondad o maldad atribuidas a tal o cual alimento, como sucede con la zanahoria de la que se dice que es buena para los ojos, o la leche tibia para dormir, o dejar de consumir todas las grasas por sufrir de lipofobia. Barrau (1983: 329) afirma que: “También puede explicarse por el status de los alimentos en el seno de los sistemas de organización y de funcionamiento de la naturaleza que las sociedades humanas han elaborado a lo largo de su historia. Y en este punto, muchos de los pasos seguidos por la sociedad no siempre han sido guiados por la ciencia y la razón”. Esta irracionalidad parece ser una característica esencialmente humana y nos remite a un aspecto que es necesario considerar en el caso de la alimentación, la función que pueden desempeñar los alimentos en la identidad individual y grupal, lo que “a veces es más importante que la función de supervivencia” (Barrau, 1983: 329).

Por otra parte, Fischler (1995) ha estudiado el cambio en el sistema culinario a partir de las modificaciones que se van dando en los elementos que comprende, por ejemplo, a partir de la sustitución, el reemplazo o la introducción de un producto por otro, y los aspectos que pueden propiciar estos cambios pueden darse a partir de algún acontecimiento desencadenante particular (como sucedió con la introducción de la papa en Europa occidental a fines del siglo XVIII o la adopción y extensión del consumo del azúcar (Mintz, 1996), o la adopción de nuevos platos por el contacto interétnico.

Este autor explica la importancia que tienen los elementos del sistema culinario que distingue como estructurales y estructurantes, donde pueden considerarse, por ejemplo, los alimentos centrales o esenciales en las identidades de un grupo o por el rol que juegan en la definición de lo externo, nuevo o extraño. Pero también podrían ser los cambios estructurales que se podrían dar en lo que él considera una gramática y sintaxis culinaria, como por ejemplo la concentración de la comida en un solo plato (único o combinado), o que la estructura de la comida quede sujeta o transformada a ciertos horarios, e inclusive la modificación del estatus que determinados alimentos tienen por el cambio de gustos, valores y/o significaciones entre la población, lo que puede estar relacionado con transformaciones, sociales, económicas o culturales (Fischler, 1995; Gracia, 1997). Cambios que se observan hoy en día.

Fischler (1995) subraya la importancia del carácter inseparable de la naturaleza propia del ser humano –como ser omnívoro- y la dimensión social y simbólica. En el sentido de que la incorporación de los alimentos se da tanto en un plano real (nos nutren en términos biológicos) como en lo imaginario. El alimento nos modifica desde el interior, física y simbólicamente, marcamos nuestra pertenencia a una cultura o grupo determinado con nuestras particularidades alimentarias.

Desde este punto de vista, para el comiente y su construcción como tal, el principio de incorporación en el periodo contemporáneo entraña un problema fundamental: “si no sabemos lo que comemos ¿No se nos hace difícil saber no sólo qué llegaremos a ser, sino también qué somos?” (Fischler, 1995: 69 - 70).

Partir del enfoque del sistema culinario, desde el conocimiento de la cocina -su *locus* fundamental- y particularmente sobre el modo de ser y estar con relación a esta última y los alimentos, nos permite comprender algunos aspectos fundamentales sobre la alimentación familiar y qué ha sucedido con el papel estructurante de los elementos que componen a dicho sistema, así como las funciones que la cocina ha tenido en este sentido.

Entrar al mundo de la cocina, a las maneras en las que nos relacionamos con ésta, es entrar a un mundo de significaciones, valores, formas de convivencia en torno a los alimentos, así como de las representaciones que tenemos de ellos. En

esta relación con la cocina y el cocinar, no sólo se transmiten procedimientos, técnicas, sistemas de condimentación, recetas, sino también identidades, historias, lazos afectivos y roles sociales, introduciéndonos y reproduciendo la cultura alimentaria familiar. La importancia de la cocina y la alimentación –nos dice Fischler (1995: 67-68)- se debe a que “son un elemento capital de pertenencia”. El comensal no únicamente incorpora las propiedades de la comida:

[...] simétricamente, puede decirse que la absorción de una comida incorpora al comiente en un sistema culinario y, por tanto, en el grupo que lo practica. A un sistema culinario se vincula... a una visión del mundo, una cosmología.

Las clasificaciones, las prácticas y las representaciones que caracterizan a una cocina incorporan al individuo al grupo, sitúan el conjunto con relación al universo y lo incorporan en él a su vez (Fischler, 1995:68-69).

La alimentación es el único sistema biológico que ha sido transformado masivamente por la cultura en una gama de significados y prácticas, cocinas y eventos sociales, de tal manera que la función nutricional de los alimentos a menudo queda eclipsada por sus funciones sociales (Rozin, 2007).

En este sentido consideramos que la familia y el espacio doméstico tienen gran importancia para el desarrollo de este proceso de transformación, transmisión y aprendizaje de la cultura alimentaria. Además, porque la socialización en torno a los alimentos y los contextos socio-afectivos familiares constituyen un condicionante importante para la formación de las preferencias y gustos alimentarios (Birch *et al.*, 1980).

1.4.1 La alimentación familiar en un contexto de cambio y frente a los procesos de modernización y globalización

El cambio es una característica fundamental de las sociedades humanas, vivimos en un contexto dinámico que conduce inexorablemente a él, incluso en las sociedades aparentemente más estables se experimentan cambios (Pelto y Vargas, 1992:159). En las últimas tres décadas hemos presenciado un proceso dinámico de transformaciones en el escenario social, político y económico a nivel mundial, regional y local, y la manera cómo vivimos se ha modificado bajo la influencia de la

modernización y la globalización,⁷³ influenciando profundamente la forma de alimentarnos.

Con el proceso de modernización, en las ciudades se ha ido perdiendo “la estrecha e íntima relación -que ha existido- entre los sistemas de producción de alimentos y las prácticas culinarias de los pueblos y no siempre reflexionamos sobre la trascendencia cultural de esta relación” (Boehm, 1996:137). Es en este aspecto donde se considera que se ha dado un cambio cualitativo importante que se manifiesta en la pérdida gradual de esta relación entre el sistema alimentario y las prácticas culinarias y alimentarias, pues como nos dice Mintz (2003:31) “... la gente cada vez más no consume lo que produce y no produce lo que consume, ni siquiera buena parte de lo que come”. Es posible que esta pérdida tenga implicaciones que aún desconocemos y que se manifiesten en una diversidad de cuestiones que trasciendan lo meramente económico -producción y consumo- y que también se expresen en la vida y relaciones cotidianas de los habitantes de las zonas urbanas.

Paralelamente, uno de los aspectos que ha ocurrido es la redistribución y concentración espacial de la población en áreas urbanas, lo cual ha venido acompañado de un importante proceso de urbanización, como ha sucedido en Sonora en las últimas cuatro décadas.

En este sentido, hay mucho por conocer sobre las consecuencias que la modernización y la urbanización han traído y, en particular, sobre uno de los aspectos básicos de toda sociedad: la alimentación y la cocina en un núcleo básico de reproducción social y cultural como es la familia.

Quizá esto último -relacionado a la transformación de la alimentación- posiblemente constituye uno de los cambios con consecuencias muy profundas dentro de la cultura y la vida social y familiar, pues la importancia de la comida debe ser pensada como un hecho social complejo, en el cual -como Álvarez (2002) explica- se pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo (tanto material como simbólico) diferenciados y diferenciadores, y en cuanto a que en el consumo de alimentos y los procesos sociales y culturales que lo sustentan

⁷³ De acuerdo con Giddens (1996: 83), la globalización puede definirse como la intensificación de las relaciones sociales en escala mundial, que une a las comunidades distantes de tal manera que sucesos locales son modelados por eventos acaecidos a muchas millas de distancia y viceversa.

están relacionados con la constitución de las identidades colectivas, y son a la vez expresión de relaciones sociales y de poder.

En cuanto al consumo alimentario -material y simbólico- habría que agregar las formas en las que se da su *corporalización* (Krieger, 2005; Yamada y Palmer, 2007),⁷⁴ pues “los cuerpos cuentan las historias sobre -y no pueden ser divorciados de- las condiciones de nuestra existencia” (Krieger, 2005:350). Es por ello que se considera que, tanto en el nivel descriptivo como en el analítico, el acto de alimentarse y el de cocinar los alimentos que comemos constituyen componentes culturales que nos permitirían comprender el profundo vínculo sistémico que existe entre las reproducciones biológica, social y cultural.

Por otro lado, para poder comprender lo que ha ocurrido en el comportamiento alimentario familiar,⁷⁵ es necesario dar cuenta de la existencia de ritmos desiguales entre los cambios del sistema social (de la estructura social) y del sistema de significados que los hacen aparecer *desfasados*.

Explicar estos *desfases* es importante para entender cuestiones tales como las siguientes: ¿Por qué en el imaginario colectivo la familia ideal sigue siendo la familia nuclear “tradicional” (padre, madre e hijos de ambos), aunque la realidad nos esté demostrando que dicha estructura familiar ya no puede generalizarse o pensarse como única dentro del universo tan diverso que compone nuestra sociedad?, ¿Por qué en el discurso manejamos todavía los roles jugados por los diferentes miembros de la familia de hace cuarenta años como si continuaran vigentes, aun cuando ya no correspondan con la realidad vivida hoy? Lo cual es aplicable al discurso de la relación cocina-alimentación familiar.

Junto a la existencia de dichos desfases hay que entender también cómo se crean nuevas tradiciones, comportamientos y una valoración distinta de fenómenos o situaciones que antes no estaban permitidas o eran sancionadas social o familiarmente, y que hoy en día pueden conducir tanto al surgimiento de tensiones familiares como a su aceptación por diversos motivos. Ejemplos de dichas

⁷⁴La corporalización se refiere al mecanismo por el que los seres humanos como organismos biológicos incorporan sus mundos materiales y sociales y no puede ser entendido sin referencia a los procesos históricos y a los modos de vida individuales y sociales, la distribución de la salud y la enfermedad reflejan la conexión ente los cuerpos y el cuerpo político (Yamada y Palmer, 2007:93).

⁷⁵ En donde consideramos a las prácticas alimentarias y culinarias, así como a los cambios sociales y culturales asociados a él, y/o que le han influido.

situaciones y tensiones se tienen entre la existencia de la mayor libertad o apertura en la vida personal, laboral y sexual de las mujeres -en especial las que han sido madres- y la presión que genera la pareja o la familia. Además, ante la presión de tener que cumplir con la jornada de trabajo, se vive la incertidumbre de poder cumplir las obligaciones maternas y domésticas. Así como también el desencuentro entre un constructo representacional que daba un sentido social y cultural muy importante al hecho de aprender a cocinar dentro de los roles de género tradicionales y como parte de la identidad femenina y materna, y una situación en la que es común saber de mujeres que ya no quieren cumplir estas obligaciones o ser o vivir como sus madres lo hicieron. Existe un desfase entre ciertos discursos y/o imaginarios más tradicionales o más modernos y las prácticas que encontramos en el día a día.

Pero ¿qué es lo que ha ido sucediendo con el hecho de cocinar para la familia? Primero habría que decir que cocinar era una experiencia personal y directa que se transmitía a la comida familiar como una vivencia compartida entre los integrantes de la familia. En la comida familiar se materializaba en un espacio de convivialidad y convivencia que era la base de un intercambio y enseñanza de “significaciones sociales y culturales condicionadas por la subjetividad de los actores” que componían este proceso (Barragán, 2008:55), y formaba parte de la experiencia rutinaria donde cocinar enlazaba cotidianamente lo individual con lo colectivo.

Segundo, podríamos decir que este vínculo se ha ido transformando con el surgimiento de nuevas *situaciones alimentarias* y *comportamientos alimentarios* como expresión de una vida más moderna y de un menor arraigo o relación entre el pasado y el presente y -en el sentido en que Giddens (2000) refiere- del alejamiento de la tradición como mecanismo para interpretar y organizar la memoria colectiva y la vida social, así como de los vínculos institucionales y los marcos de significación que nos habían sido habituales.⁷⁶

⁷⁶ Se hace evidente que hoy se está en un contexto de tensiones y conflictos sociales relativos tanto al ejercicio de roles de género como a la definición identitaria y de género. No se trata por tanto solamente de cambios superficiales. Aquí se juegan aspectos muy fundamentales de la definición de una persona. Los elementos de género han tenido históricamente un poder ordenador y de sentido muy importante. Si este orden aparece debilitado con relación a las contradicciones sociales y al declive de las instituciones, y no es asumido plenamente a nivel de lo social, es posible que su expresión individual esté interfiriendo la capacidad de los sujetos de definir ámbitos importantes con relación a lo femenino y lo masculino (Kovalskys, 2005:20).

De acuerdo con Giddens (1997), nos encontramos frente a contextos cambiantes en un mundo que crea nuevas formas de fragmentación⁷⁷ y dispersión, así como a la destradicionalización o a influencias de desenclave de las instituciones o de la vida social de sus circunstancias y particularidades locales, además de los preceptos o prácticas preestablecidos, todo ello como expresiones de la modernidad.

Sin embargo, dentro de la cultura alimentaria encontramos la persistencia de una memoria colectiva en tanto sistema cultural, pues aún la comida se prepara y se consume en espacios que son definidos socialmente y posee o le son conferidos diferentes significados o representaciones simbólicas. Todo mundo tiene que comer, pero cómo, qué, en dónde y con quién lo hace, varía enormemente, y su significado es diferente en cada caso. Por ejemplo, las comidas rituales o festivas están reservadas para ocasiones particulares vinculadas a eventos especiales o colectivos, mientras que las comidas sencillas nos remiten a la vida cotidiana y a los espacios familiares, más íntimos. En los barrios populares urbanos y en los pueblos rurales de Sonora, preparar y comer barbacoa de res o tamales con un buen plato de gallina pinta o menudo, acompañado de tortillas de harina y frijoles, se relaciona con la celebración de una fiesta o festividad (fiestas patronales, bodas, cumpleaños, etc.) e incluso un funeral.⁷⁸ La sola mención de un plato en particular, podría traer a la memoria de los sujetos las diversas festividades a las que ha asistido o las experiencias personales que vivió, llevándoles a experimentar emociones, sentimientos y recuerdos asociados a ellas. En cambio, si al mismo sujeto o sujetos se les mencionaran las tortillas de harina o de maíz, la sopa de fideo, las papas con chorizo, el cocido, el caldo de queso, los quelites guisados y los frijoles, les vendrían a la memoria recuerdos más cotidianos, del diario vivir en cierto lugar y del vivir en familia. Las comidas y sus diversos significados están local, cultural e históricamente determinados y varían de una sociedad a otra y de una época a la siguiente, así como de un grupo o estrato social a otro.

⁷⁷La modernidad se enorgullece de la fragmentación del mundo como su realización principal. La fragmentación es el primer foco de su vigor (Berlinsky Bauman, 1996:87).

⁷⁸“Las fiestas son el escenario que pone en las mesas y en los estómagos los signos de la conjunción y la disyunción, las tensiones y las “negociaciones” de un sistema de representaciones que está presente en la estructura del cotidiano alimenticio y que se expresa de manera nítida en las situaciones extraordinarias del consumo ritual” (Montecino, 2006:177).

Las características y dinámicas de la alimentación, las prácticas alimentarias y culinarias poseen un fundamento social y cultural sistémicamente relacionado con el mundo de la vida de las personas, en donde se constituyen las culturas alimentarias e intervienen otros (micro) procesos, instituciones, interacciones y actores diversos. Pero, además, están relacionadas con los condicionantes que se dan en los escenarios alimentarios y con otros procesos de gran envergadura. En este sentido, la transformación de la alimentación, las prácticas alimentarias y culinarias -como partes constituyentes del comportamiento alimentario- tienen un fundamento social y estructural.

Durante los últimos treinta a cuarenta años, hemos presenciado la conformación de un nuevo orden alimentario, proceso favorecido por la reestructuración de la división internacional del trabajo, la globalización económica, la apertura comercial y la consecuente consolidación del mercado y del poder monopolizado por grandes corporaciones que han llevado a la subordinación de las fases de producción, distribución y consumo locales y regionales al sistema alimentario global, junto con un gran desarrollo de la industria y la tecnología. La influencia de los grandes consorcios transnacionales, la industrialización y la globalización han propiciado condiciones para la aparición de nuevos patrones de consumo⁷⁹ y preferencias alimentarias, no siempre benéficas para un desarrollo ontogénico sano en términos biológicos como sociales.⁸⁰

Lo que, además, se relaciona con la *modernidad alimentaria*, caracterizada por la homogenización, la urbanización de la dieta y la *delocalización* (Poggie y Lynch, 1975; Pelto y Vargas, 1992).⁸¹ Esta última tiene que ver con que los productos comestibles consumidos por una población, no son producidos cerca o en el lugar de consumo (Contreras y Gracia, 2005), y su generalización es una de las principales

⁷⁹ Son varios los autores que abordan estos temas como Khare (1988), Grigg (1999), Lang (1999), Sobal (1999), Llambí (2000) Mintz (2003), Durán (2006) y Phillips (2006), entre otros.

⁸⁰ Los efectos equívocos que han tenido el desarrollo económico, el cambio tecnológico y la imposición del sistema de mercado mundial sobre la producción, distribución y consumo de alimentos de los pueblos han sido reconocidos, entre los que se mencionan: el deterioro nutricional de la población; el agotamiento de los recursos alimenticios locales; la producción de cosechas comerciales y la promoción (directa e indirecta) de alimentos manufacturados e importados de dudoso valor nutritivo (Ainsworth *et al.*, 1988).

⁸¹ De acuerdo con Poggie y Lynch (1975), la delocalización se refiere a una compleja cadena de eventos que resulta cuando los alimentos, la energía, los servicios que han sido formalmente proporcionados dentro de un mercado local son transformados en bienes de consumo comercial, donde la mayor parte de los que se ingieren no provienen de la misma región que se habita.

características del cambio contemporáneo (Pelto y Vargas, 1992), se trata de un contexto que nos lleva a pensar en la manera en cómo se está dando la penetración de la industrialización alimentaria en el ámbito doméstico-familiar.⁸²

La alimentación contemporánea también está siendo modelada por la dinámica y las formas en las que se expresa la vida social, en donde se comprende a uno de los espacios fundamentales de la reproducción social: la familia. Ésta tiene un papel fundamental en la adquisición y transmisión de las prácticas alimentarias, además de la conformación de valores, del gusto y de las preferencias alimentarias, así como en los procesos de socialización y de marcos de significación que fortalecen los lazos sociales y familiares.

Busdiecker, Castillo y Salas (2000) mencionan que en los niños, los modos de aprendizaje a través de los cuales son establecidos sus preferencias o rechazos alimentarios, están asociados con procesos asociativos y no asociativos, y que entre los no asociativos se considera “la exposición repetida a un alimento, que es una forma muy efectiva para aumentar la aceptación de nuevas comidas”, además explican que “entre los procesos asociativos, el comer se da en un contexto social y - de hecho desde los primeros años de vida muchos de los encuentros entre padres e hijos se dan en este contexto- los niños aprenden así a asociar comidas con contextos y consecuencias”(Busdiecker *et al.*, 2000: 7-8). En este sentido, cabe la preocupación por lo que puede significar social y culturalmente la adopción de otra forma de comer más moderna, individualizada y cuyo sello distintivo es la rapidez.

Pero yendo un poco más allá, Funes (2008) nos habla de un cambio en las construcciones sociales que se tienen sobre la infancia (aunque hay que aclarar que este autor lo refiere a términos de derechos), al respecto menciona que existe una concepción de la infancia en la que no se impone a los hijos la aceptación de un mundo invariable proyectado y hecho por los adultos, de aquí nos surge la pregunta de si ¿La flexibilización de las normas que regulaban la alimentación y la permisividad que ahora se observa en cuanto a los niños y el permitir que sean sujetos más activos sobre las elecciones y prácticas alimentarias, es también una expresión de la adaptación o cambio de la concepción y el lugar que se les da en la

⁸² La importancia de estudiar este tema ha sido señalada por Durán (2006), quien se pregunta por la existencia de un nuevo orden alimentario en asentamientos rurales y urbanos de Túnez.

actualidad dentro de la sociedad y la familia?. Los niños y niñas, así como los y las adolescentes tienen una mayor libertad al asumir un papel más activo en cuanto a su decisión sobre qué, cuándo y dónde comer,⁸³ a diferencia de las generaciones anteriores en las que la comida era definida y normada por el mundo de los adultos, se comía lo que se hacía y se servía en casa. Existía cierta flexibilidad, pero no la había al grado en que ahora la encontramos, ni tampoco existía la enorme oferta alimentaria, así como las diversas situaciones alimentarias que existen hoy en día.

En la actualidad, son varios los aspectos que inciden en la familia y la alimentación, uno de ellos es la dinámica social de la sociedad contemporánea, es decir los cambios de la sociedad a gran escala (Sobal, 2000), los cuales se manifiestan a nivel regional y local, influyendo –junto con otras cosas- en las condiciones de vida y trabajo, en la estructura ocupacional familiar, el aumento del costo de los servicios y de los alimentos, cuestiones que influyen directamente en lo que llega a nuestras cocinas y mesa familiar.

Además de conocer ¿cuáles son los alimentos que se comen?, ¿con quién?, ¿cuándo y en dónde se comen?, es importante saber ¿cuál es la forma de preparación de los alimentos?, ¿cuáles son los ingredientes utilizados?, ¿cómo es que se da esta transmisión dentro de la familia?, estos aspectos pueden proporcionarnos información sobre algunos de los procesos que se dan o que han ido cambiando dentro del sistema de relaciones que aseguraban la transmisión de los conocimientos culinarios.

Consideramos que el comer en familia (la comida familiar) constituye un espacio de reproducción social -y de transmisión de normas sociales, desde las maneras en la mesa hasta los roles que se juegan por sus diferentes miembros- en donde se construyen o se modifican los contenidos de significación de la vida diaria para cada uno de los miembros de la familia.⁸⁴

Sin embargo, en cuanto a la alimentación se refiere, hay varias cosas a considerar, por un lado, como humanos comemos lo que nuestro sistema digestivo y

⁸³ Esto se ha encontrado en los estudios citados con anterioridad y realizados en la ciudad de Hermosillo de Meléndez y Cañez (2012a) y de Meléndez *et al.* (2010).

⁸⁴ En el entendido de que la comida y las formas de alimentarnos son productos de procesos histórica y socialmente contruidos y además, *consecuencia de razones culturales* (Contreras y Gracia, 2005) que sólo pueden ser comprendidas en los *contextos o tramas de significación* (Geertz, 1993) que les dan sentido.

nuestra cultura nos permite (Nolasco, 1994), pero, a pesar de ello, podemos observar que existen una gran variedad de modos de alimentarse. Por el otro, existen limitaciones ambientales, que tienen que ver con el lugar en el que vivimos y obtenemos los alimentos, donde se incluyen las condiciones ecológicas que le caracterizan. Estas limitaciones son relativamente flexibles y dejan un espacio de libertad que es investido por la cultura para crear identidad y las diferencias sociales (Poulain y Pacheco da Costa, 2003). Pero, actualmente la relación con los alimentos ha cambiado, podemos comer cualquier producto que fue elaborado en algún país lejano, en la dieta se han introducido víveres cuyo acceso ya no depende de la estacionalidad o de las condiciones ecológicas del lugar en donde vivimos e, incluso, su origen no es local.

Hoy día, las nuevas condiciones alimentarias -como consecuencia de las presiones de la dinámica de la vida social y económica, la globalización y la modernización alimentaria (Fischler, 1995; Contreas y Gracia, 2005; Barthes 2013)- están caracterizadas por:

- a) La tendencia a la homogenización, la personalización-individualización del consumo y la comida -cada quien come cuando puede, como puede y a la hora que puede.
- b) Los cambios en la utilidad de la cocina con la introducción de la dieta industrializada y el consumo de la *comida rápida* -lista para comer, donde también se considera a la comida pobre nutricionalmente o *chatarra*.
- c) La aparición de nuevos significados o valores agregados a nuevos productos o asociados a nuevas situaciones alimentarias.

Estos aspectos nos parecen fundamentales pues, como Giard (1999) señala, en el interés y cuidado que le otorgamos a la comida -como placer permitido o restricciones impuestas- se lee y se traduce en actos visibles de la relación que mantenemos con el propio cuerpo y con el del prójimo, en este caso con la familia.

Podemos decir que existe una tensión entre estas condiciones de la transformación alimentaria y las limitaciones -biológicas, culturales, sociales, medioambientales y económicas- que encierra el comportamiento alimentario de las personas y de las familias, y que tiene como una de sus expresiones, por ejemplo, en

el caso de Hermosillo, Sonora, lo paradójico que resulta la gran preferencia que se observa por la *comida rápida* y una dieta comercial, a pesar de la presencia de una alta prevalencia de enfermedades cardiovasculares o crónico-degenerativas, como la diabetes y la obesidad, dos padecimientos que ya son considerados un problema de salud pública que se encuentra en todos los grupos de edad.

Lo cierto es que los procesos de reproducción social, la familia y su función como espacio de socialización alimentaria, tienen gran relevancia para la comprensión de las implicaciones que la modernidad alimentaria ha tenido en la alimentación y en el *comportamiento alimentario*, como reflejo de las transformaciones de la vida cotidiana y de *lo alimentario* en la vida familiar.

1.4.2 La historia y experiencia familiar en la comprensión de “lo alimentario” dentro del ámbito doméstico-familiar

En la vida cotidiana, “las relaciones familiares constituyen el criterio básico para la formación de hogares y el desempeño de las tareas ligadas a la reproducción biológica y social” (Jelin, 2008:3). Donde la familia, en su calidad de organización social, constituye un microcosmos de relaciones de producción, reproducción y distribución, con su propia estructura de poder y fuertes componentes ideológicos y afectivos (Jelin, 2008). Pero no se trata de una institución aislada, sino que es parte orgánica de procesos sociales más amplios, que incluyen las dimensiones productivas y reproductivas de las sociedades, los patrones culturales y los sistemas políticos. Además de que los hogares y las organizaciones familiares están ligados al mercado de trabajo y a la organización de redes sociales, y también están sujetos a políticas públicas (Jelin, 2005).

Como institución social básica, la familia no puede estar ajena a valores culturales y a procesos políticos de cada momento o período histórico (Jelin, 2005).⁸⁵ Constituye una de las instituciones de referencia más importante para las personas, tanto en sus

⁸⁵ “Más allá de los aspectos institucionales y las prácticas de la vida familiar, existen valores sociales e ideologías expresadas en las imágenes de la familia “normal” o aun “natural”. Al naturalizar un cierto tipo de familia, otros tipos son estigmatizados, y quienes promueven mayores posibilidades de elección en cuanto a patrones de convivencia –incluida la orientación sexual– pueden ser vistos como anormales, subversivos, o aun como el mismo diablo. De hecho, aunque pocas veces se ha tornado un tema de investigación en sí mismo, el sistema de creencias y la presencia política de la familia y los vínculos de parentesco, constituyen fenómenos altamente significativos de la vida pública” (Jelin, 2008: 3).

biografías como en sus proyectos de vida (Jelin, 2005).⁸⁶ Además de que su composición es muy heterogénea, existen varios modelos de familias, y en ellas se encuentran distintas maneras en las que se estructura el poder. En el entendido de que:

[...] no puede enunciarse un concepto 'general' de familia –ni mucho menos establecerse a priori el alcance y significado de las redes relacionales de la familia- [...], ya que la configuración de la institución familiar constituye un referente u objeto concreto susceptible de variar extraordinariamente de acuerdo con determinaciones económicas, ideológicas y jurídico-políticas correspondientes a cada sociedad históricamente definida, y aun con cada una de las clases sociales de estas últimas (Torrado, 1981: 209).⁸⁷

En este sentido, la historia y experiencia familiar constituyen una rica fuente de conocimiento en la que podemos encontrar un acercamiento al *camino de la vida* de sus integrantes -a la manera Bajtíniana del *cronotopo* (Bajtín, 1989)-⁸⁸ en tanto conexión espacio-temporal-afectiva y experiencial. En este caso, mediante la “lectura” que las mujeres de este estudio nos proveyeron sobre la historia familiar y sus propias experiencias de vida, donde narraron encuentros, sucesos, acontecimientos, aspectos emotivos y valorativos que dejaron “huella” o constituyeron momentos críticos en el transcurso de su vida personal y familiar y en especial en lo referente a los cambios y permanencias de las prácticas alimentarias y culinarias.

⁸⁶ “El marco interpretativo dominante ve a la familia como una institución clave (en la metáfora orgánica, la “célula básica” de la sociedad), en la que el rol de la madre está sacralizado y esta centralidad simbólica y política se refleja en todas las instituciones y también en las políticas sociales” (Barg, 2013). Sin duda partimos del papel que la familia ha jugado como espacio de socialización, de cuidado y de aprendizaje dentro de la sociedad, y de que “...se trata de una organización social, un microcosmos de relaciones de producción, reproducción y distribución, con su propia estructura de poder y fuertes componentes ideológicos y afectivos. Existen en ella tareas e intereses colectivos, pero sus miembros también poseen intereses propios diferenciados, enraizados en su ubicación en los procesos de producción y reproducción. En la vida cotidiana, las relaciones familiares constituyen el criterio básico para la formación de hogares y el desempeño de las tareas ligadas a la reproducción biológica y social” (Jelin, 2008:3).

⁸⁷ Aunque esta autora prefiere aludir a configuraciones más que a “determinaciones”.

⁸⁸ <<Cronotopo del camino o el gran camino de la vida>> Bajtín (1989), para quien la vida diaria de las personas, los encuentros y acontecimientos- además de sus significaciones que transforman su vida tienen gran importancia. En cuanto a las personas como seres *cronotopicos*, y sus vidas como algo humano, como *realidad viva*. Para Bajtín la correlación esencial de las relaciones espacio-temporales, supone también una investidura afectiva, así el cronotopo del camino, la ruta, el viaje, están asociados con el “camino/viaje de la vida”. Este autor introduce esta noción en el análisis de géneros biográfico y autobiográficos, teniendo el problema de la temporalidad como categoría existencial (Arfuch, 2010).

Por otra parte, en el transcurso de las historias y vivencias familiares se expresan las tramas de las estructuras de interacciones sociales cotidianas que van conformando la dinámica sistémica-estructural social y doméstico-familiar. Es “en este sentido que la esencia social del individuo y su capacidad reactiva están conformadas por condiciones estructurales” (Zemelman, 1997: 18)⁸⁹ y estructurantes como los *habitus* (Bourdieu, 1979).⁹⁰

Dichas condiciones estructurales y estructurantes se manifiestan de manera sistémica en distintos contextos: amplios o macrocontextos, como la estructura social; otros de menor envergadura en lo local, es decir los mesocontextos, como el barrio, la comunidad; y aquellos que encontramos en lo cotidiano y lo familiar, esto es en los microcontextos, como el sistema familiar (Maganto, 2004) y la vida diaria, donde se materializan las situaciones de interacción y las experiencias vivenciales de los sujetos,⁹¹ las que también constituyen una parte sustancial del conocimiento de la *conciencia histórica de lo cotidiano*.⁹²

Pero estos espacios y contextos sociales son configurados –siguiendo a Lefebvre (1971: 202)- “*por una parte, por la sociedad en su conjunto, y por la otra, por las exigencias de la vida inmediata y cotidiana*”. Este autor alude al vecindario o el barrio, como uno de los espacios o contextos en los que se da la vida urbana, y que define como “*una ínfima malla del tejido urbano y de la red que constituye los*

⁸⁹Así como también en cuanto a la importancia de la comprensión de que la estructuración de las prácticas sociales que (en tanto acción) constituyen a su vez a dichas estructuras, y estas prácticas en tanto acción son constituidas estructuralmente en el sentido de Giddens (1993). Las estructuras no sólo deben ser conceptualizadas con relación a la imposición de coerciones a la actividad humana, sino también a permitir las. En este sentido también resulta importante la comprensión de que la estructuración de las prácticas sociales que (en tanto acción) constituyen a dichas estructuras, así como éstas son constituidas estructuralmente (Giddens, 1993).

⁹⁰ El *habitus* es el concepto que permite a Bourdieu (1979: 170-171) relacionar lo objetivo (la posición en la estructura social) y lo subjetivo (la interiorización de ese mundo objetivo). Este autor lo define como: “Estructura estructurante, que organiza las prácticas y la percepción de las prácticas [...] es también estructura estructurada: el principio del mundo social es a su vez producto de la incorporación de la división de clases sociales. [...] Sistema de esquemas generadores de prácticas que expresa de forma sistémica la necesidad y las libertades inherentes a la condición de clase y la diferencia constitutiva de la posición, el *habitus* aprehende las diferencias de condición, que retiene bajo la forma de diferencias entre unas prácticas enclasadadas y enclasantas (como productos del *habitus*), según unos principios de diferenciación que, al ser a su vez producto de estas diferencias, son objetivamente atribuidos a éstas y tienden por consiguiente a percibir las como naturales”.

⁹¹Además de la familia, todo ser humano está a su vez en contextos, de menos a más amplios, que configuran sistemas organizativos. Un microcontexto es el sistema familiar (y/o el sistema biopsicosocial), un mesocontexto es la comunidad, barrio, localidad, etc. a la que pertenece, un macrocontexto es la estructura o entramado social del que forma parte (Maganto, 2004).

⁹²De acuerdo con Zemelman (1997:81): “De lo que se trata es de recuperar la idea de que la visión integrada de la realidad se manifiesta en una visión trascendente de la vida diaria que orienta a los sujetos para poder moverse de acuerdo con proyectos de vida, individuales o compartidos, según los cuales se impulsan las prácticas sociales que construyen la realidad histórica. Es lo que entendemos por conciencia histórica de lo cotidiano”.

espacios sociales de la ciudad. Esta malla salta, sin que el tejido sufra daños irreparables. Otras instancias pueden entrar en acción y suplir sus funciones y sin embargo, es en este nivel donde el espacio y el tiempo de los habitantes toman forma y sentido en el espacio urbano” (Lefebvre, 1971:202).

Dentro de estos espacios o contextos sociales y mediante las prácticas e interacciones sociales, entre los sujetos se va construyendo su vida experiencial en la cotidianidad,⁹³ a partir de lo cual -como parte de una familia y o fuera de ella en su relación con los “otros”- se configuran y redefinen funciones, roles sociales, se constituyen redes sociales y estrategias diversas y/o sistemas organizativos de supervivencia que hacen posible el cubrir ciertas necesidades, como la de subsistencia, donde consideramos todo aquello que se requiere para poder alimentar a quienes integran a una familia, grupo o comunidad.

Una autora pionera en el estudio de las redes sociales y que alude a la importancia de los mecanismos informales de supervivencia, en especial entre los marginados, es Lomnitz (1998),⁹⁴ quien señala que comportan la totalidad de un sistema de relaciones sociales de asistencia mutua, fundadas en el parentesco o en la vecindad de residencia, que representan parte de un sistema económico informal, paralelo a la economía de mercado, que se caracteriza por el aprovechamiento de los recursos sociales y que opera con base al intercambio recíproco entre iguales. Dentro de las que considera la formación de redes familísticas (mediante el compadrazgo y el *cuatismo*),⁹⁵ que comprenden instituciones informales que han tenido una función primordial ante la inseguridad estructural que limita u obstaculiza la satisfacción de las necesidades de subsistencia:

[...] encontramos a grupos humanos que conviven en una situación de continuas privaciones. Existe una base de subsistencia, pero esta base es

⁹³Zemelman (1997) señala que la población construye su vida como proyecto desde los planos cotidianos y que, de esta manera, el ámbito de lo empírico es reenfocado desde las praxis articuladoras que determinan la especificidad del contenido de todos los demás niveles de la realidad empírica.

⁹⁴Esta autora define a los marginados en el estrato de la clase trabajadora, es decir, pobres quienes, a diferencia de otros trabajadores del sector formal, se caracterizaban por la inseguridad crónica de ingresos y de empleo. Lo esencial en la marginalidad es su falta de vinculación y de integración al sistema económico urbano-industrial (Lomnitz, 1998: 219). La misma retoma a Clyde Mitchell James (1969), quien también utiliza y analiza el concepto de “redes sociales”.

⁹⁵ El *cuatismo* es la forma mexicana de amistad masculina. Los cuates (del término nahua para “gemelos”) son amigos que pasan tiempo juntos, conversan beben, juegan naipes o fútbol, miran televisión juntos, se invitan mutuamente en los restaurantes y se entretienen juntos: ante todo, son compañeros de parranda. Las mujeres se encuentran totalmente excluidas de la relación. La ayuda entre cuates se encuentra regulada por la distancia social (Lomnitz, 1998).

precaria, escasa e irregular. Sobre todo, hay una inseguridad estructural en la satisfacción de sus necesidades materiales; esta inseguridad puede deberse a causas físicas (catástrofes periódicas, ciclos de sequía), ecológicas (agotamiento de las tierras), o socioeconómicas (marginalidad). En este caso, la solidaridad social es movilizadora como un recurso para la supervivencia. El grupo tiende a practicar el intercambio recíproco: mientras mayor sea la cercanía social, la reciprocidad generalizada entre todos los integrantes del grupo, se llega a la comunidad de recursos ("pooling") (Lomnitz, 1998: 216).

Como veremos más adelante en esta tesis, dichas formas de subsistencia o solidaridad y el vecindario han sido fundamentales en la alimentación de los habitantes de las colonias populares urbanas.

Lo cierto es que la historia y experiencia familiar tiene que ser abordada con relación a estos espacios y contextos sociales en los que se van configurando las distintas dimensiones del ámbito doméstico-familiar -así como la existencia de las distintas formas de solidaridad social- como las mencionadas por Lomnitz-, lo que permitirá una mayor comprensión sobre las transformaciones de la vida cotidiana y de *lo alimentario* en la vida familiar.

Entendemos como *lo alimentario* a: "[...] el conjunto articulado de prácticas y procesos sociales, sus productos y consecuencias, que abarcan desde los recursos naturales sobre los cuales se produce la materia prima para la elaboración de alimentos – a lo que se considera pertinente agregar, su preparación- hasta el consumo de dichos alimentos y sus consecuencias" (Hintze, 1997:3).

En cuanto a lo alimentario, también se considera la importancia del conocimiento de las acciones individuales y/o compartidas que se lleven a cabo con la finalidad de solventar una carencia o que constituyan respuestas a lo inmediato (Cole, 2004) y que resulten en un apoyo solidario familiar o colectivo.

Los efectos de las transformaciones globales que se han producido en las últimas décadas en las estructuras y los procesos económicos y en los ámbitos social y cultural han sido extensamente analizados (Machinea, 2007). Sin embargo, la manera en cómo las personas y las familias experimentan los efectos de las transformaciones que se han sufrido en sus contextos más inmediatos, y en especial en la forma en la que ellas las viven y resuelven necesidades tan básicas de

subsistencia como el alimentarse, son temas sobre lo que todavía hay mucho por decir en el caso del estado de Sonora.

1.5 LA SOCIALIZACIÓN ALIMENTARIA EN EL ESPACIO DOMÉSTICO-FAMILIAR

La familia ha sido objeto de estudio de autores reconocidos como Parsons *et al.* (1955), quien realizó su análisis con base en la familia en el contexto de clase media urbana americana, y concebía a la de tipo nuclear compuesta por los padres e hijos dependientes y aisladas de la parentela.⁹⁶ Este autor reconoció la importancia de las familias en la conformación de la personalidad humana (pues ésta debía “hacerse” mediante el proceso de socialización) a las que concebía como fábricas productoras de personalidades humanas y les atribuía dos funciones básicas: a) la socialización primaria de los hijos, lo que hacía posible que se convirtieran en miembros de la sociedad a la que pertenecían y, b) la estabilización de las personalidades adultas de los integrantes de la sociedad.

En este sentido, Bronfman (2000) enfatizaba que la “personalidad” era moldeada dentro y fuera del grupo familiar y que iba modificándose y recreándose como un proceso que se daba de manera diferenciada, no se trataba –aludía- de encontrarnos con individuos “cortados con la misma tijera” (Bronfman, 2000:82), pues además el material a ser cortado también fija sus condiciones. Para este autor era importante percibir las diferencias o las formas diferenciadas en las que se daba este proceso.

Parsons *et al.* (1955) construyó su conceptualización de la familia a partir de la visión de la sociedad norteamericana de su época y tuvo una gran influencia en la Antropología y la Sociología, las que en base a sus planteamientos referían al carácter multifuncional de la familia y del parentesco. Posturas que tuvieron críticas, como la de Bronfman (2000), quien señalaba los problemas asociados al funcionalismo que estaba presente en las ciencias sociales latinoamericanas, en las que imperaba una visión normativa que impedía dar cuenta de la diversidad que

⁹⁶Sobre Parsons *et al.* (1955), nos explica Esteineou (2010: 37), que tuvo como centro de análisis no sólo a la familia, sino a la relación familia-movilidad social. Consideró a la familia nuclear como compuesta por los padres y los hijos dependientes, pero también aislada de la parentela particularmente “adecuada” para transmitir todo el sistema de valores de la sociedad americana, centrado en una filosofía del éxito, del logro social y la organización de la motivación individual. La integración con los parientes estaba negativamente valorado y correlacionado con la lógica adquisitiva y la ambición del éxito personal.

existía en cuanto a arreglos familiares, así como los valores que correspondían a una sociedad histórica determinada. Además, que el análisis funcionalista carecía de historicidad, pues no se reconocía la forma en que ésta última se presentaba y que los modos de socializar derivaban de una historia larga y compleja. El mismo autor también despojaba a la familia de cualquier otra función, como por ejemplo la económica, y desaparecía aspectos tan fundamentales para la reproducción cotidiana de la existencia, como el trabajo doméstico u otras actividades necesarias para la continuidad y mejora de las condiciones de vida de la población. Ignorando que en las relaciones familiares coexistían otros aspectos y funciones, como la sexualidad y la propiedad, o la existencia de otros ámbitos relacionados con la reproducción de los roles sociales, así como de las pautas de conducta y los valores, como la escuela, el vecindario y la fábrica, aspectos que articulaban, daban densidad o complicaban la funcionalidad de la familia como “agencia de socialización” (Bronfman, 2000: 81).

Otra autora cuyos aportes integraron otros aspectos para su conceptualización y análisis fue Lomnitz (2004), quien puso atención en las características culturales de la familia, la que desde su punto de vista tenía que ser considerada más allá de ser una unidad de residencia o de reproducción, considerando, además, su composición estructural como unidad básica de solidaridad, en donde existían cuestiones primordiales, como el apoyo económico, la participación en rituales familiares, el reconocimiento social y algo fundamental: las redes sociales.⁹⁷ La solidaridad -señaló esta autora- se encontraba ligada y variaba con relación a la posición social, los recursos económicos y las características culturales, así como a la ubicación geográfica de sus integrantes y las circunstancias históricas e individuales.

Mientras que Esteinou (2010) retomó algunas ideas de Barbagli (1987, citado por Esteinou, 2010:36) para referir a tres de las dimensiones en las que había sido

⁹⁷ Lomnitz (2004), quien se interesa en las características culturales presentes en la familia de la sociedad mexicana, subraya a la estructura trigeracional y a la parentela como un rasgo cultural básico que permea la interacción social, económica y política entre individuos y grupos. Asimismo, alude a la presencia de las estructuras nuclear y extensa de tipo trigeracional bilateral, esta última constituye la forma predominante y también se conoce como “gran familia”. En ella se concretan obligaciones y expectativas de apoyo económico, social y ritual, lo que conforma la unidad básica de solidaridad. La *parentela* –afirma- tiene gran importancia en el establecimiento y la práctica de la solidaridad, ésta comprende a todos los parientes consanguíneos y afines que son reconocidos por un individuo dado, es decir, se trata de “...una red de parentesco que contiene a los todos miembros más allá de la familia trigeracional bilateral que reconoce ego” (Lomnitz, 2004:141).

captada la realidad familiar: La primera, era la estructura, la cual comprendía al grupo de personas que vivían bajo el mismo techo, la amplitud y composición de este agregado de integrantes, junto con las reglas con la que se formaba, se transformaba y se dividía. La segunda, las relaciones familiares, en ellas se incluía a las de autoridad y de afecto del grupo, junto con los modos en que interactuaban y trataban, además de las emociones y sentimientos que probaban el uno con el otro. La tercera, las relaciones de parentela, aquéllas existentes entre grupos distintos de co-residentes que tenían lazos de parentesco, así como la frecuencia con la que se veían, se ayudaban, elaboraban estrategias comunes para acrecentar o, al menos, conservar sus recursos económicos, su poder y su prestigio (Esteinou, 2010).

Esteinou (2010) planteó que la familia no había seguido un patrón de desarrollo homogéneo en el mundo, y que entre los aspectos que tuvieron influencia en la definición de sus características, se encontraban los procesos que trajeron consigo cambios profundos en el transcurso histórico de las sociedades.⁹⁸

Lo cierto es que la familia en sus distintas dimensiones y formas -en tanto construcción socialmente dada- ha sido configurada de manera muy heterogénea y además se ha ido transformando dentro de la sociedad contemporánea.

Mientras, Cerrutti y Binstock (2009) afirmaron que a lo largo de las últimas décadas en la región latinoamericana han ocurrido una serie de transformaciones de diversa índole (demográfica, social, económica y cultural) que afectaron tanto a las formas de vivir en familia, como a las dinámicas de la vida familiar. También señalaron que se trataba de cambios societales que alteraron tanto los gustos, preferencias y orientaciones de los individuos, como las estructuras de oportunidades a las que tenían acceso, y “las familias tuvieron que enfrentar y adecuarse a las nuevas circunstancias en función de los recursos y los activos disponibles” (Cerrutti y Binstock, 2009:5). Pero además, encontramos una diversidad de composiciones dentro de esta institución básica de la sociedad, donde “la familia nuclear intacta, consagrada socialmente como el modelo normativo tanto culturalmente como desde

⁹⁸ Esta misma autora señala que, para el caso de Latinoamérica, ha sido importante que en los territorios que fueron conquistados y convertidos en colonias se fue introduciendo el modelo español de la familia, más bien extensa, de estructura de parentela ampliada; nos explica que más tarde, con la influencia religiosa, se fue instaurando el de tipo nuclear que garantizaba la herencia y el control de bienes, así como también la transmisión del modelo judeocristiano padre-madre-hijos. También menciona la existencia de la familia indígena en la que se aceptaba la poligamia entre los nobles.

la política estatal hoy no expresa sino sólo una de las tantas realidades del vivir en familia” (Cerrutti y Binstock, 2009:7).

Las mismas autoras mencionaron que la creciente heterogeneidad en las formas familiares no únicamente se debía a la modernización de los vínculos sociales y la creciente autonomía individual, pues también era resultado de las crisis, del crecimiento económico desigual y de una mayor inequidad en las sociedades latinoamericanas (Cerrutti y Binstock, 2009).

Con sus aportes, estas autoras han ayudado a la comprensión de la familia como un aspecto dinámico, que no puede ser entendido bajo la visión de un solo modelo y fuera de sus contextos sociales, culturales e históricos

Sin dejar de lado la importancia de estas cuestiones, lo que se pretende en este apartado es subrayar la importancia que la familia ha tenido como una de las estructuras de acogida fundamentales para la constitución y desarrollo biológico y social humano, así como agente de socialización y *vehiculador* (Salles, 1992) para la integración del individuo en la sociedad y a la cultura a las que pertenece. Reconociendo, como Duch (2002) considera, que sin la familia la <<lógica>> institucional y social no llegaría a concretarse y que en la historia de la humanidad las estructuras de acogida han sido imprescindibles para el desarrollo orgánico -y social- del ser humano, desde su nacimiento como para su posterior desarrollo psicológico, sociocultural y físico. Históricamente, estas estructuras han constituido:

[...] elementos fundamentales para el diseño de los ámbitos espaciales y temporales en los que se han efectuado las diferentes transmisiones que son imprescindibles para que el recién nacido vaya convirtiéndose en un ser cultural y responsable, sino que, además ellas mismas han sido las expresiones más significativas de la situación de salud o de enfermedad en la que se encontraba una determinada sociedad (Duch, 2002:14 y-15).

Las estructuras de acogida -como la familia- se fundamentan en los procesos de transmisión, constituyen los marcos más importantes y decisivos de las múltiples *praxis* pedagógicas que -en el transcurso de su existencia- acompañan al ser humano (Duch, 2002:14 - 15), en donde podemos considerar el proceso de alimentación, pues tiene un rol central en la caracterización biológica, psicológica y

cultural de la especie humana, y es imprescindible para la supervivencia física y el bienestar psíquico de la personas (Gracia, 2003:15).

Además, también nos parece de gran importancia lo que Salles (1992) planteaba sobre las relaciones familiares, en el sentido de que, al mismo tiempo que producían cultura, eran ámbitos vehiculadores y reproductores de elementos macrosociales, previamente producidos, los cuales eran interpretados y asimilados según las idiosincrasias propias de las personas que componían un grupo determinado y protagonizaban la vida familiar. Lo que Bronfman (2000) de alguna manera consideraba, pero bajo una relación orgánica, en cuanto a que la familia era como un todo orgánico, un lugar de encuentro entre necesidades individuales e instancias sociales. La familia para este autor constituía un sistema relacional y abierto, una entidad que se adaptaba a la diversidad de exigencias de los diversos estadios que iba experimentando a lo largo de su existencia, lo que cambiaría de acuerdo con los requerimientos sociales. Siendo su objetivo asegurar la continuidad y el crecimiento de los miembros que la componían.

En este sentido, la familia conformaba un sistema activo que se autogobernaba mediante reglas que se desarrollaban y modificaban con el tiempo, orientando a los individuos a diferenciar entre lo que estaba o no permitido en la relación, además de sostener un constante intercambio de experiencias que condicionaban- y a su vez se hallaban condicionadas- por las normas y valores de la sociedad a la que pertenecía (Bronfman, 2000).⁹⁹

Finalmente, nuestro interés a partir de los planteamientos anteriores es subrayar la importancia de la familia -y del contexto y de la dinámica familiar- entendida como sistema relacional abierto y como un elemento primordial para la comprensión de los problemas de la sociedad actual, en particular la alimentación.¹⁰⁰

⁹⁹ La familia tiene como su esfera íntima al hogar -entendido como espacio relacional, más allá de sus características físicas- en donde se concretan no sólo las condiciones materiales de vida, sino también las relaciones sociales, afectivas, económicas que permiten la reproducción de quienes la constituyen. Sin dejar de lado que las características y patrones estables de interacción familiar son de naturaleza dinámica e histórica, y que se reproducen o no, a través de generaciones dependiendo de una configuración de elementos en donde entran permanentemente la determinación y la indeterminación, es decir, la estructura y las opciones (Bronfman, 2000).

¹⁰⁰ En el entendido de que si bien el “simple hecho de nacer en una familia dada y de crecer en ella, implica un acceso diferenciado a las oportunidades vitales”, y de que la “reproducción no es exactamente de la familia en sí, sino la del lugar que ésta ocupa dentro del estructura social”, como afirma Barbeito (2002:64).

Aún hay mucho por conocer sobre lo que ha ido sucediendo en el espacio familiar -en los diversos modos o formas de ser familia- y muy especialmente en algo tan fundamental como la alimentación y la cocina familiar en el contexto tan cambiante como el de la globalización y la modernidad alimentaria.

La presente tesis es un esfuerzo para avanzar en este sentido, realizando un estudio de corte cualitativo, los aspectos relacionados a la metodología utilizada para el proceso de investigación serán expuestos en el siguiente capítulo.

CAPÍTULO II. ASPECTOS EPISTEMOLÓGICOS Y METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN

Para esta tesis se decidió llevar a cabo una investigación de corte cualitativo, esta elección se basó en la flexibilidad y riqueza que caracteriza a este tipo de estudios, brindando condiciones muy favorables para el desarrollo de la creatividad de quienes las realizan (Denzin y Lincon, 2005).¹⁰¹ Además por su reconocimiento por distintas disciplinas, como la Antropología, la Sociología y la Psicología, y por la posibilidad de trabajar a la luz de distintos paradigmas, como la fenomenología, el interpretativo-comprensivo y el constructivismo (Ruiz, 2012).

También, por su naturaleza flexible, que permite un abordaje multienfoque -e inclusive ecléctico en términos del uso de los aportes de distintas disciplinas (o en un esfuerzo interdisciplinario)-, así como de teorías, conceptos, y una pluralidad de métodos, técnicas y herramientas que son diseñadas de acuerdo al tema, preguntas, objetivos y estrategias que son establecidas en el transcurso de la investigación.

“La investigación cualitativa es inherentemente multimetódica y focalizada” (Flick, 2002: 226-227), y la combinación de múltiples prácticas metodológicas, materiales empíricos-y perspectivas en un mismo estudio, hace posible una mejor comprensión, constituyéndose en una estrategia que agrega rigor, amplitud, complejidad, riqueza y profundidad a cualquier investigación. Aspectos que finalmente dependerán de la creatividad e imaginación del investigador(a) en su desempeño como un *bricoleur*, lo que Denzin y Lincon (2005:1 y 8) definen de la siguiente manera:

El investigador como *bricoleur*-teorizador trabaja entre y dentro de perspectivas y paradigmas que compiten y se superponen...

El *bricoleur* narrador y sexuado sabe también que todos los investigadores cuentan historias acerca de mundos que ellos han estudiado. Así las narrativas o historias que los científicos cuentan son relatos guiados y enmarcados dentro de tradiciones específicas a menudo definidas como paradigmas (e.g. positivismo, post-positivismo, constructivismo).

El producto de la labor del *bricoleur* interpretativo es un complejo bricolaje semejante a una colcha, un collage reflexivo o montaje –una serie de

¹⁰¹ La palabra *cualitativa* implica un énfasis en las cualidades de entidades y en los procesos y significados que no son experimentalmente examinados ni medidos (si es que son medidos) en términos de cantidad, número, intensidad o frecuencia. Los investigadores cualitativos acentúan la naturaleza socialmente construida de la realidad, la íntima relación entre el investigador y lo que es estudiado, y las limitaciones situacionales que modelan la investigación. Tales investigadores enfatizan la naturaleza cargada de valores de la investigación. Ellos buscan respuestas a preguntas que hacen hincapié en cómo la experiencia social es creada y cómo se le da sentido (Denzin y Lincon, 2005:10 y15).

imágenes y representaciones fluidas e interconectadas-. Esta estructura interpretativa es como una colcha, un texto performativo, o una secuencia de representaciones que conectan las partes al todo.

El *bricoleur* interpretativo comprende que la investigación es un proceso interactivo moldeado por su propia historia personal, biografía, género, clase social, raza y etnia, y por los de las personas en el escenario

Estas dos últimas cuestiones constituyen dos elementos indispensables para responder a las necesidades o requerimientos que se van presentando en el transcurso de la investigación, pues la “selección de prácticas de investigación depende de las preguntas que se van haciendo, y las preguntas dependen de su contexto, lo que hay en el contexto y lo que el investigador puede hacer en ese espacio” (Denzin y Lincoln, 2005:3).¹⁰²

Otra particularidad que queremos subrayar es su acercamiento interpretativo y naturalístico, lo que significa que:

.... los investigadores cualitativos estudian las cosas en sus espacios naturales, intentando encontrar el sentido, o interpretando los fenómenos en términos de los significados que las personas les asignan. (...) La investigación cualitativa involucra... la recolección de una variedad de materiales empíricos –estudios de caso, experiencia personal, introspección, historias de vida, entrevistas, observaciones, la historia, interacciones, y textos visuales, entre otros- que describen momentos y significados rutinarios y problemáticos en la vida de los individuos. ... un conjunto de prácticas bien enlazadas que dan solución a un problema en una situación concreta... (Denzin y Lincoln, 2005:4).

Nuestro interés por este tipo de estudio partió de la necesidad de abrirse a la diversidad de explicaciones y comprensiones de los hechos sociales, donde el sujeto aparece como actor principal de su cultura y su realidad (Martinic, 1992). En este sentido, tradicionalmente los estudios cualitativos han sido reconocidos por abordar “problemáticas con los sentidos subjetivos de la realidad, y por ayudar a comprender las acciones de los sujetos en la vida cotidiana” (Martinic, 1992:6).

De acuerdo con lo dicho, queríamos revelar la perspectiva *émic*, es decir, “conocer la realidad desde una perspectiva de insider, de captar el significado particular que a cada hecho atribuye su propio protagonista, y de contemplar estos elementos como piezas de un conjunto sistemático” (Ruiz, 2012:17). Coincidiendo con lo que señala

¹⁰²“Si es necesario inventar nuevas herramientas... el investigador las hará. La elección de cuáles herramientas utilizará, cuáles prácticas de investigación empleará, no se define previamente” (Denzin y Lincoln, 2005:3).

Geertz (1994: 74-76), se trata de comprender “*las cosas desde el punto de vista del nativo*” para tener acceso al “mundo conceptual en que viven nuestros sujetos, de suerte que podamos, en el sentido amplio del término, conversar con ellos”, reconociendo tanto a las generalidades como a la delicadeza de sus distinciones.

En el entendido de que:

La esfera de la investigación cualitativa, por consiguiente, es el mundo de la experiencia vivida, y por tal motivo es donde la creencia individual y la acción se cruzan con la cultura.

La palabra *cualitativa* implica un énfasis en las cualidades de entidades y en los procesos y significados que no son experimentalmente examinados ni medidos (si es que son medidos) en términos de cantidad, número, intensidad o frecuencia. Los investigadores cualitativos acentúan la naturaleza socialmente construida de la realidad, la íntima relación entre el investigador y lo que es estudiado, y las limitaciones situacionales que modelan la investigación. Tales investigadores enfatizan la naturaleza cargada de valores de la investigación. Ellos buscan respuestas a preguntas que hacen hincapié en cómo la experiencia social es creada y cómo se le da sentido (Denzin y Lincon, 2005:10 y15).

Denzin y Lincoln (2005) explican que la investigación es una actividad localizada en un cierto lugar y tiempo que sitúa al observador en el mundo, y que consiste en una serie de prácticas interpretativas y materiales que hacen al mundo visible. Estas prácticas transforman el mundo y lo convierten en una serie de representaciones, donde como investigadores las materializamos en notas de campo, entrevistas, conversaciones, fotografías, grabaciones, y memorándums personales, como producto de su acercamiento interpretativo y naturalista. Lo que significa que los investigadores cualitativos estudian los objetos en sus escenarios naturales, e intentan dar sentido o interpretar los fenómenos, pero en términos de los significados que las personas estudiadas les atribuyen (Denzin y Lincoln, 2005).

El presente estudio fue efectuado a la luz del paradigma construccionismo social, lo que nos permitió una posición epistemológica congruente con el propósito de comprender desde la perspectiva y experiencia de un grupo de mujeres, lo que ha ocurrido con relación a la cocina, el cocinar, la alimentación y la transmisión culinaria en el ámbito doméstico-familiar, teniendo en cuenta sus respectivos y particulares escenarios alimentarios y contextos sociales.

Para este efecto recurrimos a la teoría narrativa constructivista, complementándola con algunos supuestos teóricos y herramientas conceptuales y metodológicas utilizados en la perspectiva de *curso de vida*, debido a que los consideramos de gran utilidad tanto teórica y conceptualmente como en un nivel práctico para la realización de la indagación empírica y el análisis de los datos, además de su reconocida aplicación en estudios de caso.

Después de haber expuesto el enfoque metodológico, y desarrollado los conceptos centrales, y de haber explicitado el tipo de estudio realizado, se presentan a continuación los principios epistemológicos en los que se sustentó la investigación empírica, así como la definición de la teoría narrativa y la técnica de investigación utilizadas.

2.1 PRINCIPIOS EPISTEMOLÓGICOS

2.1.1 El paradigma interpretativo-comprensivo

El paradigma interpretativo-comprensivo tiene su fundamento epistemológico en considerar a los fenómenos humanos como “ [...] fenómenos de sentido que pueden ser <<comprendidos>> por un esfuerzo específico, considerando a la vez la naturaleza humana del investigador y la naturaleza de los fenómenos de sentido” (Mucchielli, 1996: 182-183). De acuerdo con Guba y Lincoln (1985, 1994), entre los principales axiomas en los que se sustenta este paradigma se encuentran:

- a) Los fenómenos no pueden ser estudiados fuera de sus contextos.
- b) El objetivo es la comprensión de los fenómenos.
- c) El sujeto humano constituye el instrumento de investigación por autonomía.
- d) La utilización del conocimiento tácito.¹⁰³
- e) El uso de metodología cualitativa para el conocimiento de las realidades, las cuales son múltiples, holísticas y construidas.
- f) El análisis inductivo para la descripción y comprensión de una realidad plural.

¹⁰³Leonard y Sensiper (2007:52, citados por Nonaka y Takeuchi 1999:109) definen al conocimiento tácito como la capacidad de la mente humana para dar sentido a la colección de experiencias vividas y conectar pautas desde el pasado, al presente y hacia el futuro. Se trata de un conocimiento enraizado en las habilidades y experiencias personales, así como en las creencias, ideales, emociones, valores, puntos de vista e intuiciones, siendo éste difícil de comunicar (Nonaka y Takeuchi, 1999).

- g) La teoría “enraizada” en el campo, construida a partir de los datos empíricos obtenidos en la investigación.
- h) El desarrollo de conocimiento de carácter ideográfico; reconocimiento de nexos causales no de relaciones causa-efecto.
- i) La investigación está influida por:
 - * El investigador.
 - * La elección del paradigma desde el que se trabaja.
 - * La elección de la teoría sustantiva que guía la recogida y el análisis de los datos y la interpretación de los resultados.
 - * La importancia de los valores que forman parte del contexto en el que se desarrolla el trabajo.

Además, desde este punto de vista epistemológico, se reconoce la existencia de la interacción e influencia entre sujeto el cognocente y el sujeto conocido (negando a la dualidad sujeto-objeto) durante el proceso de investigación,¹⁰⁴ lo que también es compartido por el construccionismo social.

2.1.2 El construccionismo social

Dentro de la epistemología del construccionismo social tiene gran importancia la naturaleza participativa, colaborativa y proactiva de los sujetos en la construcción de significados, como también en el proceso de conocimiento y aprendizaje (Bruner, 1996).

De igual forma, es reconocido lo que Aceros (2012) señala (al referirse a la influencia de Kenet Gergen, uno de los autores fundamentales de este paradigma dentro del campo de la Psicología), en cuanto a que las ideas constructivistas desarrolladas como crítica a la Psicología clínica, han trascendido tanto en las

¹⁰⁴ Vasilachis (2009:11) explica que la Epistemología del Sujeto Conocido es reconocer los límites de esas tradicionales formas de conocer y mostrar la necesidad de la apertura de quien investiga a la plenitud de lo que puede ser percibido de otro modo. La comunicación entre los sujetos de la interacción cognitiva es, así, un medio hábil para la expresión de los componentes esencial y existencial de la identidad, o lo que es lo mismo, para mostrar, a la vez, aquello en lo que una persona es igual a todas las demás, es decir, su humanidad compartida (Angen, 2000:388, citado por Vasilachis, 2009:11), y aquello en lo que es única, distinta de todas. La misma autora subraya que: “El reconocimiento de la *común-uniión* de los sujetos de la interacción cognitiva caracteriza a la Epistemología del Sujeto Conocido: *común* porque ambos comparten el componente esencial de la identidad, *uniión* porque eso que comparten los une, los identifica como personas y les permite que, juntos, construyan cooperativamente el conocimiento durante dicha interacción cognitiva. En ella, como afirmara, dos sujetos esencialmente iguales realizan aportes diferentes derivados de su igual capacidad de conocer, y fruto de su propia biografía, de las circunstancias, luchas y logros de su propia existencia” (Vasilachis, 2009:11).

ciencias sociales y las humanidades como en parte de las ciencias naturales y la teología, y que dichas ideas -contrariamente al positivismo- invitan a todas las culturas a la mesa de deliberación.¹⁰⁵

Otra de las características que tienen en común los construccionistas sociales –y que es subrayada por Lock y Strong (2010)- es el interés por los procesos relacionados con la acción sociocultural y la producción de los discursos dentro de los cuales las personas se construyen a sí mismas y donde el sentido de la realidad se hace posible.¹⁰⁶

Estos mismos autores señalan que no existe una sola escuela de construccionismo social, pero que a pesar de la amplitud de las fuentes en las que se sustenta, se encuentran los siguientes principios que son compartidos por sus distintos representantes teóricos:

- a) El construccionismo social dirige su atención al significado y a la comprensión, entendidos como la característica central de las actividades humanas.
- b) Con respecto al significado, la atención se centra en cómo, a través del lenguaje, se logra proporcionar la experiencia social de las personas, las que pueden ser expresadas de manera diferente, aún si hablan el mismo idioma.
- c) La construcción de esta comunicación discursiva o narrativa se da en una conversación de ida y vuelta, es decir se va construyendo una estructura conversacional en la que se va dando el entendimiento o el logro de tener mayor claridad y comprensión sobre lo que se dice de dicha experiencia, y en este proceso las personas tienen un papel participativo, colaborativo, junto con quien investiga.
- d) El significado y la comprensión tienen su fundamento en la interacción social, en acuerdos y formas simbólicas que son compartidos y que orientan nuestro modo de ser.

¹⁰⁵El impacto de las ideas construccionistas está presente en diversas prácticas profesionales como: terapia, desarrollo organizacional, educación, desarrollo comunitario, trabajo social y la construcción de la paz. Sin embargo, el modernismo sigue siendo dominante, pero los signos de transformación están en todas partes (Aceros, 2012).

¹⁰⁶“La acción física del hombre ha de ser comprendida como acto, pero el acto no puede ser comprendido fuera de su expresión signífica (motivos, objetivos, estímulos, grados de conciencia) que nosotros recreamos. Es como si obligáramos al hombre a hablar (construimos sus testimonios, explicaciones, confesiones, desarrollamos su discurso interior posible o real, etc.) La investigación se convierte en interrogación y plática, o sea en diálogo” (Bajtín, 1982: 305).

- e) Las formas de hacer sentido se encuentran intrínsecamente incorporadas en los procesos socioculturales, y son específicas de momentos y lugares particulares. Por lo tanto, los significados de eventos particulares y nuestras formas de entenderlos varían según las diferentes situaciones y contextos.
- f) La mayoría de los construccionistas sociales no aceptan el "esencialismo", es decir, la idea de que uno de los principales objetivos es descubrir las características esenciales de las personas. En cambio, reconocen que si las personas crean quiénes son dentro de sus variadas tradiciones socioculturales, también contribuyen en la creación de los discursos que usan para definirse a sí mismas. Esto ocurre socialmente, en el transcurso de sus vidas compartidas.
- g) No existen entidades predefinidas que los métodos objetivos puedan tratar de delinear, y nuestras formas de hacernos entender mutuamente son construidas y producen formas muy diferentes de ser nosotros mismos.

En este sentido, Ken Gergen (1985: 267) –quien también es uno de los representantes de la corriente relativista de este mismo enfoque- ha hecho énfasis en que la investigación constructivista social centra su interés en los procesos mediante los cuales las personas llegan a describir o explicar el mundo en el que viven (incluidos ellos mismos), e “intenta articular formas comunes de comprensión tal como existen ahora, como han existido en períodos históricos anteriores, y como podrían existir”.

Otras premisas de trabajo que son fundamentales para el construccionismo social son señaladas por Molinari (2003) a partir de los planteamientos de Gergen (2000, 1985, 1989), Shotter (1998) e Ibáñez (1993):

- a) Los términos en los que entendemos el mundo no surgen ni se corresponden con lo que el mundo realmente es. Tanto el lenguaje como el mundo corresponden a órdenes diferentes y la correspondencia entre ellos responde a un cierto tipo de convención.
- b) Emitir un enunciado no es trazar un mapa de lo real, sino participar de un conjunto de convenciones sociales, y una manera de expresarse de acuerdo con el contexto de una determinada forma de vida.

- c) Nuestros modos de describir, explicar y representar la realidad derivan de relaciones.
- d) El lenguaje adquiere significación de acuerdo al contexto social en el que se desenvuelve. Los significados nacen de los procesos de coordinación - acuerdos, desacuerdos, negociaciones- entre personas.
- e) El significado es parte de un proceso activo, dinámico y constante de interacción (Shotter, 1998).
- f) Desde la visión relativista, el mismo referente empírico puede ser representado de maneras diferentes, pero igualmente válidas, de modo que la objetividad de una descripción queda reducida a un artificio retórico, en el sentido literal del término (Gergen, 1989).
- g) La realidad –sus representaciones o interpretaciones o descripciones- cobra tangibilidad y solidez a través de convenciones y prácticas de naturaleza lingüística.
- h) No hay acceso objetivo a la realidad en el sentido positivista, ya que ésta es de factura social y lo social incluye lo axiológico. La realidad no es unívoca, existen diferentes versiones de ella dictadas por diferentes tradiciones. Ibáñez (1993) señala el uso de la flexibilidad como modo de asegurar que no se erija un único discurso como versión autorizada de la realidad.
- i) Las descripciones del mundo son en sí mismas una forma de acción social (Gergen, 1985).

Además de considerar que el quehacer de la ciencia debe estar histórica y socialmente situado (Gergen, 1985).

A partir de estos presupuestos epistemológicos fue que se eligió el empleo de la Teoría Narrativa Constructivista.

2.1.2.1 La teoría narrativa constructivista

Para esta investigación partimos de algunos de los planteamientos teórico-metodológicos de la teoría narrativa constructivista, particularmente de Gergen, Bruner, Santamaría y Esin.

De Gergen (1985) retomamos varias cuestiones, entre las que nos interesó el énfasis que da a la importancia de entender a la agencia de los sujetos constituida en y por las relaciones entre las personas y/o en las prácticas relacionales, así como en y por el contexto social o comunitario, la cultura y la historia. Aspectos que también son fundamentales en la construcción del *self*, así como de la narrativa (discurso y significaciones) a partir de la cual se expresa y se interpreta la realidad vivida por las personas (teoría relacionista) (Gergen, 1999). El mismo autor retoma la perspectiva de Husserl (1936) y de otros autores de la fenomenología como Schutz (1962a, 1973, 1974a, 1974b),¹⁰⁷ Berger y Luckman (2006), la idea de que la realidad es una construcción social, de aquí que él prefiera hablar de construccionismo social.

Sin embargo, aunque Gergen asume parte de los aportes fenomenológicos de Husserl,¹⁰⁸ éste no desarrolla a la experiencia como elemento central de su análisis, algo que sí encontramos en Santamaría (1998), otro construccionista quien la relaciona con la narrativa y con nuestra naturaleza social y capacidad simbólica (cultural).

Los seres humanos –señala Santamaría (1998)- estamos constantemente construyendo e interpretando significados que están en función de la perspectiva en la que nos situamos y que nos van a permitir organizar nuestra experiencia y dar sentido a nuestro mundo. La idea de la mente únicamente como entidad que precisa información, propia de visiones computacionalistas, ha comenzado a perderse, dando paso a su reconocimiento como creadora de significados y como producto no sólo biológico sino también, y sobre todo, cultural (Santamaría, 1998).

Además, en su manera de entender el vínculo entre el proceso de construcción del significado y el pensamiento narrativo, este autor reconoce la influencia que han tenido las propuestas vygotskianas en las que se afirma que el aprendizaje, la

¹⁰⁷Además de otras obras de Schutz (1962a, 1962b, 1962c).

¹⁰⁸Según Husserl la experiencia intersubjetiva es fundamental para construimos: a nosotros mismos como sujetos objetivos y a otros como sujetos experimentados; así como a todo el mundo objetivo espacio-temporal en el que realizamos nuestras interacciones sociales irreflexivas (Lock y Strong, 2010). La fenomenología de Husserl intenta reconstruir las bases sobre las cuales se constituyen estos logros. Dando énfasis al "mundo de la vida cotidiana" (el *Lebenswelt*) el cual se constituye en el trampolín para la obra de Schutz para quien: "el mundo no es, desde el principio, el mundo privado del individuo, sino un mundo intersubjetivo, común a todos nosotros, en el que no tenemos un interés teórico, sino eminentemente práctico. El mundo de la vida cotidiana es la escena y también el objeto de nuestras acciones e interacciones. Trabajamos y operamos no solo dentro sino sobre el mundo" (Schutz 1962a: 533).

interacción social, el lenguaje y la cultura son mecanismos fundamentales del desarrollo humano (Vygotsky,1995). En este sentido, también parte del reconocimiento de que tanto el lenguaje como la cultura constituyen instrumentos mediadores por excelencia de la acción humana, y enfatiza en que los signos y sus significados son resultado de procesos sociales e históricos, así como de procesos de negociación dados en la relación con los otros (Vygotsky, 1995; Santamaría, 1998).

Santamaría (1998) hace hincapié en que nuestra experiencia se basa en la presencia de “otro”, lo que nos recuerda tanto a Bajtín (2000), en cuanto al hecho de que nos construimos a nosotros con relación a los otros de una forma dialógica¹⁰⁹ como a la intersubjetividad fenomenológica de Schütz (1974b).¹¹⁰ Así cuando construimos significados “leemos” la mente de ese “otro”, o dicho de otro modo, situamos dicho significado de acuerdo con convenciones culturales, expectativas y normas sociales, lo que se considera la base de la cultura (Santamaría, 1998). Esto último también nos resulta semejante a los planteamientos de Weber (1996)¹¹¹ y de Geertz (1993, 1994), quienes aluden que la cultura constituye una trama o red de significaciones que da sentido a nuestras prácticas y/o acciones. A lo que podemos agregar que “la elaboración del sentido es –parte de- un proceso social; es una

¹⁰⁹“El carácter de un complejo acto bilateral del conocimiento-penetración. La participación activa del que conoce y la participación activa del objeto conocido (el dialogismo) ... Los elementos de la expresión (el cuerpo no como una cosa muerta, la cara, los ojos, etc.); en ellos se cruzan y se combinan dos conciencias (del yo y del otro); aquí yo existo para el otro y con la ayuda del otro” (Bajtín, 1982: 393). Luna(2009) señala que la experiencia es vivida, narrada, compartida y reflexionada.

¹¹⁰ “... el mundo de la vida cotidiana en el cual hemos nacido es desde el comienzo un mundo intersubjetivo. Esto implica, por un lado, que este mundo no es mío privado sino común a todos nosotros; y por el otro, que en él existen semejantes con quienes me vinculan muchas relaciones sociales” (Schütz,1974b: 206). “Nuestro mundo cotidiano es desde el comienzo un mundo intersubjetivo de cultura. Es intersubjetivo porque vivimos en él como hombres entre otros hombres, ligados a ellos por influencias y trabajos comunes, comprendiendo a otros y siendo un objeto de comprensión para otros. Es un mundo de cultura porque desde el comienzo el mundo de la vida es un universo de significación para nosotros, es decir, una estructura de sentido (*Sinnzusammenhang*) que debemos interpretar, y de interrelaciones de sentido que instituímos sólo mediante nuestra acción en este mundo de la vida. Es también un mundo de cultura porque somos siempre conscientes de su historicidad, que encontramos en la tradición y los hábitos, y que es pasible de ser examinada porque lo “ya dado” se refiere a la propia actividad o a la actividad de Otros, de la cual es el sedimento” (Schütz, 1974b: 137-138).

¹¹¹ El ser humano construye el sentido y la significación de su acción social, ya Weber (1996:5) nos daba elementos en este sentido cuando hablaba de la acción humana: “Por “acción” debe entenderse una conducta humana (bien consista en un hacer externo o interno, ya en un omitir o permitir) siempre que el sujeto o los sujetos de la acción *enlacen* a ella un *sentido* subjetivo. La “acción social”, por tanto, es una acción en donde el sentido mentado por su sujeto o sujetos está referido a la conducta de *otros*, orientándose por ésta en su desarrollo”. Weber enfatizó en la importancia de la comprensión del significado de la acción de los sujetos.

actividad que siempre se da dentro de un contexto cultural e histórico” (Bruner y Haste, 1990: 9).¹¹²

Por otra parte, Lock y Strong (2010) también subrayan la importancia de relacionarse con la experiencia humana cotidiana, con sus significaciones, su construcción, sus modificaciones y negociaciones, las cuales ocurren socialmente y de diversas maneras; manifestándose en entendimientos y prácticas encarnados y situados histórica, simbólica y socialmente: "Las vidas, ideas y aplicaciones que relacionamos muestran un enfoque en los humanos como seres sociales que dan sentido a su experiencia al usar lo que los humanos antes y alrededor de ellos construyeron y mantuvieron como significativo" (Lock y Strong, 2010:10).

Bruner (1990 y 1996) es otro de los autores constructivistas que subraya la importancia del mundo social, así como de la experiencia en un mundo de significados, imágenes y vínculos sociales, en el cual todas las personas están inevitablemente involucradas.¹¹³ Bruner retoma el enfoque semiótico de los aportes teóricos de la Antropología cultural y la Psicología cultural donde se sostiene que las personas perciben el mundo y refieren al sistema de significados que ha sido históricamente mantenido e intersubjetivamente compartido por los miembros de una cultura o sociedad determinada, creando así una realidad sociocultural.¹¹⁴

En ese sentido entendemos que la percepción y la experiencia son aspectos que están inmersos en los procesos de interpretación, comprensión y significación tanto de la realidad social como de la historia y de las acciones de las personas.

La importancia de la percepción con relación con la comprensión de la experiencia en el mundo de la vida cotidiana, ha sido discutida por autores como Galindo (1998a), quien subraya la relevancia y el avance que se ha dado en el conocimiento y la

¹¹² Bruner y Haste (1990: 9) señalan que: "No se trata de que hayamos vuelto a considerar al niño como un ser social,- un ser que juega y habla con otros, que aprende por medio de las interacciones con sus padres y maestros- sino que una vez más nos hemos dado cuenta de que a través de esa vida social el niño adquiere un marco de referencia para interpretar las experiencias y aprende a negociar los significados de forma congruente con las demandas de la cultura. La elaboración del sentido es un proceso social; es una actividad que siempre se da dentro de un contexto cultural e histórico".

¹¹³ Bruner (1990,1996) rememora a Michelle Rosaldo, al señalar esta idea. Aunque dicha autora la expone con relación con la construcción de las nociones de "yo" o de "afecto" (Bruner 1986:75).

¹¹⁴ Para Bruner (1990) es en virtud de nuestra participación en la cultura, que el significado se hace público y compartido. Alude que nuestra forma de vida es adaptada culturalmente y depende de significados y conceptos compartidos, así como también de formas de discurso compartidas que nos sirven para negociar las diferencias de significado e interpretación.

comprensión de lo que sucede en la relación mente-mundo, lo que atribuye a los aportes de la ciencia cognitiva y de las investigaciones sobre las interacciones entre los seres humanos y sus configuraciones perceptivas en situación, así como en todo tipo de contexto de acción, “redescubriendo lo que lo humano parece ser”:

Este es el universo que las ciencias cognitivas han develado a la vida contemporánea. La realidad no es una y el conocimiento no es la única forma de aproximarse a esa realidad única. El conocimiento se construye y la realidad también, el mundo es lo percibido como tal, y diversas percepciones pueden dar cuenta de forma semejante en la acción práctica de ese mundo real configurado perceptivamente.

La propuesta cognitiva pone el acento en la percepción, la saca del entorno cerrado de la vida interior y la lanza al mundo externo. El punto es que lo percibido está dentro y afuera, es efecto de una configuración interior y exterior simultánea. Este es el escenario sobre el que se desenvuelve el programa cognitivo, y la etnografía se conmueve en sus cimientos cuando la certidumbre de la distancia y separación del dentro y afuera se derrumba. En ese momento adquiere otro rostro y proyección (Galindo, 1998b:355).

Observar al mundo contemporáneo supone un esfuerzo de visión total de una ambición soberbia. Tanta información sobre una complejidad organizada en variados planos y niveles, multidimensional, polifónica, y ante ella la pretensión de saberlo todo de alguna manera. Esta es una de las puntas del conocimiento sobre lo social, la que pretende estar por encima del mundo para observarlo más allá del tiempo y la historia, del espacio y la geografía, por fuera de la vida, desde un no lugar que una supuesta ciencia permite, el ejercicio de la alteridad máximo y definitivo, el programa de distanciamiento supremo que es coronado con el conocimiento de la globalidad. Mucho talento y energía están invertidos en este suspiro teológico de conocer la verdad final y determinante. Y por otra parte el dentro de la vida, la resolución de lo que la percepción puede tocar y sentir desde el plano inmediato de la vida cotidiana (Galindo, 1998a:9).

Sucede que el investigador social, al explorar en los diversos ámbitos del espacio conceptual posible, lo hace desde el mundo semi-cerrado del campo académico-científico, moviéndose hacia la percepción y construcción cognitiva de los mundos sociales construidos por diversos actores y ámbitos colectivos (Galindo, 1998a). En este sentido es que -a partir del reconocimiento de los mundos percibidos como vividos- construye hipótesis o metáforas lingüísticas y discursivas de la estructuración de la diversidad y la complejidad, pero también interviene en la configuración misma de los mundos así construidos, y lo hace a partir de las interacciones posibles, en su relación con la reflexividad y con los procesos creativos de configuración de lo social de los actores que observa y con los cuales se

comunica (Galindo, 1998a). “Investigar no sólo es conocer desde cierta perspectiva, también es hacer en el sentido de las posibilidades que abre el proceso de observación reflexiva que tanto el investigador como los otros actores sociales promuevan en su acción creadora” (Galindo, 1998a: 11).

Santamaría (1998) destaca que los significados son construidos de manera conjunta y de un modo tal que permite dar sentido y organizar la experiencia, y una manera de hacerlo es el pensamiento narrativo, la acción de narrar.¹¹⁵

Consideramos que la comprensión que nos brindan las narrativas constituye una vía para entender la formación de los sujetos y las relaciones que tejen con su entorno, como señala Jimeno (2016). Si los sujetos se constituyen como tales con la mediación discursiva entonces sus expresiones particulares, narrativizadas, resultan especialmente significativas para comprenderlos:

...el vínculo íntimo que se establece entre las personas y los acentos, énfasis, valores, afectos y desafectos culturales, pasa por la vía de las narrativas. Estas sirven como referentes, medios de expresión, incidencia y transformación del entorno social (Jimeno, 2016:11).

En la medida en que la narrativa está construida por sujetos o grupos sociales según sus sistemas de significación y sus experiencias históricas concretas, se abren las posibilidades para una comprensión desde fuera (Jimeno, 2016:14).

El arte de relatar no sólo constituye “un medio de los sujetos para hacerse tales y comprender y transformar su entorno, es, también, un medio para realizar una etnografía del contexto de producción y de las prácticas sociales que dan vida a dicho entorno” (Jimeno, 2016:15). El significado de estos relatos no es meramente retrospectivo, pues también refleja el significado de la memoria en el contexto en el que se hace el relato (Veber, 2014:107).

De acuerdo con Esin *et al.* (2014) –quienes parten de la definición propuesta por Andrews *et al.* (2004, citado por Esin *et al.*, 2014:1)- el análisis narrativo bajo el enfoque constructivista es un método analítico que se adapta a una variedad de enfoques, los que son utilizados para explorar cómo narran las personas y lo que

¹¹⁵También desde la perspectiva de la Antropología de la experiencia se reconoce a las narrativas como construcciones sociales que organizan y dan significado a la experiencia. Las estructuras narrativas sirven como guías de interpretación, nos permiten conocer cómo se construye el dato, los tópicos de estudio y la construcción de la situación en que se transforma lo ajeno en familiar (Luna, 2009).

dicen de sus vidas. Conformando un proceso mediante el cual los investigadores entienden las complejidades de las relaciones personales y sociales.

El análisis narrativo proporciona al investigador herramientas útiles para comprender la diversidad y los diferentes niveles involucrados en las historias, en lugar de tratarlas como entidades coherentes, naturales y unificadas (Andrews *et al.*, 2004). En este sentido queremos subrayar sobre la investigación narrativa lo que señala Trahar (2009):

La investigación narrativa se basa firmemente en la premisa de que, como seres humanos, llegamos a comprender y dar sentido a nuestras vidas a través de la historia (Andrews, Squire y Tambokou, 2008). Fundamentada en hermenéutica interpretativa y fenomenología, es una forma de investigación cualitativa que involucra la recopilación de narrativas - escritas, orales, visuales- que se centran en los significados que las personas atribuyen a sus experiencias, buscando proporcionar una "percepción que (corresponde) a la complejidad de vidas humanas "(Josselson, 2006: 4). Pero, la investigación narrativa es más que la recopilación acrítica de historias. Los investigadores narrativos se esfuerzan por prestar atención a las formas en que se construye una historia, para quién y por qué, así como a los discursos culturales que se basan en ella.

Con base en los planteamientos anteriores en esta investigación nos centramos en conocer la percepción de los sujetos y la experiencia vivida que tuvieron en el transcurso de sus vidas. Lo cual es acorde con la perspectiva histórica y semiótica utilizada, y con el reconocimiento de la importancia que tienen los sujetos en tanto actores sociales, constructores y portadores de significados en el curso de su vida cotidiana, así como de su capacidad de actuar de manera diferente (Giddens, 1987, 1984) ante las cambiantes condiciones y situaciones que se les presentan a lo largo de su vida.

Esta tesis respondió a la necesidad de avanzar en el conocimiento de los procesos de cambio alimentario y las maneras en las que se han manifestado en la dimensión microsocial de la cotidianidad, nos interesó profundizar en ello a través de la perspectiva de las personas como productoras, observadoras y participantes de sus realidades y prácticas sociales. En particular nos orientamos a conocer lo que ha sucedido con la cocina, el cocinar y la alimentación en el ámbito doméstico familiar hermosillense. Consideramos de gran relevancia saber ¿quién cocina?, ¿para quién

se cocina?, ¿qué se come?, ¿dónde se obtiene? y ¿dónde se come?, entre otras cosas que nos parecen aspectos fundamentales por sus implicaciones biológicas, sociales y culturales, y para poder comprender lo que ha sucedido en cultura alimentaria hermosillense contemporánea.

Porque finalmente la alimentación constituye una vía de corporalización directa de las condiciones de vida (Krieger y Smith, 2004). En el entendido de que, en la alimentación se materializa una complejidad de interrelaciones sociales, culturales, ideológicas, económicas y políticas, que su vez están atravesadas por diversas configuraciones de poder que influyen tanto en dichas condiciones y formas de alimentarnos como en nuestros modos de ser y pensarnos con relación a los alimentos. Condición que incide directamente en nuestro desarrollo biológico humano, manifiesto en nuestro *cuerpo-persona* (Peña y Ramos, 1999; Aisenson, 1981).

En Sonora hay hombres y mujeres de casi todas las edades que sufren padecimientos asociados a una mala o inadecuada alimentación, de aquí la pertinencia de estudiar la cocina y la alimentación familiar, y la necesidad de abordar este tema desde la perspectiva y el conocimiento de la trayectoria de vida de un grupo de mujeres seleccionado para este estudio, retomando algunos de los aportes del enfoque de Curso de Vida.

2.2 ALGUNOS PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DEL ENFOQUE DE CURSO DE VIDA

Para realizar las trayectorias de vida de las mujeres de este estudio se tomó parte de la valiosa conceptualización que ha aportado el enfoque de *curso de vida* propuesto por el sociólogo Glen Elder (1998a, 1998b, 2001).

El enfoque de *curso de vida* se desarrolló durante los setenta y ha sido utilizado ampliamente en la realización de estudios en demografía, brindando una nueva visión frente a otros trabajos centrados en el ciclo de vida.¹¹⁶

¹¹⁶ Entre los autores que trabajaron con este enfoque durante los setenta se encontraban Uhlenberg (1978) y Hogan (1981) en Estados Unidos, durante los años noventa en América Latina, Marcela Cerruti (1997) de Argentina, Ana María Goldani (1989 y 1990) en Brasil y Norma Ojeda (1987 y 1989) y Rodolfo Tuirán (1996, 1998b y 1999) en México (Citados por Blanco, 2011:6).

Los principios del curso de vida aparecieron como respuestas potenciales a problemas [como]: el estudio del tiempo, del *timing* y sus efectos; reconocer y medir los efectos de la biografía personal y la historia social en las vidas humanas; [...] conceder a la agencia humana su peso y replantear las preguntas de investigación en términos de trayectorias y patrones en vez de cadenas causales (George, 2006: 678).

Uno de los aspectos que nos parece muy interesante es esto último, el análisis de cómo los eventos históricos y los cambios económicos, demográficos, sociales y culturales moldean o configuran tanto las vidas individuales como los agregados poblacionales denominados cohortes o generaciones. Cabe aclarar que en este caso no se aplicó dicho enfoque en los términos que ha sido desarrollado por sus creadores, pues el tipo de trabajo realizado en esta tesis no cumplía con las implicaciones y exigencias que requería, acotándonos sólo a retomar una parte de los principios metodológicos-conceptuales expuestos a continuación, los cuales nos parecieron coincidían plenamente con lo que en este estudio de corte cualitativo se quería lograr:

- a) Dentro de su propuesta Elder subraya tres cuestiones fundamentales: primero, el reconocimiento de que la existencia de los individuos es influenciada por un siempre cambiante contexto histórico; segundo, que su estudio requiere de nuevas formas de pensamiento sobre sus patrones, dinámicas y sobre los conceptos de desarrollo humano que se tienen que aplicar a los procesos a través del lapso de las mismas; tercero, el hecho de que los cambios ocurridos en la vida de las personas también alteran las trayectorias de desarrollo de las mismas (Elder, 1998b, 1987).
- b) Uno de estos elementos refiere al tiempo histórico y el lugar, y sostiene que el curso de vida de los individuos es integrado (en) y configurado por los tiempos históricos y lugares donde ellos tienen las experiencias durante su tiempo de vida. (Elder, 1998b, 2001). En otras palabras, “el curso de vida de los individuos está <<incrustado>> (*embedded*) y es moldeado por los tiempos históricos y los lugares que le toca experimentar a cada persona” (Elder *et al.*, 2003: 12).

- c) La importancia que se le da a la dimensión contextual e histórica, en la cual se centra la atención en la relación mutua entre el cambio del tiempo y lugar, y el cambio de vidas y el desarrollo (ésta es una de las ideas más fundamentales en el estudio de curso de vida) (Elder y Johnson y Settersten, 1999, citados por Elder, 2001: 2). Entendiendo que el curso de vida se estructura por acontecimientos vinculados, roles sociales graduados por la edad, que están incrustados (*embedded*) en la estructura social y el cambio histórico (Elder, 2001).
- d) Otro de los principios es el de *timing*, un momento que tiene que ver con el impacto de una transición o sucesión de transiciones o de un evento contingente en la vida de las personas (Elder, 2002), es decir, por acontecimientos vinculados, que constituyen las trayectorias sociales de los individuos, que además se relacionan con los sistemas que estructuran y dan significado a la edad y a los roles jugados dentro de la familia y la sociedad.
- Si los tiempos históricos y los lugares cambian, la forma en que la gente vive también se modifica, y esto altera el curso del desarrollo y del envejecimiento. De la misma manera, al cambiar las poblaciones, también lo hacen las instituciones sociales y los lugares (Elder, 2001).
- e) También tuvimos en cuenta el principio de las vidas vinculadas, que alude que los eventos históricos y la experiencia individual están conectados a través de la familia y los vínculos entre sus miembros, como, por ejemplo, cuando la desgracia de uno de ellos es compartida, bajo este principio se interpreta que las vidas son interdependientes y que las influencias sociales e históricas son expresadas a través de las redes compartidas de relaciones sociales (Elder, 2001).
- f) El reconocimiento que este enfoque le da a los estados de agencia humana con que los individuos construyen su propio curso de vida, a través de elecciones y de acciones que toman dentro de las oportunidades o limitaciones de las circunstancias históricas y sociales (Elder, 2001), en las que les tocó vivir, como explican Shanahan y Elder

(2002). Así como de la existencia de fuerzas históricas que moldean o influyen en las trayectorias sociales de la familia, la educación, el trabajo; las que a su vez influyen (tornean) la conducta y las líneas particulares de desarrollo (Elder, 1998b). En el sentido que Elder, señala (1998b:2): “Algunos individuos son capaces de seleccionar los caminos que ellos siguieron, un fenómeno conocido como agencia humana, pero estas opciones no son hechas dentro de un vacío social (vacío social). Todas las elecciones de vida son contingentes sobre las oportunidades y limitaciones de la estructura social y la cultura” .

Con base en lo anterior, en esta tesis se consideró que las vidas de las personas transcurren en tiempos y lugares históricos y específicos, donde ocurren los cambios sociales, económicos, culturales e institucionales, por ello se propuso utilizar una metodología contextual para comprender a las personas, sus experiencias, las circunstancias y los distintos entornos donde acontecen. Además de reconocer que, en cuanto a su calidad de agentes sociales, son capaces de actuar y construir espacios y marcos de significación (en el sentido de Giddens, 1987),¹¹⁷ los cuales son parte de las redes de significación que dan sentido a sus acciones (como plantearon Weber, 1996 y Geertz, 1993), y a sus vidas que transcurren insertas en contextos dinámicos (locales y globales) que cambian a través del tiempo.

Además, como Tuirán (1998a:7) explica de manera muy clara:

Esta perspectiva incorpora el tiempo y la dimensión temporal como una expresión crucial de la vida social e institucional y como contenido central del proceso de socialización y de la construcción de las biografías, aportando valiosos elementos para comprender la interacción de los diferentes "relojes" que gobiernan el movimiento de los individuos y las familias a través de sus trayectorias de vida en una sociedad cambiante.

Bajo la lectura de este autor, el curso de vida es un proceso compuesto por un entrelazado de complejos dinamismos que permite reconocer las relaciones recíprocas entre el individuo y el entorno institucional y social. Abriendo una vía para la recuperación de su historia, sus motivos y elecciones personales, y para situar estos elementos en el centro del análisis. Así como para rebasar los modelos

¹¹⁷Giddens (1984) señala en su teoría de la reestructuración que el mundo social posee un carácter significativo, en virtud de que los actores, en el curso de su experiencia cotidiana, producen y recrean una serie de marcos de significado.

estáticos enfatizando la enorme "plasticidad humana" y la capacidad que tienen para modificar sus comportamientos (Turián, 1998a).

En este sentido, la propuesta teórica de *curso de vida* de Elder aporta elementos muy sugerentes para el estudio del cambio social y sus efectos en el plano de la dimensión social, en particular en la vida cotidiana, donde consideramos se materializan las dinámicas sociales de la reproducción biosocial humana.

Como humanos, somos seres biosociales, nos encontramos inmersos en sistemas de interacciones complejos, dinámicos y múltiples, donde como actores sociales desplegamos nuestra capacidad de acción (agencia humana). En el *mundo de la vida* (Shultz y Luckmann, 1973) tomamos decisiones, recreamos relaciones de poder o autoridad, establecemos lazos sociales, vínculos, transmitimos conocimientos, participamos en formas de socialización, nos adaptamos a las nuevas condiciones de existencia o trabajo que se nos presentan, además de aquellos cambios dados en las estructuras de acogida, que nos son fundamentales para vivir -donde se manifiesta en nuestra corporalidad-¹¹⁸ y para desarrollarnos como seres culturales. Pues "en cada sociedad se posee una estructura cultural de significación que resulta en personas, porque sin ella no existe la sociedad" y ésta última "es importante por ser donde se realiza el proceso evolutivo de la especie" (Zavala, 2012: 15).¹¹⁹

Es en la sociedad donde encontramos las estructuras de acogida como la escuela, la comunidad y la familia, etc., en éstas se obtiene seguridad, afecto, alimentación y cuidados básicos que nos son necesarios desde la infancia hasta la edad adulta, así como también constituyen espacios donde se materializan los distintos procesos de socialización y aprendizaje para nuestra formación como personas, como miembros de una sociedad.¹²⁰ Todos estos aspectos los descubrimos a través del curso de

¹¹⁸La corporeidad es el cuerpo vivido, cuerpo experiencial; sitio de la expresión física, biológica, cultural e histórica, materialización de la realidad objetiva y subjetivada, sustrato del sentido y la significación de lo inesperado; espacio donde se resignifican y se recomponen las identidades, donde se reconstruyen y establecen las prácticas y normatividades encarnadas en y por el cuerpo (Barragán, 2008).

¹¹⁹Tanto la plasticidad como "...la variabilidad humana en cualquiera de sus aspectos, así como el conjunto de hechos biológicos propios de nuestra especie, sólo pueden ser entendidos a la luz de las características de la sociedad en que dichos procesos se manifiestan" (Peña, 1982:72).

¹²⁰Elder (2001) llama la atención sobre las transiciones particulares de los individuos y sus movimientos inmersos en configuraciones familiares. Elder (2001) refiere a la familia, la que entiende como un conjunto de carreras individuales mutuamente contingentes y cuya dinámica es la que le provee de forma. Pero no la considera sólo una unidad organizativa, sino como una pequeña colectividad conformada por integrantes interdependientes que se mueven a lo largo de su propio curso de vida, donde, más que etapas, propone examinar las transiciones

vida, -en este caso de las trayectorias personales- en donde que se expresan la diversidad de “modos de andar” en distintos tiempos y lugares.

Sobre la base de las consideraciones anteriores se partió de una visión procesual para identificar en el transcurso de la vida de un grupo de mujeres, desde su percepción y experiencia en sus respectivos contextos cambiantes, los aspectos que influyeron en la cocina (el cocinar) y la alimentación familiar, centrando nuestra atención en:

- a) Los elementos y cambios que sirvieron como condicionantes de la vida de las mujeres abuelas y sus familias, como la migración al medio urbano, la estructura ocupacional, las condiciones de vida, el trabajo, el matrimonio o vida en pareja, la maternidad, patrones de consumo, que fueron influyendo en su relación con la cocina y el cocinar.
- b) Los principales cambios socioculturales que han ocurrido en cuanto a la relación de las mujeres con la cocina, la alimentación familiar y la transmisión culinaria. En el entendido de que, aunque nos enfocamos en una dimensión microsocia, se reconoce que dichos cambios tienen que ser considerados como parte de la interacción de distintos contextos¹²¹ asociados con procesos mayores como las transformaciones globales y locales del sistema alimentario, los escenarios alimentarios y sus efectos en el sistema culinario familiar.

individuales y familiares (su sincronización) en diferentes ámbitos como su relación con el mercado de trabajo, el sistema educativo o la migración, por ejemplo (Blanco, 2011).

¹²¹ “[...] con la noción de “contexto” no estamos suponiendo un mero contorno “externo” a las relaciones y procesos cotidianos. Más bien, estamos pensando relacionamente la interacción entre los distintos niveles contextuales, los que mutuamente se van configurando y configuran las condiciones y límites de los distintos procesos y relaciones (...) hablar de la configuración cotidiana de determinados procesos o prácticas implica considerar las huellas de distintos tiempos y “espacios” / situaciones que se van entrecruzando en el presente” (Achilli, 2000:16).

2.3 ASPECTOS METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN

En este apartado se presentan los pasos seguidos para la realización de la investigación, así como la elección y el manejo de las técnicas utilizadas.

2.3.1 *El lugar de la investigación*

Primeramente, para definir el lugar donde se llevaría a cabo la investigación, se tomaron en cuenta los estudios realizados previamente, en los que se identificaron algunos problemas y temas de investigación sobre la alimentación contemporánea en el contexto de la Modernidad alimentaria en Sonora; en segundo lugar se consideró que fuera en un contexto urbano caracterizado por haber sufrido grandes transformaciones sociales, urbanas y comerciales, asociadas al desarrollo de procesos internos como externos en la región, que reconfiguraron al sistema alimentario a partir de la segunda mitad del siglo XX. Por último, se tuvo en cuenta la presencia de una compleja problemática como parte de los efectos de dichos procesos, tanto en el ámbito social como el de la salud.

En la entidad, el crecimiento acelerado de algunas ciudades como la de Hermosillo ha venido aparejado con mejoras urbanísticas y un mayor acceso a bienes y servicios de todo orden, elementos que permiten considerarla como una localidad plenamente moderna. Pero también encontramos la otra cara de este proceso: el aumento de los problemas sociales y, en general, de los índices de delincuencia asociados al crecimiento urbano; así como una marcada polarización económica y social que se expresa en los ingresos, el desempleo, la carencia de una vivienda digna, la pobreza, una alimentación deficiente; así como también la existencia de padecimientos como la diabetes, sobrepeso y obesidad, que afectan a capas amplias de la población. Esto último ha llevado a la necesidad de conocer qué es lo que ha ocurrido en la alimentación de las familias hermosillenses.

El estudio fue efectuado en la ciudad de Hermosillo de septiembre de 2011 a diciembre de 2013.

Algunos datos sobre Sonora y la ciudad de Hermosillo

De acuerdo con la *Encuesta Intercensal 2015* del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), la entidad contaba con 2'850,330 habitantes, el 2% del total

nacional, la mayoría concentrados principalmente en los municipios de Guaymas (5.54%), Navojoa (6%), San Luis Río Colorado (7%), Nogales (8%), Cajeme (15%) y Hermosillo (31.2%), éste último con un total de 884 273 habitantes, de los cuales el 49.5 % eran hombres y el 50.5 % mujeres.



Mapa 1. Localización de la ciudad de Hermosillo, Sonora.

Este proceso de concentración poblacional en cinco municipios ha significado un cambio demográfico muy grande—pues en 1960, cuatro de cada diez personas vivían en localidades rurales, y tan solo cinco décadas después (2010) el 86% de la población pasó a residir en localidades urbanas y sólo el 14% permaneció en zonas rurales.

Los sectores estratégicos en la entidad actualmente son minería, industria alimentaria, industria química, fabricación de productos metálicos, electrónicos, y de electrónica, maquinaria y equipo de transporte, de comunicación y de medición. Además de contar con cuarenta y dos parques industriales y tecnológicos,¹²² y siete puertos y terminales portuarias, cuatro de ellos cuya actividad preponderante es la pesquera, uno turístico, uno petrolero y uno comercial (INEGI, 2014).

El municipio de Hermosillo es el de mayor población y cuenta con una extensión territorial de 14,880.2 kilómetros cuadrados y está ubicado al Oeste, colindando al

¹²²Información de la Secretaría de Economía.
http://www.economia.gob.mx/files/comunidad_negocios/industria_comercio/informacionSectorial

Noroeste con los municipios de Carbó y San Miguel de Horcasitas, al Este con los de Ures y Mazatán, al Sureste La Colorada y Guaymas, al Noroeste con Pitiquito y al Suroeste con el Golfo de California.

Las ciudades más importantes a nivel estatal son Hermosillo, Nogales, Guaymas y Obregón, las que en conjunto cuentan con el 50% del total de la población estatal, lo que equivalía en el 2010 a 2'662,480 habitantes. De acuerdo con Ojeda *et al.* (2014), tan solo la zona urbana de Hermosillo en su magnitud representa en 2014, el 27% del total de población del estado de Sonora. Para este mismo año el Instituto Municipal de Planeación Urbana (IMPLAM, 2014) indica que Hermosillo concentra el 91.79% de la población del municipio, lo que representa el 25% del total del Estado.

En 2010, en esta última localidad habita un total de 715,061 habitantes (SEDESOL, 2015), de los cuales el 86.44% (618, 156) se constituye de una población nacida en el interior del estado, mientras que el 11.30% (80,846) proviene de otras partes del país. En ese mismo año, 78,545 personas procedentes del resto de las entidades del país (INEGI, 2010) llegan a Sonora.¹²³

La ciudad de Hermosillo se encuentra ubicada a 29° 06' de latitud Norte y 110°58' de longitud Oeste, a una altitud de 210 msnm, y cuenta con una extensión territorial de 187,600 hectáreas (INEGI, 2001; IMPLAN, 2014). El clima que le caracteriza es desértico, muy seco, con una condición de temperatura de tipo cálido y un régimen de lluvia escaso todo el año, con un porcentaje de lluvia de > 10.2 mm en el verano y de < 36 mm en el invierno. La temperatura en invierno es de una mínima promedio de 3.5 °C y en verano una máxima promedio de 45 °C.

Además de ser la capital del estado, Hermosillo que tiene una posición geográfica estratégica como corredor migratorio y comercial por su cercanía a la frontera norteamericana y del puerto marítimo de Guaymas, además por poseer un aeropuerto internacional y una red ferroviaria.

Esta ciudad presenta una marcada orientación hacia las actividades tanto comerciales como de servicios y de tipo industrial, cuenta con diversos equipamientos pertenecientes al gobierno y administración pública municipal, estatal

¹²³ De acuerdo con el Censo de Población y Vivienda 2010 del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), la principal entidad de origen de la población migrante en Sonora era Sinaloa (25 %), en segundo lugar, por orden de importancia correspondía a Baja California (21%), Chihuahua (8 %), posteriormente, Jalisco (5 %) y Distrito Federal (5 %).

y federal. Así como infraestructura dedicada a la educación pública y privada, como escuelas y universidades, también para la atención a la salud como hospitales, clínicas y centros de salud. Además de otra relativa a actividades de cultura, recreación y otras destinadas al comercio y abasto de una diversidad de productos y de alimentos (IMPLAN, 2014).

El desarrollo de la agroindustria, la industria alimentaria, la presencia de supermercados e hipermercados y el poder de grandes consorcios alimentarios han reconfigurado el escenario alimentario hermosillense, poniendo al alcance del consumidor una enorme y diversa gama de productos, propiciando un acelerado proceso de transformación alimentaria –es decir la sustitución de unos alimentos por otros-, favoreciendo la aceptación de una dieta más comercial, introducida a las cocinas y mesas familiares, y favoreciendo las condiciones para nuevos modos de ser y estar de las mujeres, con relación a su función de encargadas de la alimentación familiar y su práctica del cocinar.

Lo cierto es que en Sonora y en particular en Hermosillo se han dado grandes cambios asociados a la urbanización, junto con otros de tipo sociocultural de los que se hablará en los dos siguientes capítulos.

2.3.2 *El grupo de estudio*

Esta investigación tuvo como universo de estudio a las mujeres abuelas de más de cuarenta años de edad y residentes de dieciocho colonias de la ciudad de Hermosillo, Sonora (Cuadro 4).

Como corresponde a una investigación de tipo cualitativo, se fue trabajando bajo una lógica abierta, emergente y flexible. Se partió de un proyecto inicial que fue evolucionando y reconfigurándose de acuerdo con las necesidades e intereses que surgieron en el desarrollo mismo de la investigación. En este sentido se realizó un muestreo intencional (opinático) (Ruiz, 2012), es decir siguiendo el criterio estratégico de seleccionar a quienes por su conocimiento de la situación o el problema a investigar eran las más idóneas, además de tener una participación libre y voluntaria, donde se consideraron tanto a personas con quienes ya se tenía contacto, o que fueron integradas a través de la ayuda de las entrevistadas (técnica bola de nieve) (Ruiz, 2012).

Las primeras entrevistas se realizaron con las mujeres abuelas con quienes se tenía un contacto previo y que aceptaron participar.

Posteriormente, se decidió avanzar con una muestra intencional y diversa -la que es utilizada cuando se quieren obtener distintas perspectivas y representar la complejidad del fenómeno estudiado, con la intención de obtener información que muestre las realidades múltiples (Ruiz,2012), pues en esta investigación no se tuvo como objetivo la generalización, sino más bien mostrar la complejidad y diversidad en las que se expresaban los cambios que han ocurrido en la relación cocina-alimentación familiar -poniendo mayor énfasis en los últimos treinta a cuarenta años- e identificando diferencias y coincidencias, patrones y particularidades (Miles y Huberman,1994; Creswell, 2009).

En esta etapa de la investigación se continuó trabajando utilizando la técnica de “bola de nieve” (Hammersley y Atkinson, 2001).

La muestra finalmente quedó conformada por veintidós mujeres residentes de dieciocho colonias de la ciudad de Hermosillo (cuadro 4), y de acuerdo con los siguientes criterios:

- a) De un rango de edad de 40 a 60 años y más, con la finalidad de obtener información de mujeres de generaciones distintas, pero más específicamente para lograr que la información obtenida correspondiera a los períodos de nuestro interés.
- b) Personas encargadas de la realización de las tareas domésticas y alimentarias, así como aquéllas que se consideraran como las principales portadoras y transmisoras de los saberes y prácticas de la cocina dentro de sus familias o que fueran consideradas informantes claves.
- c) Madres de familia, que tuvieran hijas y que fueran abuelas. Se decidió trabajar con mujeres que fueran madres debido al reconocimiento que existe sobre el rol histórico que han tenido como encargadas de la alimentación y el cuidado familiar, y que además fueran abuelas porque se consideró la experiencia vivida por ellas, y por nuestro interés por su percepción sobre sus hijas.
- d) De origen rural y urbano, incluyendo mujeres migrantes -que provenían de otros puntos de la entidad como de otros estados- que tuvieran más de veinte

años de radicar en la ciudad de Hermosillo. La mayoría era migrante, doce de ellas oriundas del interior del estado, seis provenían de otras entidades de la república y cuatro nacieron en la ciudad de Hermosillo.

- e) De extractos socioeconómicos distintos. El 54.54 % de las mujeres eran de estrato socioeconómico bajo y el 45.45 % de estrato socioeconómico medio bajo y medio, la elección de estos estratos se debió a que estas mujeres pertenecían a los sectores de la población que más sufrieron los efectos de la crisis económica, el desempleo, la inflación y la baja del poder adquisitivo durante la segunda mitad del siglo pasado.

En el estrato socioeconómico bajo el ingreso mensual aproximado de ellas y/o de sus familias era de menos de no más de dos salarios mínimos. Mientras que la otra mitad tenía un ingreso de más de tres salarios mínimos (2012). De este último grupo sólo cuatro casos contaban con un ingreso familiar de más de seis salarios mínimos (Cuadros 4 y 5).

Cuadro 4. Salarios Mínimos (SM) de Municipio de Hermosillo en 2012		
Monto aproximado diario y mensual y estrato socioeconómico		
Diario	Mensual	Estrato socioeconómico
60.57	1,800.00	Bajo
121.14	3,634.00	Bajo
181.71	5,471.00	Medio bajo
242.28	7,268.00	Medio
302.85	9,085.00	Medio
363.42	10,902.00	Medio
423.99	12,719.00	Medio
484.56	14,536.00	Medio
545.13	16353	Medio

Fuente: elaboración propia a partir de datos de la Comisión Nacional de los Salarios Mínimos de 2014. El salario mínimo de 2012 en el municipio de Hermosillo era de 60.57 pesos.

Cuadro 5. Relación por edad, origen, tiempo de residencia y estrato socioeconómico

Nombre	Origen		T/R	ES
	Rural	Urbano		
Lupe	1		35	Bajo
Celina	1		47	Medio-bajo
Elena	1		45	Bajo
Mariana		1	49	Bajo
Verónica	1		41	Bajo
Lola	1		37	Medio
Lucía	1		45	Medio
María		1	55	Medio
Alicia	1		41	Medio-bajo
Edna	1		55	Medio
Mara	1		56	Bajo
Laura	1		59	Bajo
Fabiola		1	70	Medio
Ana	1		50	Bajo
Fernanda	1		60	Bajo
Silvina		1	47	Medio
Georgina		1	79	Bajo
Maru	1		55	Medio
Olivia		1	82	Medio
Rina		1	64	Bajo
Liliana	1		45	Bajo
Luz		1	88	Medio
Total	14	8		

TR: Tiempo de residencia en la ciudad de Hermosillo. Fuente: elaboración propia, a partir de datos obtenidos en trabajo de campo, 2012.

Cabe señalar que se utilizaron seudónimos para referir a las mujeres entrevistadas.

El caso de Olivia se consideró dentro del estrato medio porque sus hijos e hijas cubrían casi todos sus gastos incluyendo la atención médica y los pagos de los servicios, lo que sería equivalente a un salario mínimo o más, tanto en dinero como en especie. También porque la casa en que habitaba era confortable, con todos los servicios y en una colonia de clase media. Por otro lado, tenemos el caso Georgina, quien nació en Villa de Seris cuando aún era un poblado conurbado a la Ciudad de Hermosillo, donde se producían alimentos mediante agricultura a la vega del río Sonora y la ganadería bovina y de especies menores. Sin embargo, a ella se le clasificó como de origen urbano debido a que siempre ha residido en ese lugar y le

tocó vivir el proceso de transformaciones impulsado por la política hidráulica y de urbanización que hizo que este pueblo ejidal se convirtiera en una colonia más de la ciudad de Hermosillo.

Las informantes del grupo seleccionado contaban con una condición educativa heterogénea y provenían de 18 colonias de la ciudad (Cuadro 6).

En el cuadro 7 se presenta la relación de informantes por origen -con relación a su nacimiento- y el tiempo de residir en la ciudad de Hermosillo.¹²⁴

Cuadro 6. Colonias de la ciudad de Hermosillo

Combate	Primero Hermosillo
Tiro al Blanco	Centenario
San Luis	Centro, Cerro de la Campana
Cuatro olivos	Modelo
Villas del Cortijo	Villa de Seris
Constitución	Modelo
Las Quintas	Cuatro olivos
San Benito	Plaza Grande
Bella Vista	Palo Verde

Fuente: Elaboración propia.

¹²⁴En el primer apartado del capítulo IV de la tesis se presentan otras de sus características.

Cuadro 7. Relación de informantes por origen y tiempo de residencia

	Edad	Origen/nacimiento		T/R
		Rural	Urbano	
Lupe	45	1		35
Celina	47	1		47
Elena	48	1		45
Mariana	52		1	49
Verónica	58	1		41
Lola	59	1		37
Lucía	62	1		45
María	64		1	55
Alicia	67	1		41
Edna	69	1		55
Mara	69	1		56
Laura	70	1		59
Fabiola	70		1	70
Ana	72	1		50
Fernanda	74	1		60
Silvina	78		1	47
Georgina	79		1	79
Maru	82	1		55
Olivia	82		1	82
Rina	83		1	64
Liliana	83	1		45
Luz	88		1	88
		14	8	

Fuente: Elaboración propia. TR: Tiempo de residencia.

2.3.3 Las entrevistas, trayectorias de vida y relatos de vida

La aceptación de que las personas narren sobre su experiencia en el mundo como una fuente directa de información ha sido un hecho reconocido por las distintas disciplinas, este reconocimiento condujo a los científicos sociales a reconsiderar cómo utilizaban su principal instrumento de investigación, las entrevistas (Bruner, 1990), proveyéndoles un lugar central para la realización de la investigación social. Esta investigación trató de recuperar, a través de una narrativa biográfica lograda a partir de las entrevistas en profundidad, las interpretaciones situadas, los matices

(Josselon, 2006) que correspondían a la vida, percepción y experiencia de un grupo de mujeres abuelas.

Se eligió la utilización de entrevistas en profundidad debido a que se objetivan a los individuos, convirtiendo las experiencias vividas por las personas en narrativas, haciendo posible que lo personal se haga público (Denzin, 2001). Además, porque en este trabajo el lenguaje constituyó el proceso central para la construcción de significados y de la realidad vivida, y a través de las voces de las narradoras se podrían obtener las “posiciones del sujeto, ubicaciones sociales, interpretaciones y experiencias personales” (Chase, 2005: 666). Constituyendo la entrevista “el medio idóneo para acceder a la narrativa considerada como la matriz para la organización de los significados, dar sentido a las experiencias, el mundo, los otros y nosotros mismos, siendo concebidas las personas como narradoras de sus propias historias” (Bruner, 1994, citado en Capella, 2013: 118).

En este sentido, partimos del reconocimiento de las mujeres abuelas de este estudio como agentes activas en la construcción del conocimiento, así como de la transmisión de su percepción y experiencia con relación a la alimentación familia y la cocina y el cocinar en distintos contextos sociales, culturales y familiares.¹²⁵

En total se realizaron 22 entrevistas en profundidad (Spradley, 1979; Guber, 2001; Vela, 2008; Rubin y Rubin, 1995; Valles, 1997), además de conversaciones informales con las mismas informantes, que se dieron los mismos días en que se efectuaron las entrevistas (antes o poco después de las mismas) reconociendo su

¹²⁵ Desde el punto de vista construccionista, el individuo no posee contenidos ni racionalidades, sino que participa en ellos (Lock y Strong 2010). Autores como Billig (1990), Edwards y Potter (1992) y Myerson (1994) consideran -por mencionar ejemplo- que la memoria, así como las motivaciones e intenciones son parte y resultado de las acciones y negociaciones dadas dentro de la comunidad reconociendo la naturaleza relacional de su construcción. Citados por Lock y Strong (2010).

importancia como un proceso dialógico, comunicativo y por su papel heurístico dentro del proceso de investigación y como un medio para establecer *rapport*¹²⁶, es decir un contexto favorable y lazos de confianza entre los informantes e investigadores (Aguirre, 2006; Gadamer, 2002, Levinas 1977; Guber, 2005).¹²⁷

Aunque dichas conversaciones se dieron de manera espontánea, fueron de gran utilidad para aclarar o complementar algunos de los aspectos tratados durante la entrevista, además de ayudarnos en la comprensión de algunas experiencias difíciles de tratar, y porque nos permitió establecer una mayor confianza con las informantes.

En cuanto a la entrevista, inicialmente se elaboró un esquema de contenido que se fue afinando en el transcurso de la investigación, hasta formar un guion temático que orientaría los tópicos a tratar y las preguntas a realizar.

Las preguntas fueron abiertas y sólo cuando hubo necesidad de precisar o aclarar en algunos aspectos se efectuaron preguntas semiestructuradas o cerradas.

Las preguntas no fueron formuladas de la misma manera, pues se fueron precisando conforme fue desarrollándose cada entrevista, por este motivo no se presenta una guía de preguntas preestablecidas y expresadas de la misma manera. Sin embargo, se abordaron los temas (categorías) contenidos en la guía temática de entrevista (y siguiendo su reformulación), pues como proponen Taylor y Bogdan

¹²⁶El rapport sería, pues, "un estado ideal de relación entre el investigador y los informantes, basado en un contexto de relación favorable, fundado en la confianza y la cooperación mutua que viabiliza un flujo, también ideal, de información (esto es, un material genuino, veraz, detallado, de primera mano)" (Guber, 2005:163).

¹²⁷"Se objetará que todo ha partido de la conversación, por ejemplo, en una entrevista, los datos son recogidos de lo que el informante ha respondido; sin embargo, ateniéndonos al análisis reflexivo que se hizo sobre la conversación, esta no se reduce a lo que en psicología se denomina "interacción", es decir, está lejos de la conversación quien llegue a extraer información del otro a partir de unas inquietudes precisas. La conversación rompe todo deseo de saber pues su esencia está en la exposición al otro. Por tanto, decir que la entrevista utiliza la conversación como un presupuesto obvio, es contribuir al desaparecimiento de la conversación como arte, como espacio donde se da originalmente el habla y, por tanto, donde el hombre se da como tal. Reducir la conversación a una acción fingida o interesada, en la medida en que busca un fin, es convertirla en lo que no es, es ridiculizar su esencia" (Aguirre, 2006: 7).

(1987: 119)-, nuestra guía no fue un protocolo estructurado, sino “una lista de áreas generales” que debían cubrirse con cada informante, definiendo para cada caso -y dependiendo de la situación de la entrevista-, cómo y cuándo formular las preguntas relativas a cada punto, tratando de que fuera de una forma natural y teniendo en cuenta al informante, su comprensión, sensibilidad, y contexto en que se estaba dando la interacción. Como se acostumbra a hacer en las entrevistas no directivas, en el sentido que propone Guber (2001: 81- 82):

La aplicación de este supuesto, válido con matices en la entrevista etnográfica, resulta en la obtención de conceptos experienciales (*experience near concepts* de Agar 1980:90), que permitan dar cuenta del modo en que los informantes conciben, viven y asignan contenido a un término o una situación; en esto reside, precisamente, la significatividad y confiabilidad de la información. Pero para alcanzar esos conceptos significativos, [81] el etnógrafo se basa en los testimonios vividos que obtiene de labios de sus informantes, a través de sus líneas de asociación (Palmer, en Burgess 1982:107; Guy Michellat, en Thiollent 1982:85). En las entrevistas estructuradas el investigador formula las preguntas y pide al entrevistado que se subordine a su concepción de entrevista, a su dinámica, a su cuestionario, y a sus categorías. En las no dirigidas, en cambio, solicita al informante indicios para descubrir los accesos a su universo cultural. Este planteo es muy similar a la transición de "participar en términos del investigador" a "participar en términos de los informantes".

Basándonos en esta misma autora, se siguieron tres procedimientos: la atención flotante, en la que no se privilegia “de antemano ningún punto del discurso; la asociación libre del informante y la categorización diferida, nuevamente, del investigador Guber, 2001: 83).

Permitiendo una libre introducción de temas y conceptos desde la perspectiva del informante, teniendo como marco la construcción de la situación de la entrevista, y estableciendo una conversación dada en una interacción con nuestras informantes lo más natural posible (Guber, 2001), y con una intervención limitada de nuestra parte. Para ello se utilizaron varios tipos de preguntas descriptivas, se formularon preguntas de tipo *grand tour*, que interrogaban acerca de grandes ámbitos, situaciones, períodos (Spradley, 1979; Guber, 2005); se preguntaba primero ¿Cómo fue su

niñez?, con el propósito de ubicar a la informante en un tiempo y lugar de su vida, para luego en el transcurso de su narrativa, ir conociendo el contexto de su vida familiar e identificar situaciones, escenarios, eventos, actividades, personas, relaciones sociales y familiares, así como la propia experiencia de cada caso, con la finalidad de “construir los marcos de referencia de los actores a partir de la verbalización asociada libremente” (Guber, 2005:143). Para luego empezar con cuestionamientos *mini tour* (Spradley, 1979) –“las que “son semejantes a las *grand-tour*, pero se refieren a unidades más pequeñas de tiempo, espacio y experiencia” (Guber, 2005: 149)-, que condujeran a una información más específica sobre la información recibida, redirigiendo a través de nuevas preguntas más específicas hacia los aspectos contenidos en la guía temática de la entrevista.¹²⁸

Las entrevistas fueron grabadas y transcritas literalmente, posteriormente se organizó y sistematizó la información obtenida, primeramente, identificando los aspectos que se consideraban relevantes para el problema de investigación.

Después de la transcripción-se hizo el proceso de sistematización y codificación (selección, -enfocar- simplificación y categorización) de los contenidos de la narrativa obtenida, a partir de esto se fueron estableciendo nuevas categorías.¹²⁹ Como ha señalado Geertz (1994: 22), de lo que se trató fue de: reorganizar las categorías de un modo tal que pudieran “divulgarse más allá de los contextos en los que se gestaron y adquirieron sentido originalmente con el fin de encontrar afinidades y señalar diferencias”.

La primera etapa de la investigación se inició a partir de los temas y subtemas contenidos en la primera guía temática (ver siguiente cuadro), permitiéndonos realizar una fase exploratoria, para posteriormente establecer otras categorías con

¹²⁸Desde estos marcos se extraerán, en un segundo momento y tras una categorización diferida, las preguntas y temas significativos para la focalización y profundización. Esto quiere decir que si el investigador necesita partir de una temática determinada (controlada categorialmente), quizá convenga tomarla como provisoria abriéndola progresivamente a otros temas desinterés propuestos por el informante. Cuando, a pesar de haber temas predeterminados en la conversación de campo, aparecen otras cuestiones introducidas por el informante, el investigador evitará interpretarlas como elusiones, desvíos y, sobre todo, pérdidas de tiempo (Guber, 2005: 143-144).

¹²⁹ El número de categorías -de acuerdo con Taylor y Bogdan (1986: 167) “dependerá de la cantidad de datos recogidos y de la complejidad de nuestro esquema analítico”. Las categorías describirán con mayor o menor particularidad o generalidad los rasgos de las unidades de significado seleccionadas. Las categorías concentran las ideas, conceptos o temas similares descubiertos por el investigador o los pasos o fases dentro de un proceso (Rubin y Rubin, 1995).

las que se fue acotando la investigación e ir reformulando la guía temática de las entrevistas (ver Anexo 1).

Cuadro 8. Guía temática inicial (Categorías)	
Características generales de la familia	Composición familiar Proveedores y dependientes económicos Fuentes de ingresos Actividades laborales y/o productivas Estructura ocupacional familiar
Alimentación	Formas y fuentes de abasto y obtención de los alimentos (compra y/o producción de autoconsumo, recolección, otros) Composición de la dieta: Alimentos básicos, secundarios y periféricos Tipos de procesamiento doméstico de alimentos para su conservación
Estructura de las comidas	Número de platillos Número de comidas Horarios de comida
La cocina y su materialidad	Ubicación Infraestructura Enseres y aparatos Utensilios de uso tradicional
La cocina familiar	Comidas que se preparaban en casa Comidas frecuentes Comidas festivas Uso de ingredientes frescos e industrializados Técnicas culinarias Formas de transmisión culinaria
Socialización familiar	Convivencia familiar cotidiana Convivencia en torno a los alimentos

Fuente: Elaboración propia.

Así, el proceso de indagación que se inició a partir de la definición previa de las categorías y subcategorías apriorísticas, se fue enriqueciendo y modificando con la construcción de categorías emergentes y/o nuevos tópicos que fueron surgiendo durante el transcurso de la investigación y del análisis de los datos obtenidos,¹³⁰

¹³⁰Como explica Cisterna (2005:64): es el investigador quien le otorga significado a los resultados de su investigación, uno de los elementos básicos a tener en cuenta es la elaboración y distinción de tópicos a partir de los que se recoge y organiza la información. Para ello distinguiremos entre categorías, que denotan un tópico en sí mismo, y las subcategorías, que detallan dicho tópico en microaspectos. Estas categorías y subcategorías pueden ser apriorísticas, es decir, construidas antes del proceso recopilatorio de la información, o emergentes, que surgen desde el levantamiento de referenciales significativos a partir de la propia indagación, lo que se relaciona con la distinción que establece Elliot (1990) cuando diferencia entre *conceptos objetivadores* y *conceptos sensibilizadores*, en donde las categorías apriorísticas corresponderían a los primeros y las categorías emergentes a los segundos.

focalizando nuestra indagación en estas últimas. Dichas categorías fueron derivadas de los objetivos general y particulares explicitados en el Cuadro 9.

Cuadro 9. Objetivos y categorías apriorísticas e emergentes				
Objetivo general	Objetivos particulares	Categorías apriorísticas	Subcategorías	Categorías emergentes
Analizar a través de la experiencia y percepción de las abuelas los posibles cambios en la relación de las mujeres con la cocina, la alimentación familiar y la transmisión culinaria en el ámbito doméstico-familiar dentro del marco de la modernidad alimentaria en Sonora, para contribuir a entender la complejidad del comportamiento alimentario actual	Plantear el marco general de análisis del contexto de la modernidad y la modernidad alimentaria en Sonora	Relación mujeres, cocina, alimentación familiar y transmisión culinaria Modernidad alimentaria	Transformación alimentaria Delocalización Escenario alimentario Cultura alimentaria Sistema alimentario Cambio alimentario Nuevo orden alimentario	Desarrollo agropecuario, urbano e industrial Desarrollo comercial y de servicios Cambios en el abasto o alimentario Cambios en la distribución y venta de alimentos Supermercados y transformación el abasto urbano Expansión, diversificación de los espacios de consumo Oferta alimentaria y gastronómica moderna y tradicional
	Efectuar un balance crítico de la antropología de la alimentación, para determinar los conceptos que se usarán en este trabajo	Balance Antropología de la alimentación y definición conceptual	Sistema culinario Cocina Alimentación Comportamiento alimentario Situación alimentaria	El cocinar

Continuación Cuadro 9. Objetivos y categorías apriorísticas e emergentes				
Objetivo general	Objetivos particulares	Categorías apriorísticas	Subcategorías	Categorías emergentes
			Percepción	Trabajo Vs. Cocina
			Alimentación familiar	Formación del gusto alimentario
			Cocina	División social en el trabajo doméstico-familiar
			Práctica culinaria	Reproducción social y familiar
			Transmisión culinaria	Libertad personal vs. cocinar
			Ámbito doméstico-familiar	Reducción regulación alimentaria
				Sustitución del rol materno
				Comer en la calle
				Cocina casera vs cocina industrial
				Introducción de productos comerciales
	Identificar los cambios socioculturales y los aspectos que han influido en la relación mujeres/ cocina/ alimentación familiar y la transmisión culinaria, desde la perspectiva de las mujeres abuelas	Cambios en la relación de las mujeres con la cocina, la alimentación familiar y la transmisión culinaria	Cambio social	Transmisión culinaria, vecindad, cuidado y subsistencia
Cambio alimentario			Mujeres, cultura culinaria y su papel social	
Alimentación familiar			Estrategias familiares de vida	
Cocina			Redes sociales femeninas	
Ámbito doméstico-familiar			Mecanismos de aprovisionamiento de alimentos	
Transmisión culinaria				

Fuente: Elaboración propia.

En un primer momento, se realizó un análisis comparativo de los datos tomando en cuenta a todo el grupo de mujeres abuelas. En función de su contenido se fueron

organizando en temáticas y luego en matrices, a partir de las categorías establecidas, posteriormente se identificaron relaciones, similitudes, diferencias, junto a los aspectos más relevantes o problemáticos que se encontraron asociados con la cocina y la alimentación familiar y la relación mujer-cocina (el cocinar).

Lo que nos permitió identificar los aspectos que desde la percepción y experiencia de estas mujeres han influido en la cocina y la alimentación familiar, y en el papel de las mujeres con relación a la cocina y el cocinar.

Así como los cambios sociales que consideraron relevantes, junto con los ocurridos en el sistema culinario familiar y sus repercusiones en la familia y su alimentación, y en la práctica del cocinar. (Lo anterior es presentado en los primeros cinco apartados del capítulo IV de la tesis).

En un segundo momento de la investigación, se seleccionaron tres casos para -de acuerdo con lo propuesto por Bolívar (2002)- descifrar significativamente los componentes y dimensiones relevantes de las vidas de los sujetos, situar los relatos narrativos en un contexto que contribuyera a proveer una estructura en que permitiera un sentido más amplio. En el entendido de que aunque los tres podrían ser considerados similares o no, de acuerdo a nuestro interés se buscó que pudieran reflejar las complejidades, características comunes o aspectos más particulares (Stake, 1994) asociados a las historias alimentarias y culinarias personales y familiares de estas mujeres.

Los casos fueron seleccionados por su relevancia para mostrar y/o ilustrar a partir de casos particulares y distintos, algunos de los aspectos o condicionantes que fueron estructurando y/o reconfigurando la vida personal y familiar, su alimentación y su relación con la cocina.

Cuadro 10. Conformación de los tres casos seleccionados

Nombre	Edad	Fechas entrevistas		
		1a. Sesión	2a. Sesión	3a. Sesión
Verónica	58	24-jul-12	02-ago-12	15-ago-12
Mara	69	15-sep-11	15-jul-12	30-jul-12
Rina	83	22-jul-12	11-ago-12	25-ago-12

Fuente: Elaboración propia.

Se llevaron a cabo entrevistas en profundidad con una visión retrospectiva, esta técnica de investigación se considera adecuada pues se considera -como Beverley (2000:257) señala sobre los testimonios- que cualquier vida que es narrada puede tener un valor simbólico y cognitivo, además de que cada testimonio individual evoca una polifonía ausente de otras voces, otras posibles vidas y experiencias de otros, quienes también participaron en el mismo evento. Cada entrevista comprendió tres sesiones de una hora y media a dos de duración.

Nos orientamos a trabajar la narrativa (biográfica) constructivista del grupo de las tres mujeres abuelas (Esin *et al.*, 2014; Trahar, 2009; Jimeno, 2016; Santamaría, 1998 y Gergen, 1999), coincidiendo con lo que Elder (2000) aludía sobre conocer el efecto duradero de acontecimientos pasados o los cambios sociales y de comportamiento a través de las generaciones, cuando los estudios longitudinales no son posibles.¹³¹

A partir de dicha narrativa se llevó a cabo la reconstrucción de las trayectorias de vida personales, teniendo como eje la cocina y la alimentación familiar, lo cual nos permitió identificar las experiencias vividas por estas mujeres y sus familias, enfatizando la atención en los momentos (*timing*) críticos (transiciones) que influyeron de alguna manera en dichos aspectos durante la niñez, adolescencia y edad adulta de las informantes, y teniendo como escenario al ámbito doméstico-familiar, así como otros contextos cercanos, como la comunidad, ejido, rancho o vecindario donde las mujeres seleccionadas vivieron.

Cabe aclarar que los fragmentos de las entrevistas presentados a lo largo de la tesis fueron seleccionados en función de los temas y objetivos de cada capítulo y/o apartado, la elección de los mismos fue a partir de que la información contenida en los mismos contribuyera a ilustrar de manera clara los distintos aspectos considerados u encontrados en el análisis. Con la aclaración de que sólo se eligieron partes de las entrevistas que se consideraron más relevantes, y en especial cuando se quería enfatizar las particularidades de los casos, sus circunstancias y contextos personales y familiares. De aquí que no se expusieran fragmentos de las 22 informantes, o de los casos seleccionados, con el propósito de mostrar las

¹³¹ Aunque Elder (2000) se refería al uso de historias de vida retrospectivas, lo que no se realizó en esta investigación.

diferencias, las singularidades, los procesos de socialización, la constitución de relaciones, de su trayectoria biográfica personal y familiar, lo que Ricoeur (1991, 1996) refiere como la trama argumental, las secuencias temporales, las situaciones, personajes que aparecen en sus propias narrativas.

Pues como señalan Lock y Strong (2010), las formas de hacer sentido se encuentran intrínsecamente incorporadas en los procesos socioculturales, y son específicas de momentos y lugares particulares, y los significados de los eventos particulares, así como nuestras formas de entenderlos varían según las diferentes situaciones y contextos.

Además, como ya se dijo en las páginas anteriores, las preguntas no se formularon de la misma manera precisándose conforme fue desarrollaba cada entrevista, por este motivo no se presenta una guía de preguntas preestablecidas. Se abordaron los temas (categorías) contenidos en la guía temática de entrevista, la que fue reformulándose, por lo que no constituyó un protocolo estructurado, (Taylor y Bogdan 1987). Aunque en el desarrollo de las entrevistas se fueron abordando los distintos tópicos contenidos en la guía, esto no significó que se formularan las mismas preguntas o que éstas se hicieran de la misma manera y esto se aplicó en todos los casos, permitiéndonos una más amplia exploración de los temas y de las propias trayectorias y experiencias de vida de las informantes.

En cuanto a los distintos fragmentos de la narrativa obtenida de los tres casos seleccionados se buscó una *visión binocular*, es decir, una «doble descripción» en la que se integrara, por un lado, un retrato de la realidad interna de las mujeres; y por el otro, que se inscribiera en un contexto externo que aportara significado y sentido a la realidad vivida por estas informantes, para situar las experiencias narradas en su discurso narrativo, dentro de un conjunto de regularidades y pautas explicables en el escenario de su cotidianidad, en el entendido de que el relato de vida responde a una realidad socialmente construida, y sin desdeñar su carácter único y singular (Bolívar, 2002).

Estos últimos aspectos, se consideraron fundamentales para la realización de las trayectorias de vida -como una forma particular de biografías culinarias y alimentarias- pues se buscaba comprender los cambios sociales, económicos y

culturales que las mujeres seleccionadas vivieron, e identificar los factores que influyeron en las trayectorias sociales de éstas y de sus familias, en especial, aquéllos que tuvieron relevancia o que generaron cambios en la relación cocina-alimentación familiar y sobre algunos aspectos relevantes asociados a estos aspectos, como las condiciones de vida, trabajo, la migración, comportamientos alimentarios (prácticas culinarias) y en las significaciones o modos de ser con relación a la cocina y la alimentación. Así como en quién cocinaba, para quién se cocinaba y la manera en la que las mujeres entrevistadas se habían introducido a la experiencia del cocinar, lo que asoció a las formas en las que se realizaba el proceso de transmisión del conocimiento culinario.

Bajo un enfoque «microscópico», se pretendió identificar “los dispositivos que gobiernan la vida cotidiana de las gentes, mediante las vivencias y curso temporal de los individuos en situaciones específicas” (Bolívar, 2002: 564). En este sentido, a partir de la obtención de los diversos puntos de vista de las mujeres, así como de su experiencia e historia familiar y personal, se tuvo información sobre los cambios en sus vidas y en el interior de sus familias, así como de sus entornos cercanos (vecindario, comunidad o poblado), focalizando la atención en los aspectos y/o momentos críticos que tuvieron influencia en el sistema culinario familiar, pero más específicamente en la cocina y la alimentación familiar.

Con el fin de conocer la manera en cómo las informantes y sus familias vivieron estos procesos o experiencias y saber cómo influyeron en la alimentación y cocina familiar a través del tiempo, se decidió trabajar en las trayectorias de vida de las mujeres abuelas abocándonos a tres etapas de su vida: la niñez, la adolescencia y la adultez, teniendo como eje analítico la relación cocina-alimentación familiar.

Para ello consideramos a su niñez comprendida entre los 7 a los 11 años, la que corresponde a la niñez intermedia que de acuerdo a Papalia *et al*, (2002), esta etapa -en la que coincide con la experiencia escolar- la que consideran central para el desarrollo cognitivo, físico y psicosocial de los niños. En esta investigación se definió que de este periodo se partiera desde los 7 años de edad debido a la mayor claridad en la información que podían recordar las informantes. Mientras que para la etapa de la adolescencia se consideró de los 12 a los 19 años; y la juventud y adultez, a partir

de los 20 años de edad. La definición de estos periodos se hizo de acuerdo a las edades establecidas por el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) (2002) y la OMS (2015), aunque estas instancias internacionales consideran a la adolescencia a partir de los 10 años de edad.

El que las mujeres abuelas estuvieran entre los rangos de edad de 40 a 59 años y de 60 años y más -el hecho de tomar en cuenta dichas etapas del ciclo de vida- respondió a que se quería que tanto su niñez como su adolescencia y adultez coincidieran con el contexto social e histórico del proceso de modernización productiva que condujo a la reconfiguración del sistema alimentario sonoreño, y a cambios muy notables en la composición urbana y demográfica de la entidad, transformaciones que se fueron dando a lo largo de los siguientes periodos:

a) Un primer periodo, que comprendió la década de los cincuenta cuando se desarrolló un proyecto por demás ambicioso que conduciría, con base en el establecimiento de una agricultura extensiva, a cambios en los patrones productivos de alimentos para consumo humano que antes atendían la demanda local y estatal, por otros ligados al desarrollo del mercado internacional particularmente el norteamericano (Hewitt, 1978; Pérez, 1993, Vázquez y Hernández, 2001).

En este periodo aumentó de manera importante la migración de la población rural hacia las localidades urbanas (Ramírez *et al.*, 1985). Este proceso de crecimiento de la población urbana seguramente influyó directamente en la vida social, cultural y económica del municipio de Hermosillo y de la capital del estado, la ciudad de Hermosillo. Además de los cambios en el uso del suelo, la ciudad se diversificó cultural y socialmente debido a la presencia de los migrantes que observaban otras costumbres, la demanda y la oferta de nuevos productos alimenticios, los requerimientos de servicios y la ampliación de un mercado de trabajo.

b) Un segundo periodo abarcó de los años sesenta a los setenta en los que en el ámbito estatal se desarrolló una política de industrialización que buscaba relacionar los productos del campo con procesos de transformación, como en el caso del trigo. En esta etapa se mantuvo un crecimiento importante de la ciudad de Hermosillo, tanto en su población como en su extensión física (Galindo, 1989; Navarro, 1989).

En los años setenta, el alto costo de la vida y la crisis económica eran parte del discurso cotidiano.¹³² Además, el desempleo de amplias capas de la población limitaba el poder adquisitivo y el consumo de muchas familias. Otro aspecto que incidió en los cambios en las pautas de consumo de los hermosillenses fue la apertura de grandes almacenes departamentales y centros comerciales (VH, Mazón) que ofertaban nuevos productos y que paulatinamente fueron desplazando al comercio tradicional formado por pequeñas y medianas unidades diseminadas tanto en las zonas urbanas como en las rurales.

Durante esta década el ambiente social y las condiciones económicas de los habitantes de la ciudad de Hermosillo comenzaron a cambiar de manera acelerada; esta situación propiciaría ciertas condiciones que, más tarde, con la crisis de los ochenta, conducirían a una problemática social y cultural mayor y más compleja que afectaría la vida social y cultural hermosillense y que incidiría directamente en el ámbito familiar. En la década de los setenta, ya empezaban a manifestarse estos cambios en la vida comunitaria y familiar de algunas colonias populares de Hermosillo y en la población infantil y juvenil.¹³³

c) El tercer y último periodo englobó de la década de los ochenta al año dos mil y se caracterizó por cambios políticos, económicos y culturales de gran envergadura. Varios factores a nivel nacional coadyuvaban a los cambios de la estructura social y económica, entre otros podemos citar los efectos de la crisis económica de los años ochenta; el deterioro de las condiciones de vida y trabajo de amplias capas de población, tanto a nivel estatal como nacional; el cambio de modelo económico con efectos negativos para la planta productiva nacional y para la población en general; así como el desarrollo de una política económica orientada al mercado externo que debilitaría y desarticularía el mercado interno¹³⁴.

A partir de la década de los ochenta, la problemática social y cultural urbana presentó nuevas características que posiblemente fueron expresión de los efectos de

¹³² Ver a Guillén (1989).

¹³³ Un estudio relacionado con este tema y en particular con el desarrollo de bandas juveniles es el de Cañez (1995,1996).

¹³⁴ En Sonora, se favoreció el desarrollo de un proceso de transnacionalización productiva en el sector agropecuario el cual alteró el patrón tradicional de producción de alimentos y su especialización regional, favoreciendo la integración subordinada entre el campo y la agroindustria, paralelamente modificó la estructura de capital dominante en la región, reorientando el destino de los productos y los mercados, e imponiendo una nueva interacción entre los productores rurales con los procesos productivos (Wong *et al.*, 1994).

un contexto social y económico muy desfavorable, como el aumento de la delincuencia. Entre 1990 a 1995, de acuerdo al Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (1998), el robo pasó a ser el primero entre los principales delitos en la entidad y en el municipio de Hermosillo, en ese corto periodo los casos registrados aumentaron en un 57%, quizá esto forma parte de los indicadores de las tensiones y conflictos que se han generado como resultado de un largo proceso de modernización dentro de un modelo económico que ha conducido a una polarización económica y social cada vez más marcada y a una mayor desigualdad de las distintas regiones de la entidad.¹³⁵

En este periodo, los años noventa fueron uno de los momentos que ha sido más dinámico en los cambios del escenarios alimentario hermosillense. Este punto será abordado en el capítulo dedicado a la transformación alimentaria en Sonora.

Durante este largo periodo que comprendió la segunda mitad del siglo XX cambió el escenario productivo y comercial, afectando las zonas rurales y urbanas de la entidad. También a partir de los años ochenta, la influencia del mercado norteamericano tuvo una presencia directa en el territorio sonorense, esto como consecuencia del proceso de transnacionalización de los mercados y con el Tratado de Libre Comercio, lo que propició la inversión directa extranjera al cien por ciento, favoreciendo la introducción de nuevos productos (Bocanegra y Vázquez, 2006), entre ellos, una oferta muy amplia de alimentos y productos de uso personal. Se inicia el establecimiento de grandes empresas transnacionales que establecen altos niveles de competencia en la presentación, precio, calidad, mercadotecnia, redes de distribución, sistemas de control e infraestructura (Bocanegra, 2007). Este nuevo nivel de competencia rompe con la estructura comercial del estado, imponiendo un nuevo orden en el cual los comercios micros y pequeños, así como los medianos y grandes sufren el desplazamiento del mercado. Durante la década de los noventa el liderazgo comercial pasó de los empresarios sonorenses a empresas foráneas tanto de capital nacional como extranjero, marcando nuevas pautas de consumo

¹³⁵ La economía sonorense sufrió procesos de desintegración productiva, y uno de los aspectos que marcaron su desarrollo a partir del último cuarto del siglo XX, fue la recomposición interna de la estructura productiva a favor de la industria y en especial de los servicios, en detrimento de las actividades primarias (Vázquez y Hernández, 2008).

(Bocanegra y Vázquez, 2006). Esto último es presentado en el último apartado del capítulo IV.

También, llamó nuestra atención la capacidad de construir capital social en sus entornos cercanos tanto de algunas mujeres como de otros individuos –como expresión de su capacidad de agencia- y su concreción en distintas prácticas solidarias, de intervención, de reciprocidad y de manejo de recursos con relación a la cocina y la alimentación más allá de los límites del hogar. Teniendo en cuenta lo que Carrasco (2003:105) refiere como “las acciones socioculturales que actuaban como correctivos contra la escasez como las obligaciones de reciprocidad interfamiliar” donde, además, se contemplaron también a las relaciones de solidaridad o reciprocidad vecinal, entendidas estas cuestiones como parte de los elementos que daban sustento a las estrategias familiares.

Para tal efecto, se trató de obtener información sobre otros aspectos que en este estudio se consideraba que habían constituido el sustento social de los mecanismos familiares y sociales que favorecían las condiciones para la subsistencia y alimentación familiar. Por lo que también se abordó la constitución de redes sociales, y mecanismos de distribución o aprovisionamiento de alimentos, donde las mujeres participaron en calidad de agentes proveedoras y/o beneficiarias/consumidoras o cómo transmisoras del conocimiento culinario. Esto último es abordado en el capítulo V de esta tesis.

El siguiente paso consistió en seleccionar a cinco mujeres abuelas, de las que presentamos algunos fragmentos de sus testimonios con la finalidad de mostrar la importancia que las mujeres han tenido como agentes solidarias, y cuyas acciones dirigidas a quienes carecían de lo necesario para poder alimentarse, o con su desempeño como distribuidoras de alimentos mediante su venta a precios muy bajos, o simplemente con el hecho de convidar, entre los habitantes de sus vecindarios, las comidas preparadas por sus propias manos y en las cocinas de sus hogares.

La elección de estas informantes únicamente se basó en que ellas hubieran vivido o conocido directamente este tipo de experiencias en algún momento de sus vidas. En este sentido, se presentan algunos fragmentos de sus narraciones con el

propósito de ilustrar a partir de sus recuerdos, el papel social desempeñado por las mujeres como portadoras de una cultura culinaria. Esto se presenta en el primer apartado del capítulo V.

Posteriormente para trabajar sobre el tema de las redes femeninas con relación a los apoyos, cuidado y transmisión culinaria, nuevamente se seleccionaron cinco casos partiendo de los siguiente criterios: a) Haber recibido de manera directa la enseñanza culinaria a través de otras mujeres; b) Ser beneficiarias de este proceso de transmisión que pudo ser dado o no a través de la vía materna; c) Enfrentar circunstancias familiares que les exigieran cumplir el rol de encargada de la alimentación familiar.

Lo anterior corresponde al segundo apartado del capítulo V. Para el último tema expuesto en su última parte, se decidió de igual manera presentar los casos de seis mujeres. Los criterios para su elección fueron, primero, que se trataba de los casos que aportaban mayor y mejor información sobre el tema de los mecanismos de subsistencia para garantizar la alimentación familiar. Segundo, como en el apartado anterior, se tuvo en cuenta que las informantes hubieran vivido o conocido directamente este tipo de experiencias solidarias, que hicieron posible, para muchas familias, sobrellevar los tiempos de escasez de alimentos o de pocos ingresos, ayudándoles a saciar el hambre y mejorar su dieta. Para dar comienzo a la exposición de la parte empírica, y cumpliendo con una perspectiva social y contextualizada, presentamos a continuación cómo ha sido reconfigurado el escenario hermosillense en el contexto de la modernidad alimentaria.¹³⁶

CAPÍTULO III. LA MODERNIDAD ALIMENTARIA EN EL CONTEXTO REGIONAL

¹³⁶ En esta tesis parte del concepto de escenario alimentario propuesto por Montecino (2006: 15 y 16) quien señala que *la manera cómo nos alimentamos está vinculada a nuestro entorno, a los productos comestibles a los que tenemos acceso, es decir a los escenarios alimentarios y el contexto en el que nos ha tocado vivir. Más allá, o más acá, de las consideraciones biológicas ligadas a la sobrevivencia, las distintas sociedades humanas han construido un “escenario alimenticio” en el cual juegan y se entrecruzan un conjunto de elementos que se desplazan desde lo fisiológico a lo simbólico, pasando por los gustos, la estética, las técnicas, los protocolos, siempre atravesados por la construcción y reproducción de las diferencias sociales (de género, edad, clase, etc.) que la cocina expresa desde un lenguaje prístino y común.*

3.1 LA CONTEXTUALIZACIÓN DE LA ZONA DE ESTUDIO Y SU PROCESO MODERNIZADOR

La transformación económica y productiva de nuestro país durante la segunda mitad del siglo pasado, fue instrumentada a partir de políticas orientadas a la modernización productiva y a la apertura comercial, las cuales -desde la década de los ochenta- se caracterizaron por una visión de mercado de corte neoliberal en el contexto de la globalización. Este proceso incidió tanto en el ámbito productivo y económico, como en la vida social y cultural de la población mexicana, trayendo consigo cambios fundamentales en el campo de lo alimentario.

Los sistemas alimentarios y las culturas alimentarias¹³⁷ locales se vieron afectados por el abandono de la política orientada a la autosuficiencia, así como por la desestructuración de la planta productiva nacional y el desmantelamiento del sistema de abasto y distribución nacional de granos básicos.¹³⁸

El proceso de apertura comercial y el Tratado de Libre Comercio (TLC) también propiciaron efectos muy adversos en la producción agrícola -especialmente en la campesina- pues, debido a la desaparición de los controles o medidas proteccionistas, así como de los créditos, apoyos y subsidios gubernamentales que antes estaban dirigidos al sector agropecuario nacional, quedó sometida a condiciones que significaron una gran desventaja para competir frente a los productores estadounidenses (Torres, 2003).

Aunado a ello, la globalización y el desarrollo de la industria alimentaria han tenido una gran influencia sobre la vida cotidiana de amplias capas de población, favoreciendo la aceptación de una dieta más industrializada. Además, la adopción de un estilo de vida sedentario y los efectos de acelerados procesos de urbanización y

¹³⁷ Como cultura alimentaria se entiende “[...] el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (Contreras y Gracia, 2005:96). “[...] debemos entender por sistema alimentario el carácter complejo de las relaciones interdependientes asociadas a la producción, distribución y consumo de los alimentos que se han ido estableciendo a lo largo del tiempo y del espacio con el fin de resolver los requerimientos alimentarios de las poblaciones humanas. De este modo, se reconoce la relación entre las diferentes fuerzas que actúan en los flujos de mercancías que van desde los productores a los consumidores y se acepta, por otra parte, que los sistemas alimentarios son realidades dinámicas, en las que se dan elementos de continuidad y de cambio a partir de la evolución de los procesos sociales que delimitan las formas en que los alimentos son producidos, distribuidos y consumidos” (Contreras y Gracia, 2005:102-103).

¹³⁸ Para este tema ver a Tarrío, Concheiro y Chenhalls (2000).

de la tercerización de las economías locales, han propiciado cambios sustanciales en las prácticas alimentarias de la población rural y urbana (Meléndez *et al.*, 2010).

En esta época de Modernidad alimentaria nos encontramos con cierta ambivalencia por un lado la homogenización y la delocalización y por el otro la diversificación de la dieta con base en productos industrializados, el cambio de modo de vida y la inactividad física (OMS, 1998; OMS y OPS, 1998), aspectos que se han asociado a la aparición de una nueva epidemiología, en especial los padecimientos crónico-degenerativos, como la diabetes, que se han convertido en un grave problema de salud pública.

Sonora no ha sido ajena a tales procesos. En esta entidad la transformación alimentaria se fue dando de la mano de una serie de cambios que llevarían, tanto a la reconfiguración de la planta productiva y la centralización de servicios, como a la concentración demográfica en zonas urbanas y, finalmente, a un desarrollo desigual entre las distintas regiones que comprende este estado. Estos cambios se dieron bajo la influencia de poderosos grupos de empresarios y políticos regionales, que reclamaron a lo largo del siglo pasado el logro de un anhelado objetivo: el progreso y modernización de la planta productiva sonorenses (Ramírez *et al.*, 1985, Guadarrama *et al.*, 1985 y 2001).

Durante un periodo que abarcaría cerca de setenta años -de mediados de los años veinte hasta finales de los años noventa- se fueron perfilando los distintos proyectos modernizadores que transformaron el escenario social, demográfico y económico sonorenses, y cuya instrumentación conduciría a la introducción de tecnología moderna y la creación de una nueva infraestructura en vías de comunicación, servicios y transportes, además de la construcción de obras hidráulicas para la producción de energía eléctrica e irrigación agrícola.

Especialmente de mediados de los años cincuenta a los setentas, el impulso dado a la actividad agropecuaria, la urbanización y la industrialización condujeron a que la distribución espacial de la población fuera alterada bajo la influencia del desarrollo agrícola de las zonas costeras y el desarrollo maquilador, así como por el

surgimiento de una industria que se abrió camino como una prolongación de las actividades agrícolas.¹³⁹

Por otro lado, las innovaciones tecnológicas introducidas como parte de una agricultura moderna, como el uso de semillas mejoradas de alto rendimiento, la introducción de más maquinaria y de un tipo de cultivo extensivo (trigo, algodón y soya) -que llegaría a abarcar hasta el 70% de toda la agricultura sonorense- reclamaban menos fuerza de trabajo. Estas nuevas condiciones tuvieron como consecuencia el desempleo de cerca de 25 mil trabajadores que tuvieron que emigrar a las zonas urbanas para emplearse en las ramas de servicios, industria (Ramírez *et al.*, 1985) y comercio.¹⁴⁰

Las crecientes necesidades de esta innovación tecnológica agrícola demandaban la construcción de una nueva infraestructura para almacenamiento, junto con establecimientos industriales de mayor tamaño para lograr un proceso de producción y de comercialización más eficiente.¹⁴¹

En el caso de las ciudades de Hermosillo y de Obregón, crecieron de manera importante gracias al desarrollo de la industria y los servicios dependientes de los alimentos, textiles, agroquímicos (Ramírez *et al.*, 1985) e insumos de la actividad agrícola.

Otra expresión de los cambios ocurridos en el campo alimentario sonorense fue la ganaderización. Este proceso tuvo, entre otras características, la refuncionalización de las unidades campesinas de producción en las zonas serranas (Pérez, 1993), mediante la inserción de pequeños productores especializados en la crianza de becerros destinados principalmente al mercado norteamericano; junto con el desplazamiento de la producción de alimentos para consumo humano - principalmente maíz, frijol y trigo- por forraje. Mientras ocurrió esta especialización se

¹³⁹ Ramírez *et al.*, (1985: 201) señalan que: “[...] la urbanización acelerada de Sonora fue un producto de la transferencia de poder de los agricultores de los valles a los hombres de las ciudades, muchos de los cuales eran ellos mismos. De otra forma no sería concebible que en un tiempo tan corto (1955-1970) los grandes comercios y las industrias adquirieran las enormes cantidades de capital que suponían semejantes niveles de concentración”.

¹⁴⁰De acuerdo con los mismos autores, el desarrollo agrícola demandó la ampliación de infraestructura industrial y de servicios, en respuesta a ello se instrumentó el Plan Industrial de Luis Encinas con el que se instalaron 94 empresas industriales y se reacondicionaron pequeños centros manufactureros entre 1960 y 1970. La industria y los servicios lograron tener ritmos productivos superiores a la agricultura, debido a que los grandes volúmenes de trigo y algodón propiciaron que los comerciantes y empresarios incorporaran mayor valor a estos productos.

¹⁴¹ La gran industria manufacturera (8% de los establecimientos) concentraba para 1970 el 80% del valor bruto de la producción, mientras que el comercio (el 7.7% de los establecimientos) generaba el 75% del valor de esas ramas (Ramírez, 1982).

propició el abandono de la producción y cría de productos tradicionales orientados al mercado como fruto de los excedentes de la producción campesina (Camou, 1994a),¹⁴² productos que llegaban directamente a la cocina de los hogares hermosillenses.

Por otra parte, a finales de los años sesenta, la actividad ganadera experimentó cambios en sus giros productivos con la diversificación de productos pecuarios acordes a las nuevas demandas del mercado estadounidense.

La ganadería tuvo tal crecimiento que en la década de los setenta afianzó la recuperación del producto interno bruto del sector agropecuario. Su modernización y su diversificación hacia la porcicultura y la avicultura, junto con la ganadería de bovinos, llevaron a la implementación de nuevas tecnologías y formas de comercialización integrales (Ramírez *et al.*, 1985). A lo que se sumó la aparición en Hermosillo de una nueva oferta de productos cárnicos muy diversos, empaquetados y pensados para el consumo cotidiano, y otros orientados hacia un consumo de productos más caros y selectos, como el caso de los cortes finos de carne de bovino, introducidos por el Grupo Torres y las empresas Valmo y Mezero. Estos empresarios ganaderos tuvieron una gran influencia sobre la política estatal (Vázquez, 1991).

La migración de grandes contingentes de población rural, el desarrollo agrícola del valle y los litorales, así como de la industria maquiladora,¹⁴³ contribuyeron a que, durante las siguientes dos décadas, la ciudad de Hermosillo experimentara un rápido desarrollo con el crecimiento de la mancha urbana debido a la construcción de nuevos fraccionamientos y asentamientos irregulares en la periferia de la ciudad. Crecimiento que reclamaría la realización de nueva infraestructura en vías de comunicación, plantas de electricidad, redes de agua potable, nuevos planteles

¹⁴² La refuncionalización productiva de las unidades de producción campesinas sucedió justamente en el momento en el que se estaba dando el proceso de internacionalización de la ganadería y su culminación entre las décadas de los cincuenta y sesenta. Dicho proceso estaba vinculado con el desarrollo del mercado de carne de bovino internacional y con la nueva división del trabajo propiciada por Estados Unidos de Norteamérica (Chávez, 1991). Los campesinos que no pudieron integrarse a este proceso de ganaderización también se vieron forzados a emigrar de sus lugares de origen (Pérez, 1993), algunos de ellos vinieron a residir al municipio de Hermosillo.

¹⁴³ Por otro lado, ocurre la introducción de la industria maquiladora en Sonora con el Programa de Industrialización de la Frontera (PIF) con el que para 1968 se incorporaron 12 plantas maquiladoras en Agua Prieta, San Luis Río Colorado. La industria maquiladora logró un rápido crecimiento que después de 1971 se hizo extensivo al territorio nacional. La aceptación del gobierno mexicano de nuevas disposiciones que aceptaban la participación extranjera, hasta en un 100% del capital total, propició el aumento de este tipo de industria en Sonora (Ramírez *et al.*, 1985).

educativos, la apertura de comercios y una mayor demanda de alimentos (Ramírez *et al.*, 1985; Guillén, 2006).

Mientras tanto -junto a este desarrollo urbano- el campo sonorense se encontraba en una crisis agravada por: la dependencia que había hacia el mercado norteamericano tanto de la producción como de la compra de insumos y de maquinaria agrícola; los efectos de la inflación y la devaluación de la moneda mexicana, ambas expresiones de la vulnerabilidad que caracterizó a la actividad agrícola impulsada con la “Revolución Verde” (Ramírez *et al.*, 1985).

Posteriormente, en el transcurso de la década de los ochenta y los noventa, se abandonaba la política de autosuficiencia alimentaria y el interés por el campo y el campesinado dentro de la política oficial y en la economía nacional tendería a disminuir. Los efectos de una larga sequía de diez años ahondarían la crisis que ya afectaba al campo sonorense a consecuencia del retiro de la intervención estatal y la falta de apoyos y créditos para la producción. En tanto que otros sectores de la iniciativa privada se fortalecían -en especial los empresarios vinculados a la agroexportación- junto con los ganaderos ligados a la producción de ganado de razas finas productoras de carne y los porcicultores que respondieron a la demanda del mercado internacional.

Bracamonte *et al.* (2007) explican que con la instrumentación de esta política y poco después en 1994 con el Tratado de Libre Comercio (TLC) firmado entre México, Estados Unidos y Canadá, la política agrícola mostró ciertas contradicciones al querer modernizar el agro a través de un esquema inspirado en el mercado, y en la prevalencia de programas que correspondían a la etapa proteccionista. Estas incongruencias –nos dice el autor- afectaron al campo sonorense, donde se encontraban agricultores del sector privado adaptados a un ambiente competitivo exacerbado, junto a otros que mantenían viejos esquemas productivos y con ciertos apoyos estatales. Paralelamente a ello se fue dando la adopción de una nueva cultura organizacional y empresarial y de patrones de cultivos que respondieron a la demanda del mercado externo (frutas, hortalizas y trigo cristalino). Esto último es señalado por el mismo autor como uno de los cambios más significativos iniciados en ese periodo. Con dicha reestructuración se esperaba la reactivación de la producción

agropecuaria, sin embargo, entre 1994 y 2003, el producto interno bruto agropecuario y agrícola creció a tasa menores que en el pasado (a un ritmo de 1.43 y 1.35% anual, respectivamente) (Bracamonte *et al.*, 2007).

Entre 1979 y 1989 la superficie sembrada en la entidad llegó a 700 mil hectáreas y en 1996 ascendió a 713,729 mil hectáreas, pero los años siguientes su extensión se redujo abruptamente, llegando a 428 mil hectáreas en el ciclo 2003–2004. Es decir, la extensión sembrada se redujo alrededor de un 40% (Bracamonte *et al.*, 2007).¹⁴⁴ Estos cambios se reflejaron en el patrón de cultivos, en especial en granos básicos como el trigo y el maíz, los cuales ocupaban el 55% de la superficie cultivada entre 2002-2003, y para 2003-2004 sólo comprendieron menos del 30% (Bracamonte *et al.*, 2007).

Por otro lado, en el ámbito regional se fue consolidando una nueva generación de un grupo económico muy poderoso, formado por políticos y empresarios que se integraron directamente al desempeño de cargos públicos y puestos políticos, entre quienes se establecieron diversas alianzas, logrando ejercer un gran poder económico y político a nivel estatal. Este grupo impulsaría, dentro del municipio de Hermosillo y de la capital del estado, un desarrollo industrial, urbano y comercial que transformaría la demografía poblacional, el espacio urbano y el escenario alimentario hermosillense, proceso que atraería la inversión de capital extranjero en distintas ramas de la economía.

3.2 LOS NUEVOS ESCENARIOS ALIMENTARIOS EN SONORA Y EN LA CIUDAD DE HERMOSILLO, EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XX

En este apartado se presentan los cambios ocurridos en el abasto, distribución y venta de alimentos, así como la gran diversificación de los espacios de consumo que se ha dado durante las últimas tres o cuatro décadas, con la finalidad de exponer el proceso de transformación de los escenarios alimentarios, tanto en la entidad como en la ciudad de Hermosillo, Sonora.

¹⁴⁴Este decremento en la superficie promedio cultivada representa una condición restrictiva para la reactivación del campo sonoreño. De hecho, el desplome de la superficie sembrada es tan agudo, que en varios ciclos agrícolas el total de hectáreas ha sido menor al de la década de 1950 (Bracamonte *et al.*, 2007: 54 y 55).

3.2.1 De lo local a lo global. De la producción de autoconsumo a la dependencia alimentaria comercial

En las décadas de los ochenta y noventa la actividad comercial tuvo un gran desarrollo que se dio con una variante, pues el gran inversionista comercial que marcó nuevas pautas de consumo ya no era el empresario local, sino el extranjero, cuya presencia trajo consigo una serie de innovaciones tecnológicas, administrativas, organizacionales y laborales que transformaron la venta al detalle (también conocida como venta minorista), además de otros giros de origen foráneo (Bocanegra y Vázquez, 2006).

El empresario detallista destinó su capital comercial a las ciudades con mayor población y dinamismo económico. A principios de los ochenta, el comercio expresó una caracterización muy especial, particularmente en la compraventa de artículos de vestir, para el hogar y de alimentos. Estas ramas de la actividad comercial mostraban un alto grado de competencia con sus similares de la frontera sur de Estados Unidos, lo que resultaba importante debido a que la adquisición en dicho país de productos alimenticios y de otros para el consumo doméstico o personal se constituyó como una costumbre muy arraigada en entre población de las ciudades fronterizas de la entidad y de las ciudades de Obregón, Navojoa y Hermosillo (Bocanegra y Vázquez, 2006).

Esta práctica tradicional que el consumidor sonorense ejerció fielmente hasta finales de los ochenta se vio modificada en los noventa con el Tratado de Libre Comercio, al permitir la inversión extranjera directa en el interior de la frontera nacional al cien por ciento. Ello permitió el ofrecimiento de diversos productos por parte empresas filiales extranjeras que se ubicaron en primera instancia en la ciudad capital, y posteriormente en Ciudad Obregón. Las grandes empresas comerciales extranjeras basaron su estrategia de ubicación en el territorio sonorense teniendo en cuenta a las zonas mejor urbanizadas y de mayor crecimiento económico y poblacional (Bocanegra y Vázquez, 2006).

Gran parte del desarrollo comercial de los noventa se originó con la llegada de empresas comerciales provenientes del exterior, cuyo origen fue tanto nacional como extranjero. Esta actividad atrajo recursos de inversiones particulares, sobre

todo por los elevados márgenes de rentabilidad a corto plazo (Bocanegra y Vázquez, 2006). En el primer caso, entre las empresas nacionales se encontraron Soriana, Casa Ley y la cadena de tiendas de conveniencia Oxxo. En el segundo segmento, las extranjeras fueron Wal Mart, Sam's Club, Price Club y Carrefour. Las franquicias también aportaron al crecimiento comercial de los noventa, algunas de ellas fueron Blockbuster, del giro de videos; entre las de comida rápida se encontraron: Domino's, Jack in the Box, Carl's Jr., Mc Donalds, y Kentucky Fried Chicken. Estas firmas lograron una presencia de gran trascendencia, pues hallaron en Sonora a un consumidor individual con preferencias muy marcadas por el producto de importación, a una población en ascenso constante y con generación de ingresos. Es decir, descubrieron un mercado con un potencial de explotación muy amplio (Bocanegra y Vázquez, 2006).

Los productos alimenticios procesados y frescos y aquellos listos para comer, ofertados por dichas empresas, lograron penetrar en los hogares hermosillenses, favoreciendo la aparición de nuevos comportamientos alimentarios y otros cambios asociados a la aparición de una oferta alimentaria cada vez más amplia y con condiciones de competitividad que el comercio de alimentos frescos de origen local difícilmente podría alcanzar.

3.2.2 Principales cambios en el abasto alimentario

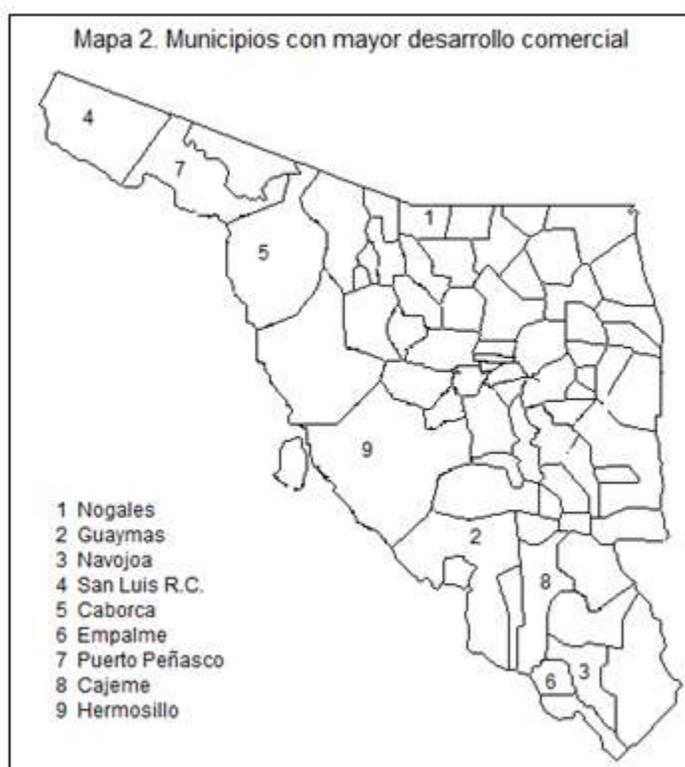
A principios de los noventa, el desarrollo comercial en Sonora fue marcadamente centrado en los siguientes diez municipios: Nogales, Guaymas, Navojoa, San Luis Rio Colorado, Caborca, Empalme, Puerto Peñasco, Cajeme y Hermosillo (mapa 2), en los que se dio la centralización del 92% de los recursos obtenidos por la reventa de mercancías. Pero fueron los dos últimos los que abarcaron el 64% de dichos ingresos (Bocanegra y Vázquez, 2006).

Bocanegra y Vázquez (2006:74) explican que esto significó que:

...en estos municipios se aglomeró el 64 por ciento del mercado estatal. Los agentes que ofrecen en esta fracción del estado integran a los dos grupos estructurales del comercio, el moderno, representado por el 10 por ciento de las unidades y el tradicional por el 90 por ciento restante (Plan Estatal de Modernización del Comercio y Abasto, 1992 – 1997: 6).

Como señalan estos autores, en la entidad ha existido un sector comercial muy moderno y otro tradicional. Junto con las grandes empresas conviven pequeños y medianos comercios de abarrotes, verdulerías, carnicerías, así como mercados manejados por locatarios locales como “La Yarda”, el Mercado Francisco y Madero y el Mercado Municipal, los que han tenido un papel estratégico en la distribución y comercialización de alimentos y otros bienes de consumo doméstico.

Bocanegra y Vázquez (2006) señalan que la tendencia hacia la monopolización por el grupo moderno se dio en los municipios de Hermosillo y Cajeme, principalmente, y que es innegable que un reducido número de firmas comerciales que controlaron la distribución de bienes al detalle, establecieron verdaderos dictados para la adopción de modelos de vida incompatibles con los niveles de ingresos de la población mayoritaria.



Fuente: Elaborado a partir de información de Bocanegra y Vázquez

Este desarrollo industrial y comercial que se observó en el ramo alimentario a partir de las décadas de los ochenta y noventa hasta la actualidad y la inversión de grandes capitales locales, nacionales y extranjeros, no sólo han llevado a la

instalación de grandes supermercados -una de las oportunidades más competitivas y lucrativas- sino además a franquicias y a una gama diferenciada de establecimientos de diversos giros en los que se ofrece una amplísima oferta gastronómica, donde podemos incluir los expendios callejeros, todos comprenden una variedad de comidas y productos listos para su consumo, dirigidos para los diversos grupos sociales de distintos niveles socioeconómicos, los que también han contribuido tanto en la modificación de la oferta alimentaria local como en los patrones de consumo de la población.¹⁴⁵

3.2.3 Cambios en la distribución y venta de alimentos

Uno de los aspectos que ha caracterizado al estado de Sonora en cuanto al desarrollo de sus ramas económicas ha sido la tercerización de su economía, un proceso que toma mayor importancia a partir de las últimas dos décadas del siglo pasado, lo que se manifestaría en el acelerado crecimiento de la rama de comercio y servicios. Una de las expresiones de este proceso es el hecho de que entre 1975 a 1993 el sector servicios triplicó el número de establecimientos con una tasa de crecimiento de casi 200%, pasando de 5,624 establecimientos en 1975 a 16,744 en 1993. Entre 1988-1993 la tasa del producto del sector terciario fue casi dos veces que la de la industria (Velázquez y Andablo, 1997). De acuerdo con el Plan Estatal de Desarrollo 1993-1998 de Sonora, entre 1988 a 1996 el sector de comprendía el 55.40% de la población ocupada estatal lo que daba cuenta de la importancia de este sector dentro de la economía estatal.

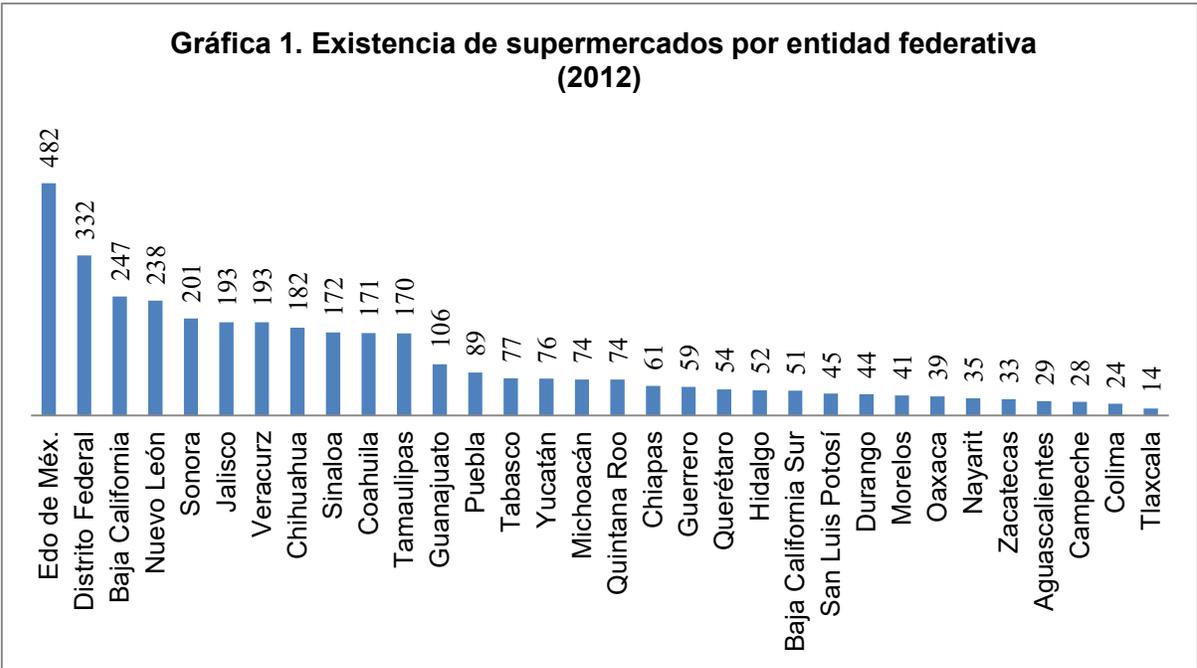
A partir de los años noventa del siglo pasado, el sector comercial orientado al abasto y la venta de alimentos de Sonora, y en particular del municipio de Hermosillo y más específicamente de la ciudad capital, se extendió rápidamente; una de las formas que influyó directamente en la distribución y venta de alimentos fueron la instalación de supermercados de distintos tipos y cadenas y los establecimientos dedicados a la venta de alimentos diversa índole, donde tuvieron gran importancia los restaurantes. Como INEGI (1998) refiere, en 1996 los establecimientos

¹⁴⁵ Un trabajo reciente es de Emmanuel Blanco (2015) quien aborda el estudio del paisaje alimentario de una manera novedosa e interesante sobre las tendencias culinarias y gastronómicas en la ciudad de Hermosillo, Sonora.

registrados dedicados a los alimentos -donde se comprendía sólo a los restaurantes y cafeterías- eran, a nivel estatal, un total de 480, los que para el año 2000 aumentaron a 631, es decir un 31% (INEGI, 2001). Mientras que a nivel municipal llegaban a 152 y 188, alcanzando a comprender el 24% y el 29.79% respectivamente, aumentando en esos cuatro años en un 21%.

Para 2009 el sector de comercio y servicios tendría una aportación al PIB estatal de 56.88%, donde el rubro de Comercio, restaurantes y hoteles (Comercio, Servicios de alojamiento temporal y de Preparación de alimentos y bebidas), comprendería el 17.56%, constituyendo la mayor aportación dentro de las actividades englobadas en esta rama (INEGI, 2009).¹⁴⁶

También, de acuerdo con datos del *Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas* (DENUE), en 2012 Sonora llegó a ocupar el quinto lugar entre los once estados con mayor presencia de supermercados establecidos (Gráfica 1).



Fuente: DENUE, 2012.

La presencia de los supermercados ha transformado el abasto urbano y es posible que haya tenido una significativa influencia en las preferencias y gustos alimentarios

¹⁴⁶ Seguida por orden de importancia por los Servicios financieros e inmobiliarios con el 12.16% (INEGI, 2009).

de todos los sectores de la población, con la introducción de una enorme diversidad de productos comestibles de distintas partes del país y del mundo, representando, además, una gran competencia para los negocios locales,¹⁴⁷ los que a su vez también se surten de diversas mercancías en sus centros de distribución.

Al parecer, tanto la instalación de supermercados como de tiendas de conveniencia y de restaurantes o expendios diversos de comida para llevar, se constituyeron en agentes de cambio a través de la expansión y aceptación de su amplia oferta alimentaria; en el transcurso de tres décadas el escenario alimentario urbano se transformó, lo que se reflejó en el acceso, distribución y la diversificación de los espacios de consumos en el estado, pero especialmente en las ciudades, como sucedió en la ciudad de Hermosillo.

3.2.4 Diversificación de los espacios de consumo

El cambio del escenario alimentario hermosillense también se ha reflejado en los lugares de consumo. Uno de los aspectos que ha tenido un gran peso en la transformación del consumo alimentario ha sido la introducción de distintos tipos de restaurantes, la que aumentó de manera acelerada en poco más de dos décadas. De acuerdo con información del DENUE de 2016, en Sonora se encuentran 7,539 restaurantes que prestan servicio de preparación de alimentos en distintos giros o especialidades. El 13% de ellos comprenden unos 977 establecimientos que están dedicados al servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida. Entre ellos se hallan siete empresas que ocupan entre 51 a 100 personas, dos más que cuentan con 101 a 250 trabajadores, 374 establecimientos con seis a 30 empleados, y la mayoría, unos 557 negocios, tenían entre uno a cinco trabajadores. Se trata de una serie de establecimientos de origen local pero también de franquicias de distinto tipo (DENUE, 2016) que ofrecen productos novedosos en la región, costos accesibles y una atención rápida.

¹⁴⁷De acuerdo con información dada por la Cámara Nacional de Comercio Pequeño (Canacope) se cuenta con un registro de 3 mil 600 afiliados en Sonora en los cascos urbanos y poblaciones rurales, mientras que el INEGI tiene un conteo de 12 mil 178 pequeños negocios en toda la entidad, y uno de los fenómenos que este organismo alude es que los abarrotes han estado cerrando sus puertas debido a la competencia que les significan las cadenas comerciales. Según la información que ofrecen las propias cadenas de autoservicio en sus portales de Internet Web, existen solamente en Hermosillo por lo menos 466 tiendas de las distintas empresas nacionales e internacionales, distribuidas a lo largo y ancho de la capital sonorense (Arellano, 2018).

Los restaurantes o lugares de venta de comida que tienen mayor número de establecimientos con relación al total de los que se encuentran en la entidad, son de tres tipos, los que representan el 32%, 20% y 14% respectivamente. El primero corresponde a los dedicados a la preparación de tacos y tortas; el segundo, a los de venta para llevar que ofrecen pizzas, hamburguesas, hot-dogs y pollos rostizados. En el tercer tipo están los dedicados a la preparación de antojitos (DENUE, 2016) (Cuadro 11).

Cuadro 11. Tipo de establecimientos dedicados a la preparación y venta de alimentos en Sonora en 2016

Sonora	Rspaccc	%	Rspa	%	Myp	%	Phhprll	%	Rtyt	%	Raut	%	Rplle	%	Total
	977	13	1087	14	855	11	1538	20	2425	32	155	2	502	6	7539

Rspaccc: Servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida; Rspa: Servicio de preparación de antojitos; Myp: mariscos y pescados; Phhprll: pizzas, hamburguesas, hot-dogs y pollos rostizados para llevar; Rtyt: Tortas y tacos; Raut: Autoservicio; Rplle: Para llevar. Fuente: Elaboración propia a partir de datos del DENUE, 2016.

Del total de establecimientos a nivel estatal, el 31% se encuentran en el municipio de Hermosillo, sumando un total de 2,300. Sobre esta última cantidad, el 89.91% de ellos se localiza en la ciudad de Hermosillo, de los cuales los dedicados a venta de tortas y tacos son los que tienen mayor número de establecimientos registrados (tanto en el municipio como en la ciudad de Hermosillo). Por su importancia, después quedarían los dedicados a las pizzas, hamburguesas, hot-dogs y pollos rostizados, y los que preparan y venden antojitos (Cuadro 12).

Cuadro 12. Tipo de establecimientos dedicados a la preparación y venta de alimentos en el municipio de Hermosillo y la Ciudad de Hermosillo en 2016

	Rspaccc	%	Rspa	%	Myp	%	Phhprll	%	Rtyt	%	Raut	%	Rplle	%	Total
Municipio	279	12	276	12	266	12	484	21	750	33	76	3	169	7	2300
Ciudad Hermosillo	253	12	250	12	181	9	457	22	703	34	74	4	150	7	2068

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del DENUE 2016.

Otro de los establecimientos que aumentó su número considerablemente – y que se encontraba entre los que ofrecían alimentos listos para comer- fue el de la preparación y venta de mariscos y pescados, este tipo de negocio pasó de 68 en

1996 (INEGI, 1998) a 276 en 2016, de acuerdo con la información del DENU (2016). El consumo de comidas como tacos de caguamanta (de caguama y mantarraya), taco *fish* (de marlín), y las tostadas y cocteles o preparaciones de mariscos crudos y cocidos, han llegado a tener una gran aceptación entre las comidas que se comen en la calle, ya sea en restaurantes o expendios o carretas.

En este proceso de transformación alimentaria ha habido competencia entre una oferta más moderna y dinámica, y una tradicional o regional. Si bien aún existe una buena aceptación de la comida tradicional, y es asociada a tiempos de ocio o de festividades o celebraciones religiosas, la oferta de productos considerada más comercial o moderna ha pasado de ser un elemento periférico dentro de las prácticas alimentarias familiares, a ser uno central y o secundario dentro de la alimentación familiar cotidiana.

En los sesenta y setenta y todavía parte de los años ochenta, el hecho de comer fuera de casa era algo reservado para ocasiones especiales o para algún fin de semana donde la familia saliera a comer, también se acostumbraba a comprar algo para que la madre no tuviera que cocinar, en especial los domingos. Para eso era común en Hermosillo ir a comer a los hot-dogs Medina, o los de la UNI, o ir a las gorditas y el menudo de “Doña Fina” o de “La Chagua”, o las pizzas del Saro, las hamburguesas del “La Ponderosa” (un negocio familiar que aún existe) o del “Happy boy” (el primer local de venta de hamburguesas moderno), las “Super tortas” donde vendían tacos de carne asada o tortas tipo “DF”. También se acostumbraba a ir a la comida china con el “Chino Abelardo”, en “La Muralla” o en el “Jowa”, así como comprar un pollo rostizado “Hot”, junto al Casino de Hermosillo, o comer taquitos de chilorio en el “Kiosco Fina” de la calle Serdán. Por entonces en los hogares de clase media y alta era común encontrar comida norteamericana congelada, precocinada o preelaborada o enlatada que se adquiría en el “otro lado”, en Nogales o Tucson, Arizona.

Este proceso se fue incrementando en transcurso de las siguientes décadas (1980-2012), y no sólo se observó una diversificación en los tipos de espacios de consumo, sino que también hubo ciertos cambios en las preparaciones culinarias, en donde se fue innovando agregando a los platillos o comidas nuevos ingredientes o

acompañamientos en medio de una gran competencia para atraer al comensal. Como ha sucedido entre los expendedores de comidas o productos como los hot-dogs, por ejemplo, se agregaron frijoles, champiñones, papas fritas, chiles toreados, chile verde, salsa de aguacate, queso amarillo derretido, salchicha con tocino, entre otras muchas cosas más. O como sucedió un poco más tarde, ya en los años dos mil, con los “burros” (consistentes en una tortilla de harina de trigo grande muy delgada, de unos treinta centímetros de diámetro, rellena de carne asada o de algún guisado), los que también sufrieron innovaciones, no sólo en la diversidad de rellenos que contenían, sino también en su tamaño y cantidad. Surgiendo la venta de los llamados “burros percherones”, de distinto tamaño. La cantidad de las porciones se fue convirtiendo en un elemento que se ha generalizado dentro de la oferta alimentaria hermosillense y se ha convertido en un aspecto de gran atracción entre los comensales.

La cantidad o mayor tamaño de los platillos ofertados se convierte en una de las características ofrecida por algunos negocios establecidos y expendios callejeros. Se encuentran anuncios por la ciudad o se difunden promocionales en la televisión en los que se promueve la venta de alimentos en grandes cantidades por un costo barato, como las cubetas de pollo capeado y frito marca *Kentucky fried chicken*, con lo que alcanza para dar de comer a varios integrantes de la familia, o los burros “percherones”, una versión de una comida regional, pero en un gran tamaño.

La comida oriental, en especial la china, ha sido por mucho tiempo de gran aceptación entre los hermosillenses. Durante los últimos años surgieron nuevos restaurantes y se fue introduciendo el concepto de buffet, así como de expendios de comida exprés cuya característica es una atención rápida y barata. Los negocios en los que se oferta están manejados por familias de origen chino y coreano.

Aunque también aparecieron restaurantes con una oferta gastronómica más sofisticada, tanto china como japonesa, dentro de este tipo han tenido gran aceptación la venta sushi, con distintas innovaciones como su preparación con queso crema, o en el caso de la comida china, la adaptación al gusto local con la machaca china (que consiste en carne de res seca y machacada guisada con germinado de

soya, zanahoria, cebolla y calabaza). También se establecieron otros que ofrecieron la venta de alitas picantes, *bonless* de pollo, ensaladas, *paninis*, baguettes y pizzas.

Todos estos productos son muy populares entre la población de distintos estratos socioeconómicos. También ha surgido una oferta de gastronomía más refinada como comida italiana, japonesa, fusión, hindú o de restaurantes bares que tienen como incentivo para los comensales la proyección de juegos deportivos (fútbol americano, fútbol soccer, box y béisbol), y algunos tienen como uno más de sus atractivos la introducción de bebidas artesanales, como la cerveza y/o el mezcal o el vino.

El aporte de los inmigrantes de origen extranjero ha marcado la oferta culinaria hermosillense, pero también es importante reconocer la presencia de la población rural como un condicionante fundamental dentro de la cultura alimentaria urbana, favoreciendo la presencia, adaptación y permanencia de la comida tradicional dentro del mercado, el gusto y el consumo popular local.

También dentro de este escenario ciudadano se han establecido -en distintas avenidas localizadas dentro de las colonias populares- una infinidad de puestos, expendios y carretas que ofrecen una gran diversidad de productos como: tortillas de harina, burros, tortas, tacos de cabeza o de barbacoa de res, raspados, gorditas, hamburguesas, birria de res y de borrego, tacos de caguamanta, hot-dog, tacos de carne asada, aguas frescas, ceviche de pescado o de calamar. Parte de estos productos son vendidos en los garajes de algunas casas que han sido adaptados poniendo alguna carreta o expendio o colocando mesas y sillas de plástico en los que la preparación de la comida se realiza en la cocina de la casa. La venta de estos productos y otros de elaboración casera, como las tortillas, salsas, frijoles, tamales y chorizo, constituye la fuente principal de ingresos para muchas familias de escasos recursos.

A manera de conclusión de este capítulo podemos decir que el escenario alimentario hermosillense ha sufrido grandes transformaciones durante las últimas cuatro décadas y éstas han sido consecuencia de la reconfiguración del sistema alimentario, tanto a nivel regional como global, pero también dichos cambios constituyen manifestaciones de los procesos de modernidad alimentaria, de globalización y del desarrollo del mercado local y su diversificación, en donde se

comprenden una diversidad de actores representantes de grandes empresas minoristas, franquicias y corporaciones transnacionales, así como de empresas locales y nacionales, junto con pequeños y medianos comercios, restaurantes, establecimientos de distintos giros y una limitada oferta doméstica, que han ampliado y diversificado la oferta alimentaria y culinaria urbana. Lo que nos lleva a preguntarnos sobre lo que ha ocurrido en la cocina y la alimentación familiar frente a la transformación alimentaria.

CAPÍTULO IV. LA PERCEPCIÓN DE LAS MUJERES ABUELAS SOBRE LA COCINA Y LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR FRENTE A LA MODERNIDAD ALIMENTARIA

Para comprender el proceso de transformación del escenario alimentario hermosillense, un aspecto central a considerar es la relación de las mujeres con la cocina y la alimentación familiar, así como los cambios que han sufrido y los aspectos que han influido en ellos, los cuales son presentados en este capítulo partiendo de la percepción y experiencia del grupo estudiado.

4.1 LAS MUJERES ABUELAS, SUS CARACTERÍSTICAS Y SU ENTORNO DOMÉSTICO-FAMILIAR

Este primer apartado tiene el propósito de dar a conocer un poco más sobre las 22 mujeres abuelas que conformaron el grupo de estudio de esta tesis, tratando de presentar además de algunas de sus características personales, parte de los aspectos del entorno o espacio doméstico-familiar donde vivían y se materializaban sus relaciones familiares y recursos materiales y/o económicos, con la finalidad de brindar un mayor acercamiento sobre quienes compartieron con nosotros su visión y experiencias.

El origen de la mayoría del grupo provenía del medio rural, de las 22 mujeres abuelas sólo ocho eran de origen urbano. Al momento de la entrevista, diez de ellas tenían entre 35 a 50 años de residir en la ciudad de Hermosillo y las doce restantes entre 50 a más de 80 años. Por lo que el transcurso de sus vidas -en esta urbe- tuvo como telón de fondo a las grandes transformaciones productivas, económicas, políticas, comerciales, urbanas, demográficas y sociales ocurridas en esta localidad.

Nueve de las mujeres abuelas nacieron entre las décadas de los 20 y los 30, diez entre los 40 y 50, y cuatro en los 60, por lo que sus edades iban de los 45 a los 88 años. Del total, once eran viudas y tres señalaron que se encontraban divorciadas, mientras dos dijeron ser madres solteras y seis que estaban casadas (Cuadro 13).

El rango de edad –como ya se explicó en el capítulo II- fue considerado con relación a que, tanto su niñez como su adolescencia y adultez coincidieran con el contexto social e histórico del proceso de modernización productiva que condujo a la reconfiguración del sistema alimentario sonoreense, y a cambios muy notables en la

composición urbana y demográfica de la entidad, transformaciones que se fueron dando a lo largo de los periodos descritos en las páginas 185 a 188.

Cuadro 13. Relación por año de nacimiento, edad y estrato socioeconómico			
	Año/Nac.	Edad	ES
Lupe	1967	45	Bajo
Celina	1965	47	Medio-bajo
Elena	1964	48	Bajo
Mariana	1960	52	Bajo
Verónica	1954	58	Bajo
Lola	1953	59	Medio
Lucía	1950	62	Medio
María	1948	64	Medio
Alicia	1945	67	Medio-bajo
Mara	1943	69	Bajo
Edna	1943	69	Medio
Laura	1942	70	Bajo
Fabiola	1941	70	Medio
Ana	1940	72	Bajo
Fernanda	1938	74	Bajo
Silvina	1934	78	Medio
Georgina	1930	79	Bajo
Maru	1930	82	Medio
Olivia	1930	82	Medio
Rina	1929	83	Bajo
Liliana	1928	83	Bajo
Luz	1924	88	Medio

ES: Estrato socioeconómico. Fuente: elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012

En cuanto a las distintas actividades que desempeñaban, veintiuna de las mujeres abuelas eran amas de casa, y sólo una tenía empleo formal como secretaria. Algunas tenían fuentes de ingreso propias, una por ejemplo recibía un pago como responsable de una farmacia a la que sólo se presentaba una vez cada mes. Ella también pintaba y vendía cuadros, aunque lo hacía muy esporádicamente y su ingreso más regular provenía de las clases de pintura que impartía en su casa. Otra

estaba jubilada por parte de la Secretaría de Salubridad y Asistencia (SSA), y dos más contaban con una jubilación y una pensión por parte del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), respectivamente. Mientras tres del total del grupo se ayudan con la venta de refrescos en su casa, panes de dulce de la marca Bimbo, dulces, papitas y refrescos, además de hielitos de sabor hechos en casa, y de la venta de trapos de cocina bordados o colchitas tejidas de estambre elaborados por ellas mismas. Sólo una de las señoras llegó a vender comida (tamales y menudo) en las cantinas del centro con la ayuda de uno de sus hijos.

Sobre la escolaridad que tuvieron se encontró que cuatro no tenían ningún estudio y dos no terminaron la primaria. Siete hicieron la primaria y la secundaria, una de ellas con comercio. Únicamente un caso estudió prevocacional y tres tuvieron otros estudios: secretaria bilingüe, enfermería y farmacia respectivamente (Cuadro14).

Cuadro 14. Datos generales Informantes

Nombre	Estado civil	Escolaridad	Ocupación
Lupe	Casada	Primaria	Ama de casa
Celina	Casada		Ama de casa
Elena	Casada	Primaria	Ama de casa
Mariana	Viuda	Primaria y secundaria abierta.	Ama de casa. Vende refrescos, papitas y productos Bimbo en su casa.
Verónica	Divorciada	Sin estudios	Ama de casa
Lola	Viuda	Primaria y secundaria.	Ama de casa
Lucía	Divorciada	Enfermería	Ama de casa, jubilada del IMSS
María	Divorciada	Comercio	Secretaria en el ISEA.
Alicia	Casada	Primaria y secundaria.	Ama de casa
Edna	Casada	Enfermería	Ama de casa
Mara	Viuda	4o primaria y Costura	Ama de casa
Laura	Madre Soltera	Sin estudios	Ama de casa) Vende hielitos en su casa
Fabiola	Casada	Secretaria bilingüe	Ama de casa
Ana	Madre Soltera	Sin estudios	Ama de casa. Vende ropa usada que le dan en unas reuniones de la "Tercera Edad". Teje conchitas y borda trapos de cocina.
Fernanda	Viuda	3o de primaria rural	Ama de casa, antes vendía tamales y menudo
Silvina	Viuda	Primaria y secundaria.	Ama de casa. Antes tuvo una mercería.
Georgina	Viuda	Prevocacional Industrial y Comercial	Ama de casa
Maru	Viuda	Primaria y secundaria	Ama de casa, pensionada del Seguro Social
Olivia	Viuda	Farmacia	Ama de casa, pinta cuadros y los vende de vez en cuando. Da clases de pintura en su casa. Es responsable de una farmacia.
Rina	Viuda	Aprendió a leer y escribir en el rancho con la hija del patrón de su papá.	Ama de casa
Liliana	Viuda	Primaria y secundaria	Ama de casa
Luz	Viuda	Primaria y secundaria, comercio	Ama de casa

Fuente: elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012.

En cuanto a la composición familiar, en el siguiente cuadro 15 se presenta más información sobre con quienes viven y cuál es el origen del ingreso familiar. El hogar de algunas de estas mujeres abuelas se convirtió en el refugio de sus hijas o hijos casados o divorciados, además de los nietos. Son siete casos lo que tienen esta condición. También se encontró que los hijos e hijas solteros han permanecido con ellas y son quienes aportan el principal ingreso familiar. Cuatro casos del total del grupo de mujeres abuelas viven solas.

Cuadro 15. Personas con quienes viven y monto aproximado y origen del ingreso familiar

Nombre	¿Quiénes viven con ellas?	Origen de ingreso	Ingreso familiar / Sm
Lupe	Esposo, hija soltera, un hijo y su hija divorciada con 3 hijos.	Su esposo es operador de grúas y chofer, y una de sus hijas que trabaja en Abarrey.	1 Sm
Celina	Su hija, su esposo y un nieto.	Su esposo, trabaja de empleado en el Ayuntamiento.	2 a 3 Sm
Elena	Esposo e hijo.	Su esposo es chofer de trailer (acababa de quedar desempleado)	1 Sm
Mariana	Dos hijas y seis nietos.	Vende refrescos, papitas y productos Bimbo en el porche de su casa. Y sus hijas trabajan haciendo labores domésticas cuando las llaman.	menos 1 Sm
Verónica	Un hijo y sus seis nietos. Su hija vive unos días con ellos y la mayoría del tiempo se va a vivir con su novio.	Su hijo trabaja de cocinero. Es el único ingreso.	1 Sm
Lola	Hija casada con su esposo y su hijo.	El esposo de su hija es empleado asalariado (no sabe dónde ni qué hace).	2 Sm
Lucía	Vive sola.	Es jubilada del Seguro Social	5 Sm
María	Hermano y un hijo.	Es secretaria en el ISEA.	9 Sm
Alicia	Esposo	Su esposo es taxista.	2 a 3 Sm
Edna	Esposo e hija soltera	Era enfermera sanitaria y se jubiló por parte de SSA	2 a 3 Sm
Mara	Con una nieta	Un hijo es mecánico, su nieta trabaja los fines de semana es empleada de Carl's Junior de (plaza) "Senderos".	1 Sm

Continuación Cuadro 15

Nombre	¿Quiénes viven con ellas?	Origen de ingreso	Ingreso familiar / Sm
Laura	Un hijo	Vende hielitos.	menos 1 Sm
Fabiola	Esposo	Su esposo es dentista.	8 a 9 Sm
Ana	Dos hijas, cinco nietos y su mamá.	Vende ropa usada que le dan en las reuniones de la "Tercera Edad". Teje conchitas y borda trapos de cocina. A veces sus hijas trabajan limpiando casas. Dos nietos (niños) lavan carros.	menos 1 Sm
Fernanda	Sola	Depende de sus hijas: una le da un apoyo económico de mil pesos al mes y paga el teléfono, las otras dos le llevan comida comprada (congelada).	menos 1 Sm
		A veces recibe un apoyo del programa de gobierno "Setenta y más", dirigido a adultos de la tercera edad. La cantidad varía de 500 a 2 mil pesos.	7 a 8 Sm
Silvina	Hijo, su esposa y dos nietos	Sus hijos le dan todo lo que necesita. Ella le cedió la casa a su hijo y su familia, y tiene un cuarto. Su hijo tiene una paletería.	8-9 Sm
Georgina	Una hija y un hijo	Su hija es promotora de Bancomer, es la que mantiene la casa y su hijo es mecánico.	4 Sm
Maru	Una hija, su esposo y sus cuatro hijos	Recibe una pensión del IMSS de 1400 pesos al mes. Su hija y su esposo mantienen la casa. Ella es contadora y él es vendedor de terrenos campestres de una fraccionadora.	1 a 2 Sm
Olivia	Sola	Da clases de pintura y esporádicamente vende sus cuadros. Tres de sus hijos le ayudan pagando servicios y le compran lo que ella necesite. Incluyendo alimentos. También le dan una cantidad mensual.	1 Sm o menos
Rina	Un hijo	Lo que gana al día su hijo vendiendo o fleteando ladrillos o de vaquero.	menos 1 Sm
Liliana	Sola	Su hijo le da dinero cuando puede, su hija le compra alimentos.	6 Sm
Luz	Sola	Tiene una pensión por viudez.	7 SM

Sm: Salario mínimo. En el periodo del 1º de enero al 26 de noviembre de 2012, el salario mínimo para el municipio de Hermosillo era de \$60.57 Fuente: elaboración propia a partir de datos del trabajo de campo de 2012 y datos de la Comisión Nacional de los Salarios Mínimos de 2014.

En lo que se refiere a los antecedentes de las mujeres abuelas con relación a su primera experiencia en el matrimonio, la maternidad y el cocinar, tenemos que en doce de ellas este primer acercamiento práctico fue antes de contraer nupcias o vivir en pareja, mientras que las diez restantes tuvieron esta primera experiencia hasta después de contraer matrimonio o de vivir en pareja (cuadro 16).

Cuadro 16. Inicio experiencia en el matrimonio la maternidad y la cocina

		Inicio Matrimonio o unión con pareja	Comienzo maternidad	1o. Experiencia en la cocina
Nom.	Año/Nac	Edad	Edad	
Lupe	1967	20	21	15
Celina	1965	17	14	12
Elena	1964	14	15	14
Mariana	1960	18	19	12
Verónica	1955	17	17	17
Lola	1953	18	20	15
Lucía	1950	23	24	12
María	1948	25	25	25
Alicia	1945	25	31	25
Mara	1943	22	27	12
Edna	1943	24	27	16
Laura	1942	11	12	11
Fabiola	1941	23	24	23
Ana	1940	16	16	8
Fernanda	1938	12	12	7
Silvina	1934	21	24	12
Georgina	1933	20	20	17
Maru	1930	27	24	27
Olivia	1930	22	23	22
Rina	1929	23	24	14
Liliana	1928	35	37	17
Luz	1924	20	20	20

Fuente: elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012.

Lo que hemos visto hasta aquí nos permitió conocer algunas características de estas mujeres abuelas y de la composición de sus familias, así como de los ingresos que llegan a sus hogares y sus fuentes. Además de cierta información sobre cuándo se iniciaron en la experiencia del matrimonio, la maternidad y la cocina.

Nos parece necesario aclarar que la información de los puntos 4.1 al 4.5 es producto de las entrevistas en profundidad realizadas a las 22 mujeres abuelas, y que sólo en el último, el 4.6, se presentan únicamente tres casos en los que se exponen los aspectos que fueron estructurando y/o reconfigurando su vida, alimentación y la relación con la cocina.

Este primer punto constituye un antecedente para el siguiente apartado dedicado a exponer el papel de estas mujeres en la cocina, para lo que consideramos necesario abordar antes el rol familias de la mujer, la importancia de éste dentro de la división social en el trabajo doméstico-familiar y para el proceso de reproducción social y familiar.

4.2 EL PAPEL DE LAS MUJERES EN LA COCINA Y EL COCINAR. DIVISIÓN SOCIAL EN EL TRABAJO DOMÉSTICO-FAMILIAR

En tanto sujetos, las mujeres han sido identificadas dentro de nuestra cultura y sociedad con la maternidad, es decir, con un papel social asociado al rol, la función, el deseo e ideal materno – esto de acuerdo con Burin (1996). Esta autora nos explica que parte de los poderes materiales y simbólicos que emergieron desde la revolución industrial dieron la pauta para el surgimiento de dos ámbitos diferenciados, el doméstico y el extradoméstico, en los que se expresarían dos áreas: la de los varones referida al poder racional y económico, y la de las mujeres concerniente al poder de los afectos. Esta distribución de áreas de poder entre los géneros femenino y masculino tuvieron efectos de largo alcance que, en el caso de las mujeres, condujeron a la *centración* en el poder de los afectos, lo que representó un recurso, un espacio de poder específico dentro del ámbito doméstico y mediante la regulación y el control de las emociones que circulaban dentro de la familia (Burin, 1996).

La misma autora afirma que las familias nucleares se constituyeron fundamentalmente a partir de dicha revolución industrial pero también bajo la influencia de otros procesos socioeconómicos, de urbanización y de industrialización. Con este proceso de constitución de la familia nuclear se fueron estrechando los

límites de intimidad personal, se hicieron más específicas las funciones de las mujeres, de tal manera -nos dice Burin (1996)- que junto con el estrechamiento del escenario doméstico también el contexto social de las mujeres fue reducido, además de sus perspectivas, quedando su subjetividad centrada en los roles familiares y domésticos, los que pasaron a ser aspectos paradigmáticos del género femenino.

El rol familiar de las mujeres fue centrándose cada vez más en el cuidado de los niños y de los hombres (sus padres, hermanos, maridos). La eficacia en el cumplimiento de estos afectos les garantizaba a las mujeres un lugar y un papel en la cultura, con claras definiciones sobre cómo pensar, actuar y desarrollar sus afectos en el desempeño de sus roles familiares¹⁴⁸ (Bernard, 1971; Burin y Bonder, 1982, citados por Burin, 1996:64), configurándose así roles de género específicamente femeninos: el maternal, el de esposa, el de ama de casa.

Sin embargo, Burin (1996) sostiene que con las necesidades apremiantes impuestas por la primera y la Segunda Guerra Mundial, surgieron condiciones que favorecieron la puesta en crisis de los sentidos tradicionales sobre los roles de género femenino y de su subjetividad que había sido instituida hasta entonces, esto gracias a: el establecimiento de escuelas y otros espacios educativos y recreativos para niños fuera del hogar; el desarrollo tecnológico que ayudó a la invisibilidad de la producción doméstica como resultado del esfuerzo y trabajo de las mujeres; además de la mayor libertad sexual y el uso de los anticonceptivos, y la inserción en el mercado de trabajo, lo que permitió a las mujeres ganar sus propios ingresos económicos. A lo largo del siglo XX se multiplicaron los factores que hicieron que los roles de género femeninos tradicionales dejaran de tener valor y sentido social que se les asignaba anteriormente (Burin, 1996).

Si bien podemos estar de acuerdo con lo que esta autora plantea, lo cierto es que la transformación y crisis de los roles, identidades y subjetividades femeninas no ha sido un proceso homogéneo para todas las sociedades y grupos sociales, lo que además no puede ser comprendido sin tener en cuenta la vinculación a contextos

¹⁴⁸Estos roles suponían condiciones afectivas a su vez específicas para poder desempeñarlos con eficacia: para el rol de esposa, la docilidad, la comprensión, la generosidad; para el maternal, la amorosidad, el altruismo, la capacidad de contención emocional; para el de ama de casa, la disposición sumisa para servir (servilismo), la receptividad, y ciertos modos inhibidos, controlables y aceptables de agresividad y de dominación para el manejo de la vida doméstica (Burin, 1996).

socio-históricos particulares, locales e incluso regionales específicos, así como a una gran diversidad de aspectos que han fungido como condicionantes sociales, culturales, políticos y religiosos que han ido configurando el mundo de la vida, los correspondientes universos simbólicos y la construcción social de las identidades en los que se han encontrado inmersas las mujeres y donde han intervenido activamente. Aspectos que se expresarían e incidirían en la división del trabajo y en algo tan fundamental como la alimentación en el ámbito social y familiar.

De acuerdo con Counihan (2005:229):

La división de género del trabajo en torno a la alimentación definió roles separados pero complementarios para hombres y mujeres. En algunos hogares, la suposición cultural de que las mujeres sirven y deben tener deferencia a los hombres alimentándolos se convirtió en un medio para reforzar la desigualdad de género. De acuerdo con sus hallazgos la comida podía estar en el corazón de las relaciones de las mujeres con los hombres y, a veces, ésta permitía cruzar las fronteras de sus diferencias, pero otras veces se perfilaba como una barrera opresiva.

Por otra parte, en la actualidad, para muchas mujeres es posible que los roles femeninos tradicionales aún sigan siendo aceptables y sean parte sustancial de su vida, del “ámbito natural” que ellas ocupan y que se ha materializado en roles sociales, identidades y actividades como las domésticas, pero esta situación de aceptación femenina no ha evitado que todo ello haya sido invisibilizado socialmente, además de subestimado para ser reconocido como tema de estudio dentro de las ciencias sociales, como lo afirma Giard (1999).

El problema, además, de dicha invisibilidad, es que la importancia social que ha tenido el rol o roles que ha desempeñado la mujer para la sobrevivencia y el desarrollo de las sociedades continúa siendo sistemáticamente negada, despojándole ideológicamente de su contenido de trabajo y de su mediación en la reproducción social (Peredo, 2003).

Esto ha ocurrido con la relación que las mujeres han tenido con la cocina, con el hecho de cocinar, y con la importancia que ha habido en la relación familia- mujeres-cocina. Donde tanto la mujer como la familia han sido agentes encargados de la socialización alimentaria por mucho tiempo.

Esta relación familia-mujeres-cocina y la vida familiar han ido transformándose, algunos autores -para el caso de México- han puesto su atención sobre los cambios en la división del trabajo familiar, donde uno de los más importantes ha sido el aumento en la participación laboral de las esposas o cónyuges, como afirma García (2007:26-27) quien ha considerado que éste es uno de los aspectos que ha impactado de manera importante a la vida familiar desde finales de los ochenta:

Se ha podido documentar desde finales de la década de 1980 que las esposas han ido gradualmente abandonando su papel de amas de casa de tiempo completo, y que en circunstancias de dificultad económica particulares aun los hijos pequeños han dejado de constituir una barrera apreciable al desempeño de distintos tipos de trabajo extradoméstico. Estos cambios se han atribuido a fenómenos de largo y mediano plazo, como son el incremento en la escolaridad femenina, el descenso en la fecundidad, la creciente importancia de ramas económicas en los servicios y en la industria maquiladora que ofrecen espacios para las mujeres, así como las sucesivas crisis económicas que han llevado a incrementar la participación de los integrantes de las familias en la búsqueda de un mínimo de bienestar (García y Oliveira, 1994; Arriagada y Aranda, 2004).

También en estudios de la década de los noventa, referidos por García y Oliveira (1994), se muestra que aunque esta participación creciente en el mercado de trabajo por parte de las mujeres se ha asociado a la existencia de conflictos importantes entre los valores normativos y el cambio socioeconómico, la mayoría de las mujeres mexicanas no muestran todavía una marcada inclinación por el trabajo fuera del hogar, en particular cuando existe una fuerte tensión para combinar trabajo doméstico y extradoméstico.

Otros autores como Cerruti y Zenteno (2000) señalan que en una sociedad tradicional como la mexicana se ha encontrado que el incremento y la diversidad de la experiencia laboral de las mujeres han implicado una erosión de las prescripciones normativas acerca de su papel, en particular con relación a la ideología de la reproducción. Estas mismas autoras refieren a los datos dados por Ariza y Oliveira (2007), quienes indican que en 2002 se encontró que México era el más rezagado dentro de los países estudiados en la región latinoamericana, pues el 44% de los hogares biparentales con hijo no contaban con esposas participando en el mercado laboral.

Aunque han ocurrido cambios socioculturales con relación al posicionamiento social y laboral de las mujeres, que se manifiestan en las formas de atender la alimentación familiar y los modos de ser ante la transmisión y práctica culinaria y la misma vida doméstica-familiar, entre otras cosas, consideramos que estos tres elementos todavía se encuentran ligados al rol y al ideal (el imaginario femenino) de que las mujeres son las encargadas de la alimentación, del cuidado familiar y del trabajo doméstico.

El trabajo doméstico o reproductivo de acuerdo con Fernández (2008:1): "[...] comprende el conjunto de actividades de infraestructura del hogar, atención de cargas reproductoras y organización del funcionamiento del hogar. El ejercicio de tales tareas requiere gran esfuerzo físico y psíquico, pero no es reconocido como un trabajo propiamente dicho".

Finalmente, la manera en que nos alimentamos, nutrimos y nos relacionamos en torno a los alimentos (producir, distribuir, consumir e inclusive cocinar) tiene que ver directamente con nuestra evolución y crecimiento biosocial a lo largo de la vida, y constituye uno de los aspectos fundamentales para nuestra existencia. De igual modo, la práctica misma de cocinar y el tipo de comida que comemos son parte de los satisfactores que como humanos hemos construido social y culturalmente para responder a nuestra necesidad básica de *autosubsistencia* (Max-Neff *et al.*1998), donde la mujer ha tenido un rol fundamental.

Por otra parte, el cocinar y el dar de comer a la familia son parte de las «labores domésticas», de las que nos dice Peredo (2003) han constituido, por excelencia, el “lugar natural” de las mujeres por su relación cercana con la reproducción biológica y la percepción del “reino de la feminidad”, que todavía es parte de los mitos culturales de las sociedades modernas.

La mayoría de las mujeres desarrollan estas actividades en algún momento de sus vidas y son socializadas desde la infancia en este conocimiento y en el desempeño de ciertos roles asignados dentro de la familia, “por tanto, la función de establecer los límites en los que prioritariamente se mueve una mujer (y seguramente también un hombre), y son parte de su asignación identitaria culturalmente construida” (Peredo, 2003:54-55), es decir, son parte de la construcción social del género. En este

sentido Caldo (2009) alude que el género es el baño cultural que ha definido lo masculino y lo femenino y ha influido en la cocina en tanto a práctica eminentemente humana, en el entendido de que tanto la construcción de la identidad de género como el gesto de cocinar resultan ser producciones inscritas en el orden de la cultura y son asumidas como parte de una forma de división social del trabajo y de relaciones de poder que han sido social y culturalmente aceptadas y transmitidas generacionalmente.

A las mujeres se les ha asociado al hogar, a la cocina y a la comida hogareña, sobre la que por lo general se vincula el referente femenino y el materno. Counihan (2004^a, 2004b) señala que preparar y compartir la comida atañe a las relaciones sociales, a los significados de solidaridad, cohesión y unidad familiar o de la comunidad, así como a la configuración de género y a su reproducción ideológica, así como simbólica de la misma mujer, de la familia, del trabajo doméstico.

El trabajo doméstico, donde se incluye la preparación de alimentos, que es realizado por la mujer no sólo se manifiesta simbólicamente, sino además dentro de las limitaciones o constreñimientos que imponen los contextos económicos, políticos, culturales y de la clase social. Como Short (2006) menciona, las madres, al tomar decisiones que aseguran la supervivencia y la satisfacción de las necesidades de los miembros que integran a la familia, lo hacen dentro de ciertos límites o márgenes que son dados por la disponibilidad que da la clase social y por la dependencia financiera. Por otra parte, Counihan (1997, 1999, 2004b) muestra la importancia del significado simbólico de la preparación y de dar o compartir la comida en consolidación de las relaciones sociales, pero también la importancia de su comprensión dentro de determinados contextos culturales.

En este sentido, el cocinar y el acto de dar de comer son constituyentes de la alimentación –en tanto proceso y *hecho social total* (Mauss, 1979)- como parte de los satisfactores que cubren nuestra necesidad básica de *autosubsistencia*.

Este “lugar natural” de las mujeres del que Peredo (2003) hace referencia, se ha materializado en roles e identidades sociales, y en las actividades domésticas que ellas realizan –donde se encuentra el cocinar como una de las actividades fundamentales ligadas al cuidado, crianza de los hijos- para el mantenimiento de las

condiciones vitales domésticas¹⁴⁹ que son fundamentales en los procesos de reproducción social y que se vinculan fuertemente al bienestar de las personas y sus familias (Cerrutti y Binstock, 2009). Así como también el trabajo extradoméstico que permite acceder a más recursos económicos, bienes y servicios, y en el entendido de que:

[...] los distintos tipos de trabajo son ejes centrales de la reproducción, y que constituyen además rasgos definitorios de la sociedad capitalista en que vivimos. Asimismo, el desempeño del trabajo extradoméstico por parte de los varones, y de las actividades domésticas por parte de las mujeres, son parte indisoluble de la identidad tradicionalmente construida de ambos géneros, la cual está sujeta a redefinición (García, 2007: 24).

El trabajo doméstico que ha realizado la mujer dentro de los procesos de reproducción social y familiar ha sido funcional para la reproducción del sistema social¹⁵⁰ y de la fuerza de trabajo, pero también para el mercado:

En cambio, al atender al consumo individual de los productos generados en el mercado, al crear valores de uso, es decir, al tener como ejes de su razón de ser el mantener y reproducir la fuerza de trabajo, sin que existiera una compensación monetaria por ello, al trabajo doméstico se le definió desde entonces como inactividad, sólo como una ayuda necesaria en la propiedad privada familiar y en el mantenimiento del sistema social. Al ser inactividad, al trabajo doméstico no se le reconoció como lo que es, como trabajo. Y las labores propias de este trabajo, al tener el carácter de privadas, individuales y concretas, se convirtieron en obligación. Lo que la valoración del trabajo doméstico marginó históricamente de su consideración es que las funciones que exige no se agotan en la reproducción de la fuerza de trabajo. Abarcan aspectos esenciales de la existencia de los sujetos, aquellas que permiten la satisfacción de necesidades de primer orden: de orden físico, pero también intelectual y emocional. Y esta dotación de insumos comporta evidentemente un interés económico y una relación con el mercado (Vega, 2007:178).

¹⁴⁹ Si bien en general se considera "cuidado" a las labores de cuidado físico y emocional de otras personas y se los distingue del trabajo doméstico (es decir preparación de comidas, compras, lavado, planchado y limpieza, entre otras), en la práctica ambas labores son difíciles de discernir, en particular cuando las personas a las que se cuida no están en condiciones de desarrollar las labores domésticas por sí mismas (por ejemplo niños pequeños, ancianos, enfermos) (Cerrutti y Binstock, 2009:41).

¹⁵⁰ Peredo (2003:55) señala que "[...] se pueden distinguir diferentes niveles de actividad reproductiva: niveles de reproducción biológica, reproducción de la fuerza de trabajo y reproducción social, que así clasificados permiten una aproximación más precisa al concepto del trabajo doméstico. La reproducción biológica posibilita la alimentación, procreación, manutención, cuidado de la salud; desde una perspectiva macrosocial se refiere a aspectos sociodemográficos de la fecundidad. El nivel de reproducción de la fuerza de trabajo permite y posibilita la reposición cotidiana de los integrantes de una determinada unidad familiar, tareas domésticas de subsistencia. Y el nivel de reproducción social, en el que se reproducen valores, costumbres, hábitos, comprende actividades ligadas a la reposición generacional: tener hijos, cuidarlos, socializarlos; tareas dirigidas a la reproducción del sistema social (Goldsmith, 1992; Jelin, 1984)".

En el caso de las madres de las mujeres abuelas de este estudio encontramos que las de origen rural realizaban jornadas de trabajo muy largas que empezaban muy temprano en la mañana y concluían con el anochecer. Aquéllas que formaban parte de familias de campesinos o de vaqueros, realizaban el trabajo doméstico, y además participaban en el cultivo y/o la cosecha de maíz, así como en la cría de animales y el cultivo de traspatio con lo que se complementaba o aseguraba su alimentación.

Estas mujeres empezaban su jornada antes de que saliera el sol, e iniciaban su día con la elaboración del desayuno, que implicaba no sólo guisar alguna comida, sino también hacer tortillas. Poder cocinar en el fogón obligaba a mantenerlo prendido día y noche, especialmente si donde se vivía era un sitio apartado o con un difícil acceso.

Luego lavaban la ropa, limpiaban y ordenaban la casa, lavaban los trastos, y volvían a cocinar la comida de mediodía y la cena. Algunas de estas familias sólo tenían la posibilidad de tener una sola comida al día.

Los hermanitos o hermanitas mayores ayudaban al cuidado de los más pequeños, mientras la madre hacía sus deberes. Las hijas ayudaban en lo que la madre les pidiera.

Por otro lado, las madres también se encargaban de la crianza de gallinas y/o de algún puerco, lo que implicaba darles de comer y beber, limpiar el espacio usado por los animales y recoger los huevos. La crianza de gallinas les permitía tener huevo para el diario y esporádicamente algo de carne, y ocasionalmente obtenían algún ingreso con la venta de huevo o de algún cerdo.

Otra de las labores que realizaban era secar o deshidratar alguna hortaliza o fruta para poder almacenarla como parte de la despensa familiar y poderla consumir a lo largo del año.

Mientras el padre o jefe de familia salía a trabajar en algún campo agrícola o como vaquero en algún rancho, con lo que ganaba tanto en metálico como también en especie, pues podía llevar a casa algo de lo que se cultivaba en los campos o algo de leche o queso y/o un poco de carne cuando se mataba una res, la que en casa se cocinaba o se secaba para su conservación.

En las familias de las mujeres abuelas, la cocina y el cocinar eran un dominio materno, algunas de sus madres accedían a que sus hijas observaran lo que ellas hacían o que les ayudaran adelantando algo para preparar la comida, como picar verdura, limpiar frijoles o poner algo a cocer. Otras introdujeron sólo a las hijas de mayor edad y fueron enseñándoles a cocinar de manera práctica. En el caso de las familias muy pobres, las madres no permitían que sus hijas cocinaran debido a que podían echar a perder parte de la comida, algo que no podían permitirse pues apenas les alcanzaba para que a todos los integrantes de la familia les tocara alguna porción.

El cultivo de traspatio era manejado por la madre, de lo que obtenía principalmente hortalizas; en las labores que esto implicaba participaban las hijas y los hijos. Si la familia contaba con una o más vacas, ella o las hijas ordeñaban y tenían algo de leche para consumo, pero, principalmente la utilizaban para hacer queso.

Los varones -hermanos de estas mujeres abuelas- ayudaban al padre en las labores de la siembra de la parcela de la que éste podía ser propietario o en la que el patrón les permitía utilizar, pero también si se trataba de la familia de un vaquero, los hijos ayudaban con los trabajos del cuidado del ganado. Cuando el padre además era gambusino, los hijos también trabajaban con él en el mineral.

Los hombres traían la leña para el fogón y los niños el agua de los arroyos o pozos o norias cercanos a donde vivían.

También se supo de un caso en el que la familia a la que pertenecía una de las mujeres abuelas contaba con una situación socioeconómica estable gracias a la producción agrícola y ganadera de las tierras y reses del jefe de familia, con lo que podían contar con alimentos seguros durante todo el año. Lo que se completaba con los productos producidos localmente o los comprados en las tiendas del pueblo. Aunque la familia contaba con estas condiciones, la madre no permitía que sus hijas cocinaran, debido a que no quería que le echaran a perder sus ollas y también porque podían pagar a ayudantes para la cocina y las labores de limpieza de la casa. El papel de la madre era dirigir los trabajos en la casa y en la cocina.

Las mujeres abuelas -hijas de estas madres de familias rurales- también aceptaron su papel como encargadas de la alimentación y el cuidado familiar. Tal y como sus madres lo hicieron, ellas se hicieron cargo de las tareas domésticas, de la atención a los hijos y al esposo. Sólo que, al migrar a Hermosillo, la vida urbana les dio condiciones distintas que hicieron que el cumplimiento de estas tareas no les implicara el gran esfuerzo físico, la cantidad de trabajo y el tiempo que sus madres tuvieron que emplear.

Por un lado, el vivir en la ciudad les permitió contar con servicios de agua y luz en sus casas, lo que les facilitó la realización de algunas de sus tareas, y en vez de involucrarse en tareas de cultivo y de cría de animales, ellas se hicieron cargo de efectuar las compras de los alimentos para preparar la comida. Sólo una de estas mujeres abuelas tuvo que usar únicamente leña para cocinar, mientras las otras la usaron para hacer las tortillas de todos los días o para cocer tamales o menudo. Estas dos últimas comidas las preparaban esporádicamente, sólo cuando se hacía algún tipo de celebración o festividad religiosa o familiar. La comida del diario la preparaban en estufa de gas, lo que no les implicaba menor esfuerzo, aunque sí un costo económico adicional.

Para estas mujeres abuelas, uno de los momentos críticos en sus vidas fue la iniciación en la experiencia del matrimonio, lo que las introdujo a un espacio familiar propio, además de su iniciación dentro de una disposición de trabajo tradicionalmente aceptada, y que para ellas significaba cumplir con lo que les exigía el rol de esposa, y el rol materno cuando llegaron a tener hijos. Por ende, hacerse cargo de todo lo que correspondía hacer para el cuidado familiar:

Algunas de las mujeres-abuelas tuvieron que trabajar cuando migraron a la ciudad de Hermosillo, donde se requerían mayores ingresos para pagar una vivienda y los servicios. Junto con el hecho de que ya no se contaba con los productos de los cultivos, o de la ganadería o de la recolección con los que complementaban la dieta y la despensa familiar. Pero también debido a otras circunstancias como el que el jefe de familia se enfermara o falleciera o debido a una separación o divorcio. Estas condiciones hicieron más difíciles las condiciones de vida y trabajo para estas mujeres, además de las posibilidades de cuidar a sus hijos o hijas pequeños, y el

poder prepararles la comida. Lo que llevó a que temporalmente las hijas mayores se hicieran cargo de la realización de las tareas de la casa y de la cocina.

En el caso de las ocho mujeres abuelas de origen urbano, para todas, la aceptación de realizar su rol de ama de casa y por tanto de encargadas del cuidado y alimentación familiar, vino con su inicio en la experiencia del matrimonio. La mayor parte de su vida se desarrolló en un ámbito doméstico-familiar que les brindaba seguridad. Todas pasaron de ser dependientes económicas de su padre o madre, a quedar bajo la tutela del nuevo jefe de familia, su esposo. Sólo tres de ellas se vieron en la necesidad de trabajar, una apoyando a su esposo en una tienda de materiales de tapicería y poco después, al enviudar ella tomó el rol de jefa de familia para sacar adelante a sus hijos, vendió esa tienda y abrió una mercería. Otra dejó a su esposo y huyó con sus hijos, y al hacerlo asumió también la responsabilidad plena de la manutención familiar y de las labores domésticas. Y la última, fue abandonada por su marido y tuvo que hacer frente a la situación, quedando las tres sometidas a una doble jornada de trabajo

En el caso de dos de estas ocho mujeres abuelas, después de casadas y al tener hijos, contaron con cocinera y ayudantes para las tareas de la casa y el cuidado de los hijos. Su papel como amas de casa era dirigir lo que se hacía y cómo se hacía. Además, se encargaban de las compras, aunque sus maridos también llevaban despensa. Con relación a la cocina, sólo cocinaron cuando había alguna ocasión especial que celebrar.

Al casarse las hijas de todas las mujeres abuelas asumieron su rol de esposas y de encargadas de la alimentación familiar, pero para ellas la preparación directa de los alimentos que llegaba a la mesa no era algo imprescindible, pues de acuerdo con sus madres, pueden comprar con toda libertad las comidas que sus hijos y esposos consumen. Lo que resulta ser una práctica muy frecuente entre las hijas que cuentan con un trabajo asalariado, condición que les da un poder económico que sus madres no tenían pues ahora son proveedoras de ingresos para la manutención familiar, junto con sus maridos. Este mismo comportamiento se presenta también entre algunas de las hijas que no trabajan fuera de casa y se dedican al hogar.

De acuerdo con la percepción de las mujeres abuelas de este estudio en sus hijas existe un modo de ser y estar distinto con relación a la cocina y el cocinar. Pues a diferencia de sus madres y ellas mismas, el cocinar y alimentar a su familia constituía parte de su identidad femenina, algo que tenía sentido y que les significaba un lugar dentro de la familia y la sociedad, algo que no ven en sus hijas.

Para las madres de nuestro grupo de mujeres abuelas, estos dos aspectos también les daban cierto poder sobre la cocina y sobre el proceso de hacer vida familiar. Como señala DeVault (1991:13) "las mujeres literalmente producen la vida familiar día a día" y una de las formas en las que lo hacen es alimentando a su familia. La misma autora hace énfasis en que este trabajo que ellas realizan y que es esencial para la construcción de la familia, a menudo parte de ellas niega que constituya una forma de trabajo (DeVault, 1991, 2003).

Lo cierto es que ha habido cambios dentro de la división del trabajo en el ámbito doméstico – familiar, pero también son varios los aspectos que han influido en la cocina y la alimentación familiar, como veremos a continuación en el siguiente apartado.

4.3 ASPECTOS QUE HAN INFLUIDO EN LOS CAMBIOS EN LA COCINA Y LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR

A partir de la experiencia vivida por las mujeres abuelas entrevistadas y de lo que ellas han observado con sus hijas con relación al hecho de que se deje de cocinar o sobre quién cocina en el ámbito doméstico-familiar, fue que se identificaron los siguientes aspectos como elementos que han influido en estas dos cuestiones y en la alimentación familiar: a) El trabajo vs. la cocina: la introducción de la mujer al mercado laboral, b) la formación del gusto alimentario a edades muy tempranas, c) libertad personal vs. cocinar: flexibilización de normas sociales y familiares, d) reducción de las normas y costumbres que regulaban la alimentación familiar, e) comer en la calle.

Como veremos a continuación cada uno de ellos nos muestra las particularidades en que se manifiestan los comportamientos alimentarios con relación a lo culinario, las prácticas y situaciones alimentarias, así como los aspectos más relevantes que

están influyendo en la alimentación y cocina familiar desde la percepción de nuestras informantes.

4.3.1 El trabajo vs. la cocina: la introducción de la mujer al mercado laboral

Las mujeres abuelas señalan que sus hijas, quienes trabajan la mayor parte del día, cocinan poco o han dejado de hacerlo totalmente. Esta es una preocupación que fue expresada por todas debido a que sus nietos y nietas no comen comida hecha en casa. También mencionan que cuando la familia se junta a comer, lo hacen durante la cena o los fines de semana, y la comida que se consume es comprada lista para servir o semipreparada y/o congelada, o van a algún restaurant o taquería. Además de otras cuestiones señaladas en el Cuadro 17.

Cuadro 17. Aspectos que influyeron en la cocina, el cocinar y la alimentación familiar	
Trabajo vs Cocina	
Introducción/mujer al mercado laboral	Se encontró que había casos de nietos(as) que desayunaban y comían en la guardería o la escuela. Son niños que nunca comen en casa, o comida casera, pues incluso en fines de semana cuando podrían juntarse a comer en familia, la comida que se come es semipreparada (hamburguesas listas para asar), congelada (pechugas cordon blue) o lista para comer y no siempre de una buena calidad nutricional (tacos de carne asada, pizzas).
	Otras ocasionalmente comen en la calle a mediodía, otras llevan algo de su casa para comer en el trabajo. Algunas de estas mujeres cocinan por la noche. Otras llegan a comprar comida (pizzas, hamburguesas, pollo rostizado o ensalada) los fines de semana, cuando no quieren cocinar.
	También se supo de casos en los que las hijas van a comer a casa de sus madres entre semana, y éstas últimas se quedan con los nietos(as) por la tarde. Ellas les dan de comer.

Fuente: elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012 y 2013.

4.3.2 La formación del gusto alimentario a edades muy tempranas

Otro de los aspectos que ellas consideran que ha llevado a cambios importantes en la manera de comer en su familia y la de sus hijas, es la introducción de comidas industrializadas o comida rápida desde la infancia de sus nietos y nietas. Las hijas no preparan las papillas como ellas lo hicieron usando verduras y frutas frescas, caldo de frijol o de res y carne de pollo. En su lugar, ahora usan productos procesados comerciales, y no amamantan a sus hijos o lo hacen por muy corto tiempo y utilizan

fórmulas infantiles o leche Nido entera o Nido Kinder. Las primeras son “productos alimenticios, modificados para satisfacer las necesidades fisiológicas del bebé, parcialmente o de forma total, manufacturados bajo procesos industriales acorde con normas del Códex Alimentarius” (Daza y Dadán, 2009:5). Las segundas son productos de la marca Néstle, dirigidos para el consumo infantil y la leche entera de vaca en polvo.¹⁵¹

La comida que las mujeres abuelas acostumbraban a preparar ya no es del gusto de sus hijos, hijas y sus nietos(as). Estos últimos casi no comen verduras, están aprendiendo desde muy pequeños a comer comida rápida, comercial, industrializada, lo que está modelando sus gustos alimentarios (Cuadro 17).

Continuación Cuadro 17. Aspectos que han influido en la cocina, el cocinar y la alimentación familiar	
	Gusto alimentario en edades muy tempranas
	Las hijas que han sido madres han alimentado a sus niños con productos <i>Gerber</i> , no prepararon papillas en casa.
	Una informante casi no preparó papillas, a pesar de ser muy pobre, a sus hijos les daba <i>Gerber</i> durante los primeros meses, y luego sopa <i>Cambel's</i> , como una forma de introducir nuevos alimentos en la dieta de sus hijos. Desde los cuatro meses de edad, les dio las comidas que los adultos comían en casa.
	Entre los hijos e hijas de estas mujeres, hay un gusto por comidas como pizzas, sopa <i>Maruchan</i> , tacos de cabeza o de carne asada, hamburguesas y hot-dogs. Esto se está presentando desde edades muy tempranas, de un año de edad en adelante. Algunos de los nietos(as) gustan más de tacos de cabeza los fines de semana o una rebanada de pizza que un desayuno preparado en casa.
	Los nietos(as) no comen verduras y comen poca fruta. Algunos acostumbran a tomar jugos o yogurts con fruta comerciales y productos lácteos sólidos y bebibles (<i>Danonino</i>).
Modelado del gusto alimentario	Los hijos e hijas, así como sus nietos(as) no gustan comer lo que ellas preparan. En especial el cocido, sopas de verdura o guisos cuyo ingrediente principal son las verduras y las calabacitas, los ejotes con huevo o con chile.
	Los nietos(as) están acostumbrándose a cierto tipo de alimentos comerciales y sus propiedades organolépticas, desconociendo o sintiendo desagrado por los sabores y texturas de la comida que tradicionalmente preparaban sus abuelas e incluso sus propias madres. Al parecer está ocurriendo un cambio muy importante en el gusto de las nuevas generaciones.

Fuente: elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012 y 2013.

¹⁵¹De acuerdo con la Revista del Consumidor el producto “Nido Kinder. Para niños de 1 a 3”, no es recomendable por su contenido de azúcares y se señala que uno de los componentes mencionados en la publicidad es el *Lactobacillus protectus*, y que “No existe un *Lactobacillus* que se llame *protectus*. Es un nombre inventado”. Además, se enfatiza que en este producto se observa “una clara violación al Código Internacional de Comercialización Sucédáneos de la Leche Materna, firmado por el gobierno mexicano y ante el cual la empresa Nestlé también se comprometió respetar”. Publicado por El poder del Consumidor, abril de 2013. <http://elpoderdelconsumidor.org/analisisdeproductos/radiografia-de-nido-kinder-para-ninos-de-1-3-anos/>

4.3.3 Libertad personal vs. cocinar: flexibilización de normas sociales y familiares

En opinión de las mujeres abuelas, sus hijas tienen mucha más libertad personal que las que ellas pudieron tener cuando eran jóvenes. Para ellas dentro de la familia se ha dado un cambio en las normas que antes regulaban la vida de sus miembros. Ahora se permiten cosas que cuando eran niñas o adolescentes no eran aceptables. También ven en sus hijas otro modo de ser con relación al cuidado y alimentación de los hijos y los trabajos domésticos, entre ellos el cocinar. Sólo una de las mujeres abuelas consideró que el hecho de que sus hijas estudiaran había influido en que no le ayudaran en las labores domésticas, como la preparación de los alimentos (Cuadro 17).

Continuación Cuadro 17. Aspectos que han influido en la cocina, el cocinar y la alimentación familiar	
Libertad personal vs Cocinar	
Flexibilización o relajamiento de normas sociales y familiares	Las hijas viven con mayor independencia su vida personal, el ser madres ya no las limita como ocurría con sus madres. Es aceptado entre su familia y los entornos sociales donde se desenvuelven cotidianamente que exista la libertad de cocinar o no cocinar, cuidar directamente a los hijos o derogar estos cuidados a otra persona o espacio institucional (escuela, guardería).
	Se supo de casos donde las hijas, a pesar de que no trabajaban y de que pertenecían a estratos sociales bajos, no cocinaban y compraban la comida lista para servir todos los días. Esto era admitido por los esposos e hijos de estas mujeres. Sus madres no aceptaban esta situación.
	También se supo de un caso de una de las mujeres abuelas entrevistadas que dejaron de cocinar y que en su lugar compran ese tipo de comida de tres a cuatro veces a la semana. En este caso, cuando cocinaba a mediodía preparaba un solo plato.

Fuente: elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012 y 2013.

4.3.4 Reducción de las normas y costumbres que regulaban la alimentación familiar

Dentro y fuera del espacio doméstico-familiar la presencia paterna y/o materna ha disminuido en términos de normar y poner límites a los hijos e hijas sobre el comer en familia, el tipo de alimentos que se consumen y su cantidad, así como en la definición de los horarios de las comidas, los que ahora son muy flexibles. Cada uno

come cuando llega a casa, o lo hace frente al televisor o en la recámara. La venta, introducción y consumo de comida lista para comer, preelaborada o congelada industrializada ha favorecido esto, pero también que la comida familiar pueda realizarse fuera o dentro de casa.

Las maneras de socialización familiar cambiaron. Las mujeres abuelas consideran que la vida y convivencia familiar es muy diferente a las que a ellas les tocó vivir o a lo que ellas enseñaron a sus hijas e hijos. De acuerdo con su percepción, la vida en familia pareciera tener menos peso en la vida cotidiana de sus hijas y sus familias. Las rutinas giran en torno al trabajo, si es que ellas trabajan, y si no lo hacen alrededor de su vida e intereses personales (Cuadro 17).

Continuación Cuadro 17. Aspectos que han influido en la cocina, el cocinar y la alimentación familiar	
Desestructuración alimentaria	Reducción de la regulación alimentaria (normas, medidas disciplinarias)
	Los hijos e hijas de las mujeres entrevistadas tienen una gran flexibilidad, no hay horarios establecidos, cada quien come cuando llega a la casa y se acepta la comida industrializada, procesada o productos de dudosa calidad nutricional en lugar de comida preparada en casa. No hay normas para el comportamiento de los nietos(as) en la mesa.
	Modalidades de socialización
	El tiempo dedicado a la convivencia familiar entorno a la comida no tiene la misma importancia que tuvo en la vida de las mujeres abuelas (infancia, adolescencia), la comida familiar se llega a dar en fin de semana, y/o en la cena, las que pueden darse dentro o fuera de casa.
	La mayoría de las mujeres abuelas entrevistadas comen solas la mayor parte de la semana.
	Las hijas que trabajan comen fuera de casa, los(as) nietos(as) comen en casa de la abuela o en la escuela o solos.
	También sucede que las hijas que trabajan coman entre semana en la calle con sus hijos y sus esposos o parejas -en caso de tenerlos-, volviéndose este espacio de convivencia—en la calle, fuera del hogar- el más significativo dentro de la vida familiar.
	Simplificación/empobrecimiento/dieta
	A pesar de la gran oferta alimentaria a la que tienen acceso las madres, sus hijas y sus familias, tienen una elección reducida de alimentos frescos y procesados, no acostumbran a comer una gran variedad de comidas, y lo que comen -por lo general- se compone de un solo platillo, o dos si se complementa la comida con frijoles o arroz.
	La estructura de las comidas es muy simple pues comprende un solo tiempo o en ocasiones dos.

Fuente: elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012 y 2013.

La apertura que se está dando para que las hijas realicen con mayor libertad su vida, tiene como contraparte que algunas de las mujeres abuelas las estén sustituyendo totalmente en su rol en el cuidado y crianza de los hijos(as). En algunos casos, por falta de tiempo, entre semana la abuela cocina para sus hijas y sus familias, quienes van a comer con ellas la comida de mediodía (Cuadro 17).

Continuación Cuadro 17. Aspectos que han influido en la cocina, el cocinar y la alimentación familiar	
Cambios en la percepción de la identidad femenina e individualización	Mayor importancia de la realización personal
	Entre las hijas existe una mayor apertura a vivir su vida personal y su sexualidad de manera más autónoma e independiente. Inclusive llegando a sobre poner esto al cuidado y atención de los hijos.
	Las mujeres abuelas ven a esta apertura como un avance en la vida de sus hijas, así como el que puedan trabajar, para ellas la mujer ahora es más visible en la sociedad como una persona con capacidades y ser independiente.
Sustitución del rol materno	Mujeres abuelas/madres de los nietos
	Entre las mujeres abuelas se encontraron casos donde ellas han terminado sustituyendo totalmente a sus hijas en el rol de madres. En estos casos ya no se trata de dar un apoyo a las hijas madres-solteras (y/o divorciadas) para que puedan ir a trabajar, sino que hay una ausencia de éstas en la vida de sus hijos. Ellas prefieren vivir su vida, rehacerla teniendo otra pareja. Las obligaciones que implica la crianza de los niños son asumidas por la abuela, quien tiene que estar pendiente de cubrir todas sus necesidades, aún las de los afectos, la educación (transmisión de valores y enseñanza escolar) y la alimentación, entre otras cosas.
	En este último caso, la ayuda de algún familiar o de alguna vecina ha sido fundamental.
	La maternidad, la crianza de los hijos pareciera que para dichas mujeres (hijas) no tiene tanto peso como lo tuvo y lo sigue teniendo para las mujeres abuelas. Éstas expresaron su preocupación porque las hijas asuman su papel de madres. La casi total ausencia de la madre es motivo por el que vean la necesidad de darles valores morales y transmitirles la necesidad de superación en la vida y el apego a la familia.
	Abuelas cocineras
	Hay mujeres abuelas que son responsables totalmente del cuidado de los nietos(as) y son ellas quienes deciden qué es lo que van a comer. Hay casos en los que no sólo tienen que brindar su cuidado, y cocinar para ellos, sino también tienen que resolver cómo conseguir sus alimentos. También sucede que familiares cercanos asumen el rol de proveedores de alimentos en lugar de los padres.
Algunas mujeres abuelas cuidan a sus nietos(as) sólo en la tarde, hay quienes hacen comida para que sus hijas (madres de sus nietos) y sus familias lleguen a comer a mediodía. Debido a que sus hijas trabajan todo el día.	

Fuente: elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012 y 2013

4.3.5 Comer en la calle

En la ciudad existe una oferta alimentaria sumamente heterogénea y amplia, pues está compuesta por una infinidad de productos y de comidas, y pudiera decirse que en la mayor parte de las colonias existen espacios comerciales de diversos tipos dedicados a su venta.

El comer en la calle de manera muy frecuente es quizá uno de los cambios más importantes y comunes entre las familias de las mujeres abuelas de este estudio, ellas coinciden en señalar que esto tuvo su inicio en la década de los noventa. La preparación y consumo de las comidas familiares ha rebasado los límites del hogar y tiende a quedar en manos de empresas, supermercados, restaurantes, así como en comercios privados y pequeños negocios domésticos (Cuadro 17).

Continuación Cuadro 17. Aspectos que han influido en la cocina, el cocinar y la alimentación familiar	
Cambios en el comportamiento alimentario familiar	Comer en la calle/comida lista para comer
	Uno de los aspectos que se considera ha aumentado mucho en importancia y frecuencia dentro de la vida diaria de las familias es el salir a comer fuera, en especial desde los años noventa.
	La compra de comida lista para comer es un aspecto que se encontró tanto en las familias de las mujeres de estrato socioeconómico bajo como medio. Al comprar comida hecha no se cocina.
	El consumo frecuente de alimentos procesados o semiprocesados, además de comida rápida dentro de las comidas diarias, está influyendo en que las nuevas generaciones de nietos(as) tengan como alimentos centrales los alimentos que para sus abuelas eran vistos muy esporádicamente en sus mesas o en situaciones de consumo fuera de casa (alimentos periféricos).
	La elección de lo que se come se basa en el hedonismo, la rapidez y la libertad de elección de los miembros de la familia.

Introducción de productos industrializados	La cocina casera vs. cocina industrial
	La introducción de alimentos procesados o semiprocados o elaborados (frescos y congelados) de origen industrial ha influido grandemente en lo que se come y en lo que se cocina o se deja de cocinar.
	Además de que los niños y niñas están expuestos al consumo de este tipo de productos desde edades muy tempranas. El comer este tipo de productos es más común y frecuente que el consumo de frutas y vegetales frescos, o de comida preparada en casa con buena calidad nutricional.
	Esta situación lleva a que entre los miembros de la familia haya una predilección por ciertos alimentos industrializados y el rechazo al consumo de vegetales principalmente, además de algunas comidas que son preparadas por las mujeres abuelas.

Fuente: Elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012 y 2013

Como hemos expuesto son varios los aspectos que han influido en los comportamientos, situaciones, preferencias y gustos alimentarios, pero para contar con una visión más holística, tienen que ser comprendidos en el contexto de cambios sociales que también han incidido en la cocina y la alimentación familiar, como veremos en el siguiente apartado.

4.4 CAMBIOS SOCIALES Y SUS REPERCUSIONES EN LA FAMILIA Y LA COCINA Y SU ALIMENTACIÓN. UNA SOCIEDAD MÁS PERMISIVA

La información presentada en este apartado es producto de las entrevistas realizadas a las 22 mujeres abuelas, sin embargo, sólo se incluyen algunos fragmentos de las narraciones de nueve de ellas, elegidas por considerar que sus casos constituyen los ejemplos más claros para ilustrar algunos de los aspectos que aquí son abordados.

A través de la percepción de las mujeres abuelas encontramos que en el transcurso de poco más de tres décadas, se ha presenciado la reconfiguración de la sociedad hermosillense hacía una condición más plural y más permisiva en muchos sentidos, donde –entre otras cosas- se advierten por un lado, el relajamiento de

bienes relacionales¹⁵² basados en los lazos vecinales y de parentesco que ayudaban a enfrentar los tiempos difíciles para muchas familias, y por el otro y de manera paralela, una cierta flexibilización de las normas sociales y alimentarias, así como en particular en el rol de la mujer como encargada del cuidado y de la alimentación familiar, aspectos en los que algunos hombres han ido asumiendo una mayor participación.

En los comportamientos alimentarios se observa una flexibilización en las normas y valores que regulaban las prácticas alimentarias, es decir qué, cómo y cuándo, con quién y dónde se come, además del tipo de alimentos que se ingieren, junto a otros aspectos o características “propias de la modernidad alimentaria, como el aumento del consumo en solitario, la diversidad de lugares y horarios, la estigmatización de ciertos productos y la importancia del cuerpo, entre otras” (Meléndez *et al.*, 2010:110). Lo que también se refleja en la cocina, en las prácticas culinarias, y en el tiempo dedicado a la preparación y consumo de las comidas.

Lo que se cocina, el hecho mismo de cocinar o de dejar de cocinar, son cuestiones que están inmersas en este proceso de cambios que también se expresa en una cierta flexibilización y simplificación culinaria, lo que se ha favorecido gracias a la presencia de diversas opciones de comidas listas para su consumo inmediato, o de productos comerciales que permiten una preparación rápida de algo para comer o que acortan o suprimen la realización de los procedimientos culinarios habituales para la preparación de un platillo.

Las mujeres abuelas señalaron como uno de los grandes cambios el que se ha dado en la composición de la dieta, la que consideran muy distinta a lo que se cocinaba y se comía en sus familias durante su niñez y adolescencia:

*...las verduras sí se usaban mucho, otra de las cosas muy comunes, pero no para fiestas, mínimo una vez a la semana era el caldo que se conoce como “cocido” “puchero, eso era muy frecuente, muy común, mínimo una vez a la semana lo hacía mi mamá
La carne, ponía a cocer la carne y con mucho caldo, lo sazónaba le echaba cebolla, ajo y luego de ahí agregarle todas las verduras que se pudiera, calabaza, repollo, zanahoria, papa, fijate que hasta*

¹⁵²El ser humano depende también de relaciones sociales, lo que denominaremos bienes relacionales (Nussbaum y Sen, 1993). “El bien relacional es un bien donde la relación es el bien mismo. Una relación que no es un encuentro de intereses sino un encuentro de gratuidad. Es el bien relacional el que exige motivaciones intrínsecas con respecto a esa particular relación” (Calvo, 2016:12).

llegaban a ponerle y sabía muy sabroso, membrillo, en la época del membrillo, y también hacían el pozole de San Isidro Labrador.

San Isidro Labrador le dicen porque es el Santo del Trabajo, lo velaban, hacían velaciones para dar gracias por el trabajo, por las siembras, por las cosechas, entonces hacían un cocido especial, ponían aparte de las verduras, el garbanzo y la carne, el trigo, que lo hacía diferente, sabrosísimo, era lo diferente el trigo y las verduras como la verdolaga, le decían “Puchero de San Isidro”.

¡Ay!, no me acuerdo en qué fecha lo velaban a San Isidro Labrador, pero está relacionado con la época de lluvias, me parece... (Lucía, 62 años, 28 de abril de 2012)

De acuerdo con lo que las mujeres abuelas han observado, no sólo sucede que existe preferencia por los alimentos procesados o industrializados o la comida rápida y un marcado rechazo a probar lo que ellas preparan, pues tampoco hay interés por parte de sus hijas para que sus hijos aprecien la comida que acostumbraban a hacer en casa o en los pueblos, como el cocido y otros guisos que antes comían sus hijos(as).

¡Ay! Les digo a las “buquis,¹⁵³ el otro día Jorge me dio una poquita de barbacoa de venado, y les dije <<verán que buena>>, y me salieron con que <<¡Ay!, no ese olor que tiene>>. Les digo <<Nada les gusta de los pueblos”>> y <<ese olor, ¿qué tiene?, cochinerito de allá>>. Les digo, <<esto es bueno, huele a raíz, huele a monte>>. Muy buena la barbacoa (Edna, 69 años, 28 de agosto de 2012).

Otro aspecto que ellas señalan es que se acostumbra a darles dinero a los niños para comer en la escuela o para que puedan comprar algo estando en casa. Lo que se compra en la escuela puede llegar a suplir un desayuno:

Pues sí hay diferencia porque yo..., muchas veces yo los veo..., ¿cómo te dijera?... Las actividades de esta vida son más rápidas ¿sí? y las madres trabajan, yo no trabajaba, estaba dedicada. Por ejemplo, la Nubia que no trabaja se sienta con sus niños y está pendiente que <<come, no platiques, no estés jugando>>, y todo eso. La otra pues si trabaja y cuando no les da el Jorge, les da ella de comer a los niños rápido, pero no hubo... ¿Cómo te dijera? No hubo..., no, yo no siento que les afecte.

Pero sí, se arrancan a la tienda y compran una bolsita de papitas (María, 64 años, 17 de septiembre 2012).

¹⁵³“Buquis” es un término regional con el que se refiere a los niños o niñas.

Pues es que antes no se usaba tanto eso, por ejemplo, yo me acuerdo de mis niños que les gustaba entre horas que las paletas heladas, que pasaba la nieve y les compraba nieve, que, si había sandía, una sandía partida, que...

Yo no les daba dinero, por ejemplo. Yo mandaba a mis hijos bien desayunados, ¿sí?, entonces decían ellos que se hacían una licuadora de licuado..., un "licuadón", sus huevitos y su panecito y todo eso y se iban bien desayunados. Regresaban dos y media, una a comer, no tenían por qué, yo nunca les di dinero. Podía haberles dado, a veces, poquito, si tú quieres, pero nunca les di yo dinero, precisamente para que no compraran nada. Ahora se les hace muy fácil, si no desayunan, toma ahí, y <<a ver qué fregados compras>>. Sí hay diferencia en eso.

Pues yo veo que les compran fruta, que les compran..., de esas cosas, ¿cómo se llaman? "Danoninos" cosas así.

¡Galletas! Sí, sí les compran.

¡No!, no hay que les digan que sólo coman una o poco, eso es mercado libre ahí.

Sí, no hay restricciones pues, no hay limitación, pero tampoco los veo que se engolosinen mucho.

Pues a los niños de mi hijo, el segundo, de vez en cuando "Maruchean" ¿no?, pero a mí ¡no!, ¡no!, ¡no! Odio eso, ¡no me gusta!, ¡no me gusta!, me da asco. Se me hace que no es nutritivo, que estás comiendo pura... ¡eso es una vil chatarra!, prefiero una bolsa de papas, no sé... (María, 64 años, 1 septiembre de 2012).

Al igual que María, otras mujeres abuelas mencionaron –refiriéndose a lo que comen sus nietos(as)- que sus padres llevan a casa paquetes de productos pobres nutricionalmente y ricos en grasa, sal y/o azúcar como las papitas marca *Sabritas* o *Barcel*, bolsas grandes de frituras de harina para comer con chamoy o de galletas de distintos tipos, además de sopa *Maruchan* y refrescos embotellados o de lata o en polvo para preparar en casa como el *Tang*, *Fresquibon*, *Clight* y *Fresco*. El problema es que los padres no ponen límites a sus hijos(as) sobre el consumo de estos productos.

Entre comidas comíamos dulces, galletas. Mi mamá hacía mucha cajeta de membrillo, pero nos daba la parte que nos tocaba, no nos empacábamos como aquí en esta casa. También naranja, nos daba nuestra parte, no nos llenaba de naranjas, como ahora por eso estamos como estamos, las chamacas, mi mamá decía "lo demás es gula (Maru, 82 años, 9 de julio de 2012).

Las abuelas empezaron a preparar en su casa este tipo de refrescos en polvo porque a sus nietos les gustaban mucho y dejaron de hacer aguas frescas de cebada o de horchata de arroz. Ellas aceptaron el consumo de estas bebidas en polvo, porque en la propaganda de estos productos se dice que contienen concentrados de frutas naturales. Sin embargo, existen estudios que han demostrado que se trata principalmente saborizantes y colorantes artificiales (PROFECO, 2001, 2006).¹⁵⁴

Por otra parte, a diferencia de lo que se acostumbraba en su niñez y adolescencia cuando a ellas se les obligaba a que la comida de mediodía siempre se hiciera en su casa, los hijos e hijas adolescentes de algunas de estas mujeres abuelas pasaban el día fuera de casa y comían en la calle todos los días, y sólo llegaban a su casa a cenar.

Sí, ya de adolescentes, en mis hijos, vi un cambio, porque ya comen en la calle, ya empezaron a comer en la calle.

Ya muy poco..., pues si vienen a comer...

Estaban en la escuela, se iban por ahí, comían en la calle.

Nomás cena, venían y cenaban frijolitos o quesadillas, los tenía muy acostumbrados a quesadillas, un sándwich o un vaso de leche, jugo.

Porque éstos son..., los acostumbramos a tener jugo..., así...

De estos jugos.... Sí, Jumex, porque no les gusta de otro (risa), más que ése.

Yo les compré de galón a veces y me duraba un friego el galón (risa).

El sándwich se los hacía de jamón. De jamón con todo, con queso (amarillo), tomate, lechuga y todo lo que pueden ponerle lo que encuentran... (Alicia, 67 años, 20 de julio de 2012).

Los cambios que observaron tanto en sus hijos(as) como en sus nietos(as) por el gusto de productos comerciales más que por la comida casera, empezaron a darse desde hace unos 15 a 20 años (1992-1997):

¹⁵⁴ De acuerdo con un estudio realizado por la Procuraduría Federal del Consumidor (2001) (PROFECO), la bebida *Clight* de manzana y naranja está elaborada con saborizantes y colorantes artificiales y sólo el sabor limón contiene aceite esencial de limón. *Kool Aid* también está hecha de los mismos ingredientes. El producto *Frisco* declara en su etiqueta que está "hecho con concentrado natural de "jamaica", "horchata", "tamarindo", de lo que sólo contiene alrededor del 1%. *Fresquibon* excede el contenido de vitamina C que declara y ostenta que contiene extracto de frutas, pero sólo lo incluye alrededor del 1.7%. En caso de *Agua Fresca* se señala que contiene fruta deshidratada y no es así. Según otro estudio sobre jugos envasados realizado por PROFECO (2006) los productos de las marcas Sonrisa y Florida 7 reemplazan, respectivamente, el 26% y el 33% de los azúcares de naranja por los de caña o de maíz. Los productos de las marcas Jumex, Herdez, Del Valle, CM (Comercial Mexicana), Great Value, Con-frutta y Minute Maid Forte reemplazan entre el 40% y 69% de naranja por otros azúcares. En el grupo de marcas que incluyó este estudio se halló que la mayoría no cumple con el contenido de vitamina C, calcio y potasio declarado en sus etiquetas

Hay un cambio muy..., antes se comía muy sano y ahora no, come uno muchas cosas.

Yo para mi ver aquí, por ejemplo, tengo yo a mis nietos y a veces sigo yo igual que mi mamá cocinando carne y haciendo sopa y a veces hay sopa de pollo, sopa de carne y ellos prefieren la Maruchan y es muy mala la Maruchan.

Pues yo tengo a veces una o dos de esas sopas para algún apuro, pero a mí en lo particular no me gusta.

Pero para mi hijo este que está aquí, le gustan y ésta casado, pero está divorciado y se vino aquí conmigo. Le tengo así cuando que voy a salir a alguna cosa, porque es muy comedor y ahí anda registrando donde tengo Maruchan. Y las niñas ven.

El otro día había carne de pollo, sopa de pollo y todo y porque ellas vieron al otro que cogió la Maruchan, ya no la quisieron.

No. Ya es muy diferente, mucho muy diferente lo que comen.

Dicen que por eso la gente ahora dura menos porque comemos cosas procesadas, mucho artificial, muchas cosas... (Georgina, 79, 11 de septiembre de 2011).

Otra de las cosas que las mujeres entrevistadas señalaron es que, entre las décadas de los setenta y los ochenta, la compra de hamburguesas, pizza, comida china, tacos, hot-dogs o el pollo rostizado, era algo que ocurría muy esporádicamente y que no impactaba en el gasto familiar, lo mismo el salir a comer a la calle con toda la familia. Pero esto último tendió a hacerse una práctica más habitual entre las familias de estas mujeres abuelas, quienes coincidieron que se hizo más frecuente a partir de los años noventa:

Para mí uno de los cambios más importantes es que ahora se acostumbra mucho salir a comer. Yo pienso que esto se ve desde los noventa.

Por ejemplo, el hijo que vive aquí conmigo, su esposa y sus hijos, salen mucho a comer. Luego ves que la niña –una nieta de Silvina que está en preparatoria- le dice: <<Papá llévanos a comer, pero no a cualquier lugar, a un buen restaurante>>.

Yo veo como les dan a los hijos todo lo que ellos quieran, con nosotros no era así. Mis hijos si no había, no había, si se les decía que no, era no.

Yo veo como se la llevan, trabajando como locos, ya ves, mi hijo tuvo un infarto y tiene 42 años, pero anda todo estresado sacando de aquí y de allá para pagar todas las cuentas.

Luego ya oí que la niña quiere ir a Francia, ¡hazme el favor! Y lo peor es que sí la van a mandar... (Silvina, 78 años, 10 de agosto de 2012).

Ella – se refiere a su hija- en las noches se va, se la lleva trabajando todo el día nomás, se desayuna en la casa y llega y cena en la noche. Pero van y cenan o ella lleva cena. Ella le dice a su esposo <<Ve por algo para cenar>>. Y sí ella va... ¡lo que él pide! ¿no? Ella va y le trae, cenan todos o van los cuatro a cenar fuera (Mara, 69 años, 15 de septiembre de 2011).

No más tengo una nieta de siete años, ella es hija de la mayor de mis hijos, que tiene 36 años de edad.

Esa sí que no le gusta nada. Le gusta más que del Mac Donald's, (risa) le gusta ir al MacDoland's, le gusta mucho comer...

Fijese lo que le gusta comer, los hot cakes de Mac Donald's, los... ¿cómo se llaman... de pollo esas? ¡Nuggests de pollo!

Le gusta mucho camarones y los tacos de cabeza, que si todos los días la llevan a los tacos de cabeza todos los días come y la carne asada, pero dígame de una sopita... ¡Por allá las quinientas! me dice <<abuela quiero sopa>>, y cuando a veces no hago.

Tortillas de harina, igual le gustan mucho fijese, y aquí las come porque su mamá trabaja y aquí come conmigo.

Eso es lo que come y en la mañana la leche y el corn flakes que no se le pasa.

A la hora que le da la gana: << ¡Hazme un chocomilk!>>, un chocomilck a cualquier hora.

Le gusta mucho la limonada, fijese que raro que le guste todo lo que tenga limón. La paleta, la nieve.

Le gusta el puro jugo jumex de manzana. Y la soda cuando llega a comer en el Mac Donald's, le gusta la soda verde, ¿cómo se llama? ..., el seven up..., y la horchata de botella.

Y come hamburguesa también.

A ella no le gustan las verduras. Tampoco, ¡no!, pues si tiene la herencia, no le gusta. Si quiera a ellos les hacía la lucha, pero a ella no, porque pues, en la mañana se va con su mamá ¿no?, y se desayuna algo ligero, algo ligero comprado, y ya la trae a la escuela y le pone ahí en la mochila lo que le..., el jugo, el sándwich, lo que le pone.

Y pues no, verdura no, aquí viene y le hago la lucha yo, pero pues no...

No, la cuido todos los días. Pero, sí, de vez en cuando.

No se ha casado mi hija, fijese...

Ella trabaja. Sí, tiene muy buen trabajo y por eso dice que no quiere, y viaja mucho y como le dijera, tiene su carro, su casa.

¿Qué si ella cocina?, de vez en cuando, de vez en cuando...

Ella está todo el día en el trabajo. Sí, todo el día..., como es administradora (Alicia, 67 años, 20 de julio de 2012).

Los tiempos de la interacción familiar cotidiana se han reducido y se está dando en situaciones alimentarias desligadas de la comida casera. Los niños y niñas están asociando los mejores momentos de convivencia familiar con el consumo de alimentos como la pizza, la hamburguesa, el pollo rostizado, el sushi, así como los tacos de carne asada o de cabeza, burros de distintos guisados y alimentos precocinados y/o congelados.¹⁵⁵ Situación que ha influido grandemente en cómo se ha ido modelando o definiendo su gusto alimentario, y lo preocupante es que esto está sucediendo desde edades muy tempranas.

Cuando nos invitan a comer alguna casa o vamos a un restaurant tenemos que comprarle a mi nieto de diez años, una hamburguesa si no, no come. Y mi nieta la más pequeña ya desde que tenía un año de edad, su comida favorita era la pizza (Lucía, 62 años, 28 de abril de 2012).

La introducción de este tipo de comidas dentro de la dieta familiar ha sido uno de los cambios propiciados por la transformación del escenario alimentario hermosillense.

En Hermosillo, durante la segunda mitad de los setenta, se establecieron dos empresas conformadas por distintos departamentos: abarrotes, carnes frías, carnicería, verduras, perfumería, ropa y artículos del hogar. Se trataba de dos supermercados Comercial VH y Super Ley, los que pusieron al alcance de familias de distintos recursos económicos una variedad de frutas y verduras que antes no había en el mercado local, también ofertaron una gran diversidad de productos comestibles industrializados, enlatados o en frasco, como verduras, sopas, purés, jugos, salsas y consomés, además de otros empaquetados en plástico como los embutidos, carnes frías, carne de res y de pollo.

El acceso a estos productos industrializados se volvió una opción para el consumo de familias que vivían en condiciones de pobreza, y más en la ciudad de Hermosillo, donde se tienen temperaturas muy extremas durante la época de verano. Entre las

¹⁵⁵ No sólo se reduce el tiempo dedicado a cocinar, también el de la interacción familiar cotidiana y esto podría considerarse como expresión de lo que a Geneviève Azam (2015) señala en cuanto a que estamos experimentando la colonización del tiempo humano en todas sus dimensiones –biológica, social, ambiental- a través del tiempo económico. Este es un tiempo vacío –señala- sin raíces, sin historia, únicamente ocupado por los movimientos del capital.

familias que carecían de un refrigerador para conservar los alimentos, y que para cocinar tenían que cubrir el costo del gas o de la leña, los alimentos enlatados constituyeron una opción -al alcance de sus bolsillos- para introducir a la dieta familiar una mayor variedad de comidas.

Un ejemplo de esto es el de Elena quien en 1979 tuvo a su primer hijo, teniendo quince años de edad. Las condiciones de pobreza en las que vivía eran muy severas, no contaba con estufa y mucho menos con refrigerador, por lo que la sopa de lata fue la manera que encontró para enriquecer la dieta de su hijo y contar con un alimento en buen estado cuando lo necesitara:

Pero mi hijo al que..., mi primer hijo. Yo sí me acuerdo que le compraba las latas..., las Cambel's. Más usuales en ese tiempo, pero como yo no tenía refrigerador y yo quería darle otra variedad al niño.

Sí. Por no tener refrigerador, me servía la lata para poder compensarle otras comidas al niño. Que ya estaba en una edad que ya no era bueno darle los Gerber. Ya casi al año empecé a darle la papilla, pero era la lata. (Elena, 48 años, 5 de agosto de 2012)

Los productos procesados que siguió comprando en Super Ley fueron para ella una opción accesible para alimentar a sus hijos cuando todavía eran pequeños:

Sí, a todos les di Gerber, y las papillas ¿no?

No tenía siempre para el Gerber. Podía ser dos, tres veces a la semana, y lo otro yo se los hacía, las papillas. De manzana, de plátano, o la papa la cocía y le agregaba de la leche de él, fórmula. Porque estaba muy grande y con eso le hacía la papilla. O puré de papa con mantequilla –cuando hacía papillas las preparaba en casa de su suegra o con una vecina. (Elena, 48 años, 5 de agosto de 2012)

En especial a partir de los años ochenta, la oferta comercial se fue ampliando y diversificando, favoreciendo la introducción de una gran variedad de productos, parte de ellos de origen norteamericano. Algunos ya eran conocidos y consumidos en la ciudad -pero también en algunos poblados como Imuris y Baviácora- donde fueron introducidos por el comercio local. Además de que se tenía la costumbre de ir a

comprar “al otro lado” porque era más barato. Por lo general esto era una práctica frecuente entre las familias de condición socioeconómica media y alta.

Por cuanto toca a los precios de la “canasta básica” aumentaron considerablemente, entre la década de los ochenta y los noventa,¹⁵⁶ lo que posiblemente haya favorecido que se diera una mayor preferencia por algunos productos procesados debido a su bajo precio.

Como ya se dijo en el capítulo III, en poco más de una década (2000-2012) se establecen nuevos comercios con una oferta muy diversa de comidas y tipos de servicios, sometidos a una gran competencia por atraer a los consumidores.

Dentro de este mercado alimentario local también se promocionan -con un precio menos económico- paquetes de pizzas familiares con boletos para juegos electrónicos, ofreciendo solucionar la necesidad de contar con alimento suficiente y entretenimiento. Dando como opción la elección de paquetes especiales de fiestas infantiles para la celebración de cumpleaños, donde se incluye una serie de servicios, menús orientados para las distintas capacidades de pago.¹⁵⁷

Por ejemplo, el *Burger King* ofrece: dos horas de servicio, decoración con globos, invitaciones, porta nombres para los invitados, regalo para el dotejado, 15 comidas

¹⁵⁶ Entre diciembre de 1987 a finales de 1989 los precios de la canasta básica subieron en un 91%, y de diciembre de 1989 a diciembre de 1990 el índice Nacional de Precios al Consumidor se incrementó en un 29.9%, según datos del Banco de México (1991). Para 1995 la tasa anual de inflación llegó a 51.97% (Banco de México, 1997).

¹⁵⁷ Burger King es una empresa norteamericana fundada en 1954. Desde octubre de 2010, Burger King Corporation fue comprado por 3G Capital, una compañía global de inversiones multi-millonaria enfocada en la creación de valores a largo plazo, con un énfasis particular en maximizar el potencial de las marcas y los negocios. La marca en México es operada a partir de abril del 2013, por Operadora de Franquicias Alsea S.A.P.I de C.V. junto con un grupo de dieciocho franquiciatarios mexicanos distribuidos a lo largo de los 32 estados del territorio nacional: Operadora Argenta, Geboy de Tijuana, Operadora Exe, Operadora Cever, Operación Restaurantera, HM Restaurantes, Operadora Nortemex y Moteburger. Desde 2008 la marca BURGER KING® en México se posicionó como líder en la industria de hamburguesas al operar 400 restaurantes en el país sobrepasando a su competidor más cercano. Hoy cuenta con 430 restaurantes. México representa uno de los mercados más importantes de América Latina y El Caribe, mercado que continúa en crecimiento y que representa 40% de la región en número total de restaurantes. Carl's Jr. es una cadena de comida rápida especializada en hamburguesas de origen estadounidense. Fundada en 1941 en Los Ángeles, California, actualmente cuenta con más de 3,200 restaurantes en todo el mundo y genera ganancias millonarias. McDonald's es la mayor y más conocida empresa de restaurantes de servicio rápido del mundo. Presente en 120 países, la red posee más de 31 mil restaurantes, en donde trabajan 1,6 millones de empleados que alimentan diariamente más de 50 millones de clientes. En México, la red es operada desde 2007 por Arcos Dorados, franquicia maestra de la marca McDonald's en toda América Latina. La compañía opera en el país desde 1985, conquistando nuevos clientes día a día. McDonald's México recibe a más de 200 millones de consumidores que pasan cada año por los restaurantes de la red en todo el país. Gracias a eso, México es uno de los mayores mercados de la corporación en Latinoamérica.

Actualmente, posee más de 500 puntos de venta, entre restaurantes, centros de postres y McCafé en más de 87 ciudades de los 31 Estados de la República y el D.F. La empresa emplea a más de 11,500 personas. Información obtenida directamente de las páginas web de las empresas: <http://www.burgerking.com.mx/family-kids>, <http://www.carlsjr.com.mx/> y <http://www.mcdonalds.com.mx/>

(cada una compuesta por: una hamburguesa con queso o cuatro piezas de Nuggets de pollo con papas a la francesa y un refresco). También con un mayor costo se agregan al servicio: música, pastel, tour por la cocina y helado. En el caso de *McDonald's*, provee el área para el festejo decorado, servicio de animación por parte de personal especializado, invitaciones, regalos para el cumpleaños(a) y sus invitados, además de pastel. También otra empresa estadounidense *Peter Piper Pizza*, otra empresa estadounidense, que proporciona junto con el espacio con mesas, juegos electrónicos, servicio de animación y un menú de pizza, alitas de pollo, ensaladas y refrescos.

Algunas de las mujeres-abuelas entrevistadas mencionaron que sus hijas comenzaron a preferir este tipo de servicios para hacer las fiestas de cumpleaños de sus nietos, ya fuera utilizando estos sitios o rentando locales o en casa, pero pagando un vendedor de hot-dogs (“haddogero”), en vez de ponerse a cocinar para el evento. Además de que esto les evitaba tener que limpiar después de terminada la fiesta.

La mayoría de las entrevistadas acostumbraba a hacer sopa fría, frijoles y barbacoa de res para ese tipo de fiestas. Ahora sus hijas han adoptado este último tipo de prácticas en otras reuniones como los “baby shower”, las despedidas de soltera y los “cafés” (reuniones entre amigas), donde sirven hot dogs, pizzas o preparan nachos con tostitos, queso amarillo, chile y col rallada o “tostihuates” (cacahuate japonés, pepino, chamoy y salsa picante). En algunos casos se sirve ensalada por su bajo costo o para ofrecer comida saludable o como una opción para las invitadas que estén a dieta.

Las formas de cocinar que demandaban más dedicación, tiempo, mayor dificultad y el aprendizaje de ciertas habilidades y técnicas culinarias, junto con el rol de cocinera de la mujer, han ido desapareciendo de la rutina diaria y están siendo reemplazados por formas rápidas de “preparación” con el uso de nuevos aparatos y de productos comerciales. Al respecto existe una gran oferta, como los sazonadores, purés, concentrados, mezclas en polvo para hidratar, salsas o caldos en lata o tetrapack, sopas en sobres, carnes y platillos congelados, preparados, procesados o semiprocados industrialmente, junto con la comida congelada o preelaborada para

terminar de cocinarla. Además de otra comida lista para comer y/o para llevar ofertada por expendios establecidos, carretas instaladas en la calle, franquicias, supermercados y restaurantes.¹⁵⁸

Las mujeres abuelas consideraron que, a diferencia de lo que se acostumbraba generaciones atrás, cuando la mujer era educada para ser para los “otros” antes que, para ella misma, y el hecho de aprender a cocinar -especialmente al iniciarse en la experiencia del matrimonio- eran considerados aspectos fundamentales de su identidad femenina y del rol que como esposas tenían que cumplir para lograr el reconocimiento social y de sus pares. Ahora ellas ven en sus hijas y sus nueras que estos esquemas tradicionales no tienen el peso que tenían antes, hoy es aceptable que una mujer sepa o no cocinar, y que quiera hacerlo o no, sin importar que se sea soltera, casada, divorciada, madre, jefa de familia, trabajadora asalariada o dedicada al trabajo del hogar.

En otros estudios sobre comportamiento alimentario realizados en Hermosillo también se ha encontrado esta situación y el hecho de que los hombres, padres y esposos hayan empezado a cocinar en vez de las mujeres, junto con otras situaciones como la soledad y libertad en la que los niños comen en casa (Meléndez *et al.*, 2010).

Si tenemos en cuenta que la cocina y la comida familiar han sido parte de esos espacios cotidianos donde rutinariamente se ha dado la estructuración familiar, en el sentido que Douglas (2002) refiere en cuanto a que se institucionaliza al grupo, y se transmiten determinados *habitus* (Bourdieu, 1991), además de la disposición de las personas y las cosas (Douglas e Isherwood, 1990), y reflexionamos sobre la información obtenida de las situaciones que se están presentando en las familias de las mujeres abuelas de este estudio y lo que ellas han percibido en las de sus hijas, nos parece preocupante el poco tiempo que se dedica a la convivencia familiar, junto con el hecho de que las nuevas generaciones están aprendiendo a comer, a pensar y a sentir, es decir, a establecer vínculos emocionales, afectivos y sociales con relación a una comida de tipo comercial, a sitios o “no lugares” –como Augé

¹⁵⁸ Prácticamente en casi todos los supermercados de la ciudad de Hermosillo venden comida preparada (Walmart, Soriana, Super Ley, Comercial Mexicana, Vimark, Super del Norte, Santo Valle, además de establecimientos como Abarrey o las cadenas Sam's Club y Costco).

(1996:58) los define¹⁵⁹- y a valores y significados ligados a una sociedad de consumo:

...lo interesante es que todos los consumidores de espacio se encuentran así atrapados en los ecos y las imágenes de una suerte de cosmología objetivamente universal, a diferencia de aquellas que tradicionalmente estudiaban los etnólogos y, al mismo tiempo, familiar y prestigiosa. De todo esto resultan dos cosas por lo menos. Por una parte, esas imágenes tienden a hacer sistema: esbozan un mundo de consumo que todo individuo puede hacer suyo porque allí es incesantemente interpelado. Aquí la tentación del narcisismo es tanto más fascinante en la medida en que parece expresar la ley común: hacer como los demás para ser uno mismo. Por otra parte, como todas las cosmologías, la nueva cosmología produce efectos de reconocimiento.

A partir de lo dicho hasta aquí es que pensamos que la importancia de la cocina como parte de los procesos de constitución de los lazos sociales y afectivos, así como de las interacciones familiares que conformaban las maneras cotidianas de convivencia (socialización) y de convivialidad (compartiendo los alimentos), ha ido reduciéndose. No podemos decir que la cocina familiar haya desaparecido, pero sí que el entorno social y doméstico en el cual la cocina se consideraba como una parte orgánica fundamental de la formación y preservación de un hogar, se ha ido transformando. La comida que llegaba a las mesas familiares ya no sólo era producto de la “*expertise*” femenina y/o materna, preparada en la intimidad del hogar, y al parecer, aunque cada vez menos, estaba siendo vinculada a la transmisión tanto de saberes y prácticas culinarias como de una identidad y cultura alimentaria, recreada a través de varias generaciones.

¹⁵⁹ “[...] por “no lugar” designamos dos realidades complementarias pero distintas: los espacios constituidos con relación a ciertos fines (transporte, comercio, ocio), y la relación que los individuos mantienen con esos espacios. Si las dos relaciones se superponen bastante ampliamente, en todo caso, oficialmente (los individuos viajan, compran, descansan), no se confunden por eso pues los no lugares mediatizan todo un conjunto de relaciones consigo mismo y con los otros que no apuntan sino indirectamente a sus fines: como los lugares antropológicos crean lo social orgánico, los no lugares crean la contractualidad solitaria. El espacio del no lugar no crea ni identidad singular ni relación, sino soledad y similitud”. “La sobremodernidad (que procede simultáneamente de las tres figuras del exceso que son la superabundancia de acontecimientos, la superabundancia espacial y la individualización de las referencias) encuentra naturalmente su expresión completa en los no lugares”. “La sobremodernidad (que procede simultáneamente de las tres figuras del exceso que son la superabundancia de acontecimientos, la superabundancia espacial y la individualización de las referencias) encuentra naturalmente su expresión completa en los no lugares. El no lugar es lo contrario de la utopía: existe y no postula ninguna sociedad orgánica” (Augè, 1996:52, 57, 58, 61).

4.5 CARACTERÍSTICAS DE LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR ACTUAL Y SU RELACIÓN CON LOS CAMBIOS EN EL SISTEMA CULINARIO FAMILIAR Y LA COCINA Y EL COCINAR

Cocinar y contar con alimentos suficientes y nutritivos, así como compartir y disfrutar las comidas, son tres satisfactores que se encuentran íntimamente vinculados a distintas situaciones de interacción social que, dentro del ámbito doméstico-familiar, también satisfacen otras necesidades de subsistencia, de protección, cuidado y de afecto.

En la vida actual de las mujeres-abuelas y de sus familias, tanto las necesidades como sus satisfactores, entre ellos el cocinar y el proceso mismo de alimentación -y las dimensiones que comprende-, están siendo insertos en un modo de vivir crecientemente desordenado, caótico en cierta manera, en medio de lo que señala Gracia (2005) como una cacofonía de criterios propuestos culturalmente (consejos médicos, mensajes publicitarios, alternativas de consumo), incertidumbre, falta de tiempo y la tendencia a una uniformidad de gustos vinculada a un carácter industrial y comercial. En una sociedad urbana “gastro-anómica donde las comidas familiares disminuyen, el tiempo dedicado a comer cada vez es menor y se come en cualquier parte y cualquier cosa” (Gracia, 2005: 168).

En este contexto de modernidad alimentaria, dentro del sistema culinario familiar (Fischler, 1995; Rozin, 1976; Rozin y Rozin, 1981, citados por Fischler, 1995:77) han ocurrido cambios en todos los aspectos que comprenden:

- a) Los ingredientes y el sistema de condimentos han variado con la introducción de productos procesados e industrializados, sustituyendo unos alimentos por otros.
- b) Las técnicas de preparación también han ido modificándose, pues dichos productos, junto con el desarrollo de la tecnología culinaria y la búsqueda de la practicidad, han traído consigo el uso de aparatos de diverso tipo que reducen el trabajo y tiempo utilizado para cocinar.
- c) Lo cual a su vez afecta directamente a las normas de elección y de procedimientos de elaboración de las comidas.

- d) Así como las categorizaciones sobre lo que para los integrantes de la familia se considera comestible o deseable o aceptable comer.
- e) Lo que también significan cambios en los principios de sabor o marcadores o <<identificadores gustativos>> que influyen directamente en el tipo de alimentos, la textura, sabores y apariencia de las comidas que aprendemos y gustamos comer.
- f) Además de trastocarse las reglas de regulación de las prácticas alimentarias.
- g) Aunado a ello, los posibles cambios en las representaciones, significados, valores, normas morales y sociales asociados a la cocina y las comidas.

Aunque no se trata de un proceso de transformación que se presente de manera homogénea y simultánea, si queremos subrayar la importancia de la presencia de estos cambios, porque se trata de aspectos que como integrantes de una familia o de un grupo social nos hacen vincularnos e identificarnos con una cocina y cultura alimentaria determinada.

Por otro lado, la forma de ser y estar con relación a la preparación y consumo de alimentos también ha sufrido la reducción de las situaciones, ocasiones y rituales o *modos formalizados de comportamiento* (Giddens, 2000) cotidianos en los que se transmitía la cultura alimentaria familiar.

Esto no quiere decir que en las familias del grupo de mujeres abuelas ya no existan otras formas de convivencia o en el ámbito vecinal y/o comunitario, en donde la cocina y la comida constituyan elementos importantes, por el contrario, sí las hay, algunas de ellas son de tipo religioso, como las velaciones a San Judas Tadeo o a la Virgen de Guadalupe que se organizan en sus barrios, u otras relacionadas con el pasado rural de algunas de las informantes, donde se ve implicada la parentela y quienes comparten el origen común de un pueblo. Es el caso de las “caravanas del recuerdo”, las celebraciones rituales como la fiesta del santo patrono u otros festejos familiares, como las bodas en los que se preparan, se consumen y se comparten alimentos vinculados a las festividades tradicionales y a la producción, economía y gastronomía regional. Todas las entrevistadas participan de una o dos veces en el año en este tipo de celebraciones o fiestas. Aunque algunas señalaron que debido a

la inseguridad o a la falta de recursos económicos han llegado a abstenerse de hacerlo desde hace uno o dos años (2010-2011).

Por otra parte, para algunas de las mujeres abuelas y de sus hijas, la cocina y los elementos que la componen, como la infraestructura con la que se cuenta, los muebles, utensilios y artefactos, como horno de gas, horno de microondas, licuadora, olla eléctrica y procesadores, ya no son tan fundamentales en cuanto a su sola importancia para la preparación de los alimentos. Pues también ha ocurrido que estos aspectos de la materialidad de la cocina han tomado nuevas significaciones y se han convertido en “un objeto de deseo”, asociado a la expresión de prestigio y a su valoración estética. La cocina se ha ido convirtiendo en un espacio decorativo de la casa y contar con una cocina integral es sinónimo de estatus. Esto se encontró en informantes y sus hijas tanto de estrato económico medio como bajo. Una situación también inducida por una cultura consumista a través de la mercadotecnia y la presión social.

Nos preguntamos si la alimentación está siendo sometida a un proceso de desanclaje -algo semejante a lo que Giddens (1996) plantea- en el sentido de ir perdiendo las vinculaciones sociales y las de las instituciones y su correspondiente <<anclaje>> en las particularidades de los contextos, la historia, las tradiciones y el acervo cultural y culinario. Pero también con los procesos y estructuras de acogida donde se aseguraba la satisfacción de otras necesidades de afecto, de convivencia o de protección familiar.¹⁶⁰ Pues el que las mujeres abuelas entrevistadas o sus hijas cocinen menos, pero en especial que hayan dejado de hacerlo, junto con cuestiones como la individualización del consumo o y la disminución de la convivialidad o formas de comensalidad relacionadas a una cultura alimentaria determinada, tienen implicaciones dentro del marco de relaciones con sus propias familias, de normas de regulación de la vida familiar, y de la recreación o fortalecimiento de los lazos familiares e identitarios.

¹⁶⁰ El dejar de cocinar, por un lado, y la introducción al hogar en la rutina diaria y festiva, de una serie de productos o comidas procesados, industrializados y comerciales, puede estar sucediendo lo que Max-Neff *et al.* (1998:61) señala sobre los “*pseudo satisfactores* y los *satisfactores inhibidores*, en donde el primero tiene que ver con el hecho de que estimulan una falsa sensación de satisfacción de una necesidad determinada” y los segundos, por el modo en que satisfacen (o sobre satisfacen) una necesidad determinada, llegan a dificultar seriamente la posibilidad de satisfacer otras necesidades.

Esto último también tiene relación con los cambios que se han dado en la configuración de los roles de género, donde lo femenino se ha ido transformando en todos los ámbitos, permitiendo la emergencia de nuevos comportamientos, de nuevos modos de ser y de vivir su individualidad, su sexualidad, su maternidad, su rol de madre, de esposa, de hija, de ser mujer ante la sociedad.

El problema no radica en –como señala Pollan (2014)- esta libertad o en el deseo de atar a la mujer a esta actividad (cocinar), algo que por cierto considera el autor que tanto los hombres como las mujeres y los niños deberían hacer y compartir, más bien el punto crítico es que la comida, el cocinarla, se deja en manos de la industria y los comercios y esto ha sido uno de los aspectos que ha afectado la salud de amplias capas de la población de la sociedad contemporánea.

En otras palabras, no sólo a través de la cocina se transmite la identidad cultural alimentaria (ICA), que a decir de Duhart (2004:1) es un “aspecto alimentario de la identidad que se materializa en productos, técnicas de cocina, platos y modos de consumo que se consideran como propios por quienes forman parte integrante de la cultura y como típicos por los demás”, constituyendo “un milhojas cultural, el resultado de una lenta sedimentación de innovaciones (introducciones o abandonos de alimentos, de ademanes culinarios, etc.) y de discursos (imágenes y consideraciones gastronómicas, libros de cocina...)” (Duhart, 2004:1), y sistemas de significación. Sino que también, en el sentido que Counighan (2012), alude a la importancia que han tenido la alimentación y la cocina en la constitución de una condición o posición de poder, los alimentos han dado voz a la mujer –nos explica-, le han permitido jugar un papel central en la reproducción social. Esta autora llama la atención sobre el hecho de que ser reconocida como encargada de la alimentación familiar le permitía el control de una de las condiciones básicas para la vida de las personas, en términos biológicos, sociales y culturales. Sin embargo –señala- esto es algo que la mujer está empezando a perder.

Las transformaciones que se han sufrido en el sistema culinario o más bien en los sistemas culinarios, están íntimamente relacionados a todos estos cambios sociales y culturales, e inciden directamente en la alimentación familiar.

La posibilidad de contar con productos baratos, rápidos de preparar y además rendidores, es una de las cuestiones que han tendido gran peso para la facilitación del proceso de transformación alimentaria en el espacio doméstico-familiar. Pero esto también ha significado un modo de enseñanza y aprendizaje de nuevos comportamientos alimentarios, y de una interiorización simbólica de cómo nos identificamos con la comida y con los valores asociados a ella.¹⁶¹

En la alimentación familiar actual no sólo existe el problema de que se consuman productos con insuficiente valor nutricional, sino que cualitativamente las formas en las que se dan los encuentros en torno a la comida y el cocinar están cambiando, lo mismo que los tiempos dedicados a ello. Además, se están conformando nuevas situaciones alimentarias.

La introducción y aceptación de comida o alimentos procesados industrialmente, que Sierra y Díaz (2011) también definen como *alimentos de conveniencia*,¹⁶² y que también en algunos casos se esté dejando de cocinar en casa, incluso hasta la cena, ya es algo común en la vida familiar de las mujeres entrevistadas y sus hijas. Podríamos decir que posiblemente esto signifique una desvinculación de la cocina y alimentación familiar, aunque no puede generalizarse a todas las familias hermosillenses, nos parece que no por ello deja de ser preocupante, en especial con relación a lo que esto podría significar para las nuevas generaciones de niños y adolescentes de ambos sexos, para quienes contar con una dieta saludable constituye un elemento esencial para su desarrollo ontogenético.¹⁶³ Pero además en

¹⁶¹ "Al comprar un alimento, al consumirlo y al darlo a consumir, el hombre moderno no manipula un simple objeto de una manera puramente transitiva; este alimento resume y transmite una situación, constituye una información, es significativo; esto quiere decir que no es simplemente el indicio de un conjunto de motivaciones más o menos conscientes, sino que es un verdadero signo, esto es, unidad funcional de una estructura comunicativa. No sólo hablo aquí de los elementos más aparentes de la comida, ligados a los ritos de hospitalidad", sino que toda la comida sirve de signo entre los participantes de una población dada" (Barthes, 2006:215).

¹⁶² "Alimentos de conveniencia: pueden ser definidos como cualquier plato total o parcialmente preparado, en el que una parte significativa del tiempo, la energía o la habilidad culinaria es asumida por el fabricante, el procesador o el distribuidor de los alimentos, liberando de esta tarea al ama de casa o el consumidor. Son alimentos de conveniencia los platos preparados, los alimentos precocinados y toda una nueva gama de productos mínimamente procesados" (Sierra y Díaz, 2011:14).

¹⁶³ Ramos (2007:973) señala que: "Durante la ontogenia de todo individuo metacelular, el operar de su dinámica interna lo conduce a procesos tales como la hiperplasia, hipertrofia y acreción, a la vez que cada célula, tejido, órganos y sistemas van madurando. Estos procesos que tienen lugar durante la ontogenia de cada individuo se hacen visibles al observador que los describe como crecimiento (aumento de la masa tisular activa que se traduce en incrementos del tamaño o la masa corporal del sujeto en crecimiento) y desarrollo (cambios cualitativos como cuantitativos) que se presentan de manera secuencial en un organismo durante su ontogenia, desde un estado indiferenciado o inmaduro hasta uno más especializado y maduro; implica aumento en la complejidad de los diferentes conglomerados celulares)". No se trata –nos dice- de un simple agregado de

cuanto a su conformación social como personas, pues están aprendiendo nuevas significaciones y valores, así como modos de ser y de vivir la comensalidad en otros espacios¹⁶⁴ fuera del ámbito de lo familiar y bajo el dominio comercial, como diría Bourdieu (1988) bajo una cultura hecha natura, es decir incorporada.

De aquí la gran importancia sobre ¿quién cocina en casa?, ¿qué ocurre con la práctica de cocinar? y ¿de dónde viene la comida que consume la familia? Veamos el siguiente cuadro en el que se presentan los casos de las mujeres abuelas entrevistadas y lo que ellas han observado en sus hijas con relación a estos tres aspectos (Cuadro 18).

unidades celulares creciendo cada una en forma aislada o como conglomerados (tejidos, órganos, segmentos corporales, etc.), pues la unidad metacelular es el organismo como un todo en el que las partes se sumergen en la identidad de éste.

¹⁶⁴Finol afirma que; “el espacio en los estudios semióticos representa una estructura que juega un rol importante en la organización social, a través de él se da sentido a una organización social pero también a una serie de valores culturales que soportan ese orden social. El espacio se convierte en instrumento simbólico, capaz de articular los contenidos de la cultura misma en una sintaxis particular” (Finol, 2006: 38)

Cuadro 18. ¿Quién cocina?

Nombre y colonia	¿Quién cocina?	¿Qué ocurre con el cocinar?	¿De dónde viene la comida?	
			Supermercado/ Consortio	Otro
Elena (48) San Luis	Elena	Ha ido dejando de cocinar. Hace el desayuno y cocina dos veces a la semana un solo platillo para la comida de mediodía. El resto de los días compra comida lista para comer ((pollo rostizado o asado o pizza) o salen a comer (tacos de carne asada)	Supermercado: "Ley" y "Super del Norte"(dos días/semana); Costco (pizza) (un día/semana).	Pollería (rostizado o asado), taquerías (cuatro o cinco veces/semana).
Su hija Ana (31)	Ella cocina, es casada y madre de familia.	Su hija Ana cocina en su casa, tomó un curso en el Centro "Habitat" de su colonia y aprendió a cocinar varios platillos y repostería. Desde entonces empezó a guisar comida de mediodía de tres tiempos. Ocasionalmente su hija va a cocinarles y lleva las cosas que va a necesitar.		
Celina (47) Tiro al Blanco	Celina	Celina cocina las tres comidas para su esposo, su hija mayor, dos hijos solteros y sus nietos. Su hija mayor la presiona mucho sobre lo que va a cocinar.	Walt-Mart, Super del Norte, Ley.	
Hijas: Ceci (30) y Lulú (27)	Las dos hijas (son casadas y madres de familia).	Ambas hijas cocinan muy poco, piensan que es anticuada por querer cocinar y dedicarle más tiempo. Ellas prefieren resolver la comida de manera rápida, compran pizzas, o carne de hamburguesas congelada y bimbollos. La hija mayor lleva comida lista para comer.	Walt-Mart, Ley	Taquería, pizzería
Lupe (45) Combate	Lupe	Tiene problemas con su hija Lilian, debido a que la saca de la cocina y Lupe siente que la trata como su "sirvienta". Su esposo se alía a su hija. Por esto Lupe casi no cocina.	Supermercado: Ley y Super del Norte	Tienda del barrio.
Hijas: Lilian (33) y Flor (24)	Lilian su hija mayor	Su hija mayor es divorciada y con hijos, vive en su casa. Ninguna de las hijas la ayuda en las labores domésticas. La menor no cocina.		

Continuación Cuadro 18

Nombre y colonia	¿Quién cocina?	¿Qué ocurre con el cocinar?	¿De dónde viene la comida?	
			Supermercado / Consorcio	Otro
Lola (59) Constitución	Lola (59)	Cocina para su esposo y sus nietos.	Ley, Super del Norte, Wal-Mart	
Hija: Marí (36)	Su hija (madre-casada)	Su hija Marí trabaja, casi no cocina.	Wal-Mart, Mac Donald's	Carrito hot-dog, taquería (carne asada)
Verónica (58) Villas del Cortijo	Verónica	Cocina lo que su hijo provee. Hace desayuno para él y sus nietos. Ella reparte la comida entre todos que lleva su hijo, en ocasiones comen lo mismo por dos días.	Soriana (leche, chorizo y huevo).	El fiado de la tienda. Ayuda de las vecinas. La comida fundamentalmente proviene de las sobras del día que le dan a su hijo en su trabajo.
Hijo: Luis (37)	Su hijo menor (soltero)	Luis trabaja de cocinero en un comedor industrial.		Luis pide lo que quedó del día y lo lleva a su casa. Por lo general es un solo tipo de comida.
Hija: Paty (21)	Paty (es madre, separada tres veces).	Su hija Paty dejó de cocinar para sus hijos. Vive con su nueva pareja. Va a ver sus hijos y les lleva chicharrones de harina con chamoy.	Paty come en los puestos que hay fuera de su trabajo.	
Mariana (52) Cuatro Olivos	Mariana	Cocina para ella, su hija y sus nietos. Su hija vive con ella. Mariana se queja de que sus nietos y su hijo e hija desperdician mucha comida porque ellos no comen recalentado y por lo general queda comida y se tira. Mariana tiene una tiendita improvisada en el porche de su casa, vende papitas, panecitos y galletas de varios tipos, además de refrescos. Con eso logra tener un poco de ingreso.	Super Ley	Tienda del barrio.
Hija: Lina (30)	Su hija Lina (divorciada y madre de familia)	Lina cocina los días que no va a laborar como trabajadora doméstica.	Su hija y ella compran lo de la comida.	

Continuación Cuadro 18

Nombre	¿Quién cocina?	¿Qué ocurre con el cocinar?	¿De dónde viene la comida?	
			Supermercado / Consorcio	Otro
María (64) San Benito	María	Ella cocina para su hermano y uno de sus hijos. Pero hay días en especial los fines de semana que compran comida lista para comer. Casi no comen verdura.	Supermercado o Wal-Mart (despensa: frijol, arroz, pasta, aceite, puré, mantequilla), Costco (comida congelada, paquetes de carne de res y de pollo y queso.	Salen a comer a la calle o se compra comida lista para comer en: Kowi, Los "tacos del diputado", "El Burro feliz".
Hijo: Toño (40)	Toño, su hijo mayor, (casado y padre de familia).	Su hijo Toño les prepara carne de res asada, en ocasiones de puerco o muslos de pollo. Lo hace en reuniones familiares o de amigos.	El hermano de María compra en "Taste" o en "Carnes Carranza del mercado No.2".	Su hermano desayuna todos los días en los "Tacos del Diputado" (burros de carne con chile, machaca).
Lucía (62) Las Quintas	Lucía	Le gusta cocinar. Ella toma recetas de programas de chefs en la televisión. Su hija la inscribió en un curso de cocina, para aliviar la depresión que sufría por la muerte de su madre.	Soriana, Bodega Aurrera, Super del Norte, Costco.	Verdulería
Hijas: Tina (30) y Yoli (35)	Yoli su hija mayor (casada y madre de familia)	Yoli prepara pastelitos y galletas para eventos familiares. A veces vende galletas. En casa sólo prepara sopa de pasta, espagueti, milanesa, sándwich de jamón o atún. Porque su esposo y su hijo (12 años) casi no gustan de comer su comida. Comen muchas hamburguesas. No comen verduras. Le gusta ver los programas de concursos de chefs.	Soriana, Walt-Mart, Super del Norte, Costco, Mac Donald's.	César's Pizza

Continuación Cuadro 18

Nombre	¿Quién cocina?	¿Qué ocurre con el cocinar?	¿De dónde viene la comida?	
			Supermercado / Consorcio	Otro
	Tina la hija menor (casada y madre de familia)	Tina cocina cosas fáciles y rápidas en la noche, trabaja todo el día. A veces su esposo la hace o la compra a mediodía. Ella trata de cocinar sano y con poca sal y grasa. Aunque sí comen comida rápida o preparada (Bonelees, ensalada, pizza, tacos carne asada, de cabeza), cuando salen tarde del trabajo.	Soriana, Walt-Mart, Super del Norte, Costco.	Verdulería, César's Pizza, Chiltepinos, taquerías.
Alicia (67) Bella Vista	Alicia	Cocina las tres comidas del día para ella y su esposo. De vez en cuando van a comer tacos de carne asada. Sus hijos(as) no comen verdura desde niños, tampoco su nieta, ni nada de lo que prepara. Ocasionalmente le pide que le dé sopa de pasta.	Wal-mart	Mercado Francisco I. I. Madero.
Hija: Lupe (36)	Su hija Lupe (madre-soltera)	Lupe trabaja, no cocina.	Lleva a su hija (siete años) todos los días a desayunar hot cakes a Mac Donald's, también a comer nuggets de pollo.	Todos los días salen a comer a la calle, tacos de cabeza y de carne asada.
Edna (69) Plaza Grande	Edna	Cocina para ella, su esposo, dos de sus hijas y su nieto. Ya no prepara comida tradicional, a sus hijas y su nieto no les gusta. Empezó a preparar la comida congelada que sus hijas le llevan, alguna es preelaborada y congelada (ravioles, pechugas de pollo, verdura congelada).	Wal-mart y Costco	
Hijas: Rosa (37), Nelli (35)	Rosa, la mayor (casada y madre de familia)	Su hija menor Nelli es soltera, trabaja y no cocina. Su hija mayor también trabaja todo el día y tiene un niño que Edna cuida. Ella cocina en su casa el fin de semana.		

Continuación Cuadro 18

Nombre	¿Quién cocina?	¿Qué ocurre con el cocinar?	¿De dónde viene la comida?	
			Supermercado / Consorcio	Otro
Mara (69) Palo Verde	Mara (69)	Cocina para ella y la nieta que vive con ella. Cuando van a ir de visita alguna de sus hijas o su hijo hace cocido. A sus nietos no les gusta.	Super Ley	Verdulero ambulante Changarro
Hijas: Luli (42), Luisa (38)	Sólo Luli la mayor de las hijas	Sus hijas no cocinan. Sólo una hace desayuno para su esposo. Sus hijos comen en la escuela y compra comida para cenar.	Costco, Wal-mart	
Fabiola (70) Modelo	Fabiola	Fabiola dejó de usar todo tipo de grasa para cocinar. Su esposo tuvo problemas de presión alta y colesterol. Sus hijos son deportistas y no disfrutan la comida, se fijan en las proteínas y vitaminas que tienen. Le piden mucho licuado con proteína en polvo y mucha verdura, comen cinco veces al día, sin nada de grasa, se llevan su lunch, su avena. Fabiola se reúne con un grupo de mujeres para tomar café, y ninguna quiere cocinar para esa ocasión y prefieren ir algún sitio y pagar.	Supermercado Wal-Mart o Ley.	Un expendio donde venden milanesa de pollo.
Hija: Sonia	Sonia su hija (casada y madre de familia)	Sonia vive y trabaja en Michigan en un pequeño pueblo. Cuando va a surtirse compra paquetes grandes de carne de res y de pollo, así como de comidas listas o semipreparadas para hacer en el horno eléctrico o el de microondas.	Supermercado y Costco.	
Laura (70) Cuatro Olivos	Laura	Antes le gustaba cocinar, ahora lo hace para su hijo. A ella sólo le gusta comer verduras. Tiene presión por parte de sus vecinas para que cocine y para que haga cosas diferentes. Una de sus vecinas viene a platicarle qué hizo de comer para que ella tome ideas, pero Laura ve esto como mera presunción.		Tienda de la esquina y Mercado Madero.

Continuación Cuadro 18

Nombre	¿Quién cocina?	¿Qué ocurre con el cocinar?	¿De dónde viene la comida?	
			Supermercado / Consorcio	Otro
Hijo: Jorge (34)		Su hijo la crítica por comer verduras y le dice que si no fuera por sus vecinas se morirían de hambre. Laura cocina en Navidad por su preocupación del qué dirán sus vecinas. Se queja de que sus nietos comen "comida de huevones", como la sopa "Maruchan". Ella hace hielitos de tamarindo para vender.		
Hijas: Lola (52), Dora (50)	Sus hijas Lola y Dora	Sus hijas están casadas y son madres y cocinan para sus familias, ellas aprendieron a cocinar con su mamá. Aunque cocinan, salen mucho a comer a la calle, tacos (carne asada, pescado).	Supermercado No sabe cuál.	Taquería
Ana (72) Cuatro Olivos	Ana	Ana casi no cocina, llega a prepararle algo a su mamá que vive con ella, sus dos hijas y sus nietos. A Ana no le gusta lo que su hija cocina, en especial el "Gutten", es un producto de carne precocida de res o pollo.	Supermercado Santa Fe.	
Hijas Mina (31) y Iris (35)	Su hija Iris	Sus dos hijas son divorciadas y con hijos viven en su casa. De ellas sólo Iris cocina. Ella busca cocinar cosas rendidoras y muy baratas. A veces hacen dos comidas, pero por lo general es una. Y se cocinan caldos, sopa de pasta, carne procesada "Gutten".		
Fernanda (74) Cuatro Olivos	Fernanda	Cocina para una de sus hijas y su nieto, porque ella trabaja. Ha aprendido a elaborar otras comidas para satisfacer el gusto de sus hijas y nietos.	Lo que cocina se lo da una de sus hijas (paquetes de: carne res o pollo y de verdura congelados del Costco.	

Continuación Cuadro 18				
Nombre	¿Quién cocina?	¿Qué ocurre con el cocinar?	¿De dónde viene la comida?	
			Supermercado / Consorcio	Otro
Hijas: Tere (57), Coyo (50)	Sus hijas Tere y Coyo	Ambas hijas sólo quieren cocinar cosas rápidas y fáciles de hacer.	Sus hijas compran en el supermercado y Costco.	Compran carne asada y hot-dog para la comida o la cena.
Silvina (78)		Silvina ya no cocina desde que uno de sus hijos, su esposa y sus nietos se fueron a vivir a su casa. Los domingos se juntan todos sus hijos y sus familias a comer en su casa y sus nueras cocinan. A Silvina no le gusta ir a comer a la calle. Se reúne con un grupo de amigas, antes les hacía cena, pero ahora prefiere pagar en un lugar donde les den café y algo de comer (panecillos rellenos de algo).	Supermercado Wal-mart, Costco. Se preparan las tres comidas casi toda la semana.	Todos sus hijos y sus familias salen mucho a comer a la calle a restaurantes caros. Silvina piensa que eso no está bien, que deberían ahorrar y no darles todo lo que quieran a los hijos.
Su nuera (44)	Su nuera (casada y madre de familia)	Su nuera vive con ella y cocina para todos. Se hacen tres comidas. La de mediodía de tres tiempos.	Su hijo y su esposa (nuera) van y compran el mandado de la semana.	Salen mucho a comer a la calle.
Hija: Ceci (55)	Su hija Ceci (casada y madre de familia)	Ceci es diseñadora de modas, ella había dejado de cocinar y compraba comida. Ella empezó a cambiar la comida y hacer ensaladas porque subió mucho de peso.	Supermercado Wal-mart, Costco. Se preparan las tres comidas casi toda la semana.	Salen mucho a comer a la calle.
Georgina (79)	Georgina	Ha ido dejando de cocinar, pues nadie come en su casa. Algunos días le hace lonche a su hija para el trabajo. Cuando tiene comida porque van de visita su hija y sus nietos, prefieren comer "Maruchan". La diferencia entre lo que ella comía de niña y adolescente y lo que comen sus hijas, hijo y nietos es que consumen muchos productos procesados, cosas artificiales.	Supermercado Wal-Mart o Ley.	
Villa de Seris		Aunque su hijo vive y trabaja en su casa, no come lo que ella prepara. Él prefiere comer sopa "Maruchan".		

Continuación Cuadro 18				
Nombre	¿Quién cocina?	¿Qué ocurre con el cocinar?	¿De dónde viene la comida?	
			Supermercado / Consorcio	Otro
Hijas: Rosa (38)	Su hija Rosa (soltera)	Su hija vive con ella y trabaja, no cocina.		Su hija trabaja y la lleva por el mandado.
Chayo (48), Elisa (56)	Sus hijas Chayo y Elisa (casadas y madres de familia).	Chayo y Elisa cocinan. Cuando llevan a sus hijos a ver a su abuela Georgina, ellos no quieren comer la comida que ella prepara, prefieren comer Maruchan.		
Maru (82) San Benito		Maru ya no cocina.	Su hija Emma compra despensa.	
Hijas: Emma (46)	Emma su hija menor (casada y madre de familia)	Una de sus hijas, su esposo y sus cuatro hijos viven con Maru. Desde entonces su hija cocina por la noche y deja lista la comida. Cuando ella ha podido le han pagado a una nuera de Maru, para que les vaya a cocinar.	Costco, Walt-Mart, Soriana.	Supermercados de Nogales y Tucson.
Lorena (62), Liza (56)		Todas las hijas de Maru cocinan, ellas aprendieron de sus suegras, cuñadas, y vecinas. La mayor de las hijas es buena cocinera y ella probaba la comida e inventaba cómo hacerla. Una de las formas en las que se articulan las relaciones entre la familia consanguínea y la política es a través de la velación a San Judas Tadeo (26 oct.) o a la virgen de Guadalupe (12 dic.) donde se reza y se comparte comida (pozole) y café.		
Olivia (82) San Benito	Olivia	Cocinaba muy poco, compraba pollo Kentucky frecuentemente. Por problemas estomacales sus hijas la han presionado para que cocine y haga cosas sin grasa. Se prepara la comida todos los días. Pide recetas rápidas y fáciles a sus amigas, como sazonar sus guisos con sopas Cambel's y salsas de lata.	Sus hijas le compran despensa. Wal-Mart, Costco.	"Changarro"

Continuación Cuadro 18				
Nombre	¿Quién cocina?	¿Qué ocurre con el cocinar?	¿De dónde viene la comida?	
			Supermercado / Consorcio	Otro
		En los ochenta cocinaba con productos norteamericanos y recetas de la revista "Family circle". Elaboró un recetario con recetas que sus amigas y una prima hermana le dieron. Antes, con su hija menor hacía pasteles, pay y galletas. Le gusta cocinar platillos o postres solo para sus reuniones sociales.		
Hijas: Susy (63), Lety (51)	Sus hijas Susy y Lety (casadas y madres de familia).	A su hija mayor le gusta mucho cocinar y prepara comida sencilla y elaborada, su esposo también lo hace. Ella vivió muchos años en México donde aprendió a preparar varios platillos. Ella y su esposo comen muchas verduras. Salen a comer de vez en cuando.	Wal-Mart, Costco, Abarrey, Taste.	Mercado Madero y cuando van "al otro lado", le llegan a traer algo a su mamá.
	Su hija menor Lety (madre de familia).	Su hija menor vivió varios años en EU, y hace varios años que regresó a vivir a Hermosillo. Ella se acostumbró al estilo de comida americano, por lo que gusta de varios productos enlatados, congelados, pre-elaborados, comida preparada y congelada. A ella no le gusta cocinar y trata de hacer cosas rápidas y fáciles de hacer. También acostumbraba pizza frecuentemente. Como su hija adolescente se puso a dieta, empezó a cocinar y hacer ensaladas y dejaron de comprar pizza.	Soriana, Costco, Abarrey, supermercados de Nogales o Tucson, Arizona.	Cuando llega a ir "al otro lado", le llega a traer algo a su mamá.

Continuación Cuadro 18				
Nombre	¿Quién cocina?	¿Qué ocurre con el cocinar?	¿De dónde viene la comida?	
			Supermercado/ Consortio	Otro
Liliana (83) Cuatro Olivos	Liliana	Cocina todos los días para su hijo soltero. Ella prepara un solo platillo para cada comida. Aunque a veces hace sopa y un guisado. Su hijo gusta de la comida que ella hace. Ella cocina lo que toda su vida ha hecho, esto no ha variado desde que se casó (ella es viuda).	Super Ley	
Rina (83) Primero Hermosillo	Rina (83)	Rina está enferma y no puede cocinar. Sólo come una papa cocida o frijoles al día.		Su hijo la compra.
Hijo Matías (51)	Su hijo (soltero)	Matías se prepara lo que come.	Lo que compra su hijo en Super del Norte.	“Changarro” (pide fiado)
Hijas: Eva (49), Lili (47)	Ambas hijas (casadas y madres de familia).	Sus hijas no cocinan. Sólo una de ellas trabaja (Lili). Ambas tienen hijos. Compran toda la comida ya preparada.	Comida preparada supermercado, Mac Donald’s.	Taquerías, pollerías (rostizado o asado), pizzería
Luz (88) Centro (Cerro de la Campana)		Luz tiene muchos años que no cocina, siempre ha tenido ayuda en su casa. Ella tuvo quien le cocinara desde el día que se casó. Ahora por su edad también la ayudan sus hijas.		Se la provee una de sus hijas.
Hija: Irene (45)	Su hija Irene (casada, madre de familia)	Su hija Irene que vive al lado de su casa. Ella cocina muy bien y quiere aprender más y tomar clases de cocina.	Su hija le compra despensa. Walt-Mart y Costco.	

Fuente: Elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012 y 2013

Si se observa el cuadro anterior, tenemos que el 100% de los veintidós casos de las mujeres abuelas -donde se incluye información que dieron sobre sus hijas- obtiene sus alimentos de los supermercados o Consorcios (*Walt-Mart, Super Ley, Soriana, Super del NorteCostco y Mac Donald's*); el 30% (6) además también compra en las tiendas de barrio o “changarros” donde tienen la posibilidad de pedir fiado, y la misma proporción lo hace en el Mercado Público y en el comercio ambulante o local; el 9% (2) esporádicamente tiene productos adquiridos “al otro lado” en Nogales o Tucson, Arizona; el 23% (5) sale a comer y el 45% (10) compra comida lista para servir (sólo un caso mencionó la semipreparada).

La transformación que se ha dado en las diferentes etapas del sistema culinario familiar se ha reflejado no sólo en el modo de consumir -de ser consumidoras- sino también en la práctica misma del cocinar. Lo que pensamos es que esta transformación ha conducido a que la alimentación familiar se encuentre en una condición muy vulnerable frente al inmenso y seductor escenario que las empresas alimentarias han construido y dirigido hacia los distintos tipos de consumidores hermosillenses, pues como Appandurai (1986) afirma, las mercancías (*commodities*) no son sólo los productos que fluyen a través de canales económicos, éstas también tienen vidas sociales. Como hemos visto, las empresas con sus estrategias de mercadotecnia, desarrollo tecnológico alimentario y la adaptación a los gustos locales, han logrado penetrar en los hogares hermosillenses y obtener la preferencia y el gusto por sus productos,¹⁶⁵ además de promover prácticas sociales concretas, como por ejemplo las fiestas infantiles realizadas en locales de empresas como *Mac Donald's* o *Peter Piper Pizza*.

La propaganda que difunde el consumo de este tipo de productos y servicios está asociada al mensaje de que esto constituye una experiencia única. En este sentido, como afirma Barragán (2007), la experiencia es una vivencia significativa que condiciona el sentido, significación y resignificación de la interacción social, el cuerpo y la vida misma. Por lo que podríamos decir que las formas de consumo -en torno a sus productos- junto con sus significados, valores y características organolépticas, se

¹⁶⁵ En un estudio realizado por Lozada (2000:134) sobre la empresa *Kentucky Fried Chicken* en China, sostiene que su éxito está relacionado a “su habilidad para convertirse en local”, es decir introducir o adaptar sus productos a los gustos locales.

traducen en formas de experimentar el mundo, de *corporalizarlo* (Krieger y Smith, 2004), y nuestra condición de omnívoros complejos nos vuelve vulnerables frente a ello y la enorme oferta alimentaria que nos rodea.

Lo cierto es que existe una diversidad de aspectos que influyen, modelan o permiten la persistencia del sistema culinario familiar, la cocina y el cocinar, como se verá en el siguiente apartado.

4.5.1 Otros aspectos asociados a los cambios en el sistema culinario familiar

De acuerdo con la percepción de las mujeres entrevistadas existen otros condicionantes que también influyeron en la cocina familiar y el cocinar, los cuales fueron precisados a partir de su propia experiencia como de lo que ellas habían sabido de sus hijas (ver gráfica 2).

Uno de los aspectos que tuvo un gran efecto en la vida del 54% de estas mujeres abuelas fue la emigración hacía otros lugares distintos al de su origen, ya fuera al interior del estado o del país. Para finalmente establecerse en la ciudad de Hermosillo de manera permanente.

Las condiciones de la vida en la ciudad tuvieron grandes implicaciones en el ámbito personal tanto de aquellas que recién se iniciaban en la experiencia del matrimonio como de otras que, siendo ya madres, llegaron a esta capital en condiciones de total abandono o desamparo. Además de las complicaciones de enfrentarse a un nuevo escenario alimentario. El 63% de las mujeres abuelas tuvieron una vida familiar y por ende una alimentación y práctica culinaria más ligadas a una producción de autoconsumo y/o a la producción local, y al insertarse a la vida urbana quedaron sometidas a una total dependencia hacía el mercado de alimentos urbano. Lo que antes se producía o regalaba ahora se tenía que comprar.

Por otra parte, el 45% de los casos señaló que el gusto o la añoranza que tenían por la comida que había en su hogar materno o que preparaban en los lugares donde vivían antes, tuvo una gran influencia en la manera en la que ellas cocinaban (gráfica 2).

El mismo porcentaje de mujeres aludió que uno de los aspectos que influyó grandemente en la manera de cocinar y de comer en su hogar o en el de sus hijas

fue la inserción de la mujer al trabajo, debido a que esta situación limitaba o no les permitía contar con el tiempo suficiente para cocinar o por el cansancio que ellas sentían al final del día.

El 36% de las mujeres abuelas mencionaron que cocinaban menos o que inclusive habían dejado de hacerlo. Algunas dijeron que alguna de sus hijas o nueras las sustituyeron en la realización de las tareas culinarias, y otras que lo hacían poco porque comían solas. La misma proporción de mujeres señaló que ocurrió un cambio de gusto por la comida entre sus familiares (hijas(os), nietos(as) y que esto las había hecho dejar de cocinar o hacerlo menos. Se encontraron casos en los que tuvieron que aprender a preparar otras comidas que no eran de su agrado con la intención de satisfacer a sus hijas(os) y sus nietos(as).

Otro de los aspectos fue la preferencia por comprar comida lista para comer, el 13% de las mujeres entrevistadas acostumbraba a hacerlo, tanto para su consumo en casa como para su uso en alguna ocasión especial (reunión de amigas), porque les ahorra el trabajo de cocinar. Mientras que el 36% del total del grupo mencionó que en sus hijas había una marcada preferencia y gusto por este tipo de comida.¹⁶⁶

El 45% de las entrevistadas expresó que sus hijas (madres solteras o casadas) no tenía interés por cocinar, y que algunas preferían resolver la comida de mediodía y/o la cena comprándola sin mayor complicación durante todos los días de la semana, otras lo hacían, pero no diariamente. El 13% del total del grupo señaló que ya no cocinaba y que no tenía interés en hacerlo.

El 22% de las mujeres abuelas señaló tener preferencia por las comidas rápidas y fáciles de hacer. El 36% del total del grupo entrevistado señaló que sus hijas (madres solteras o casadas) preferían este tipo de comidas.

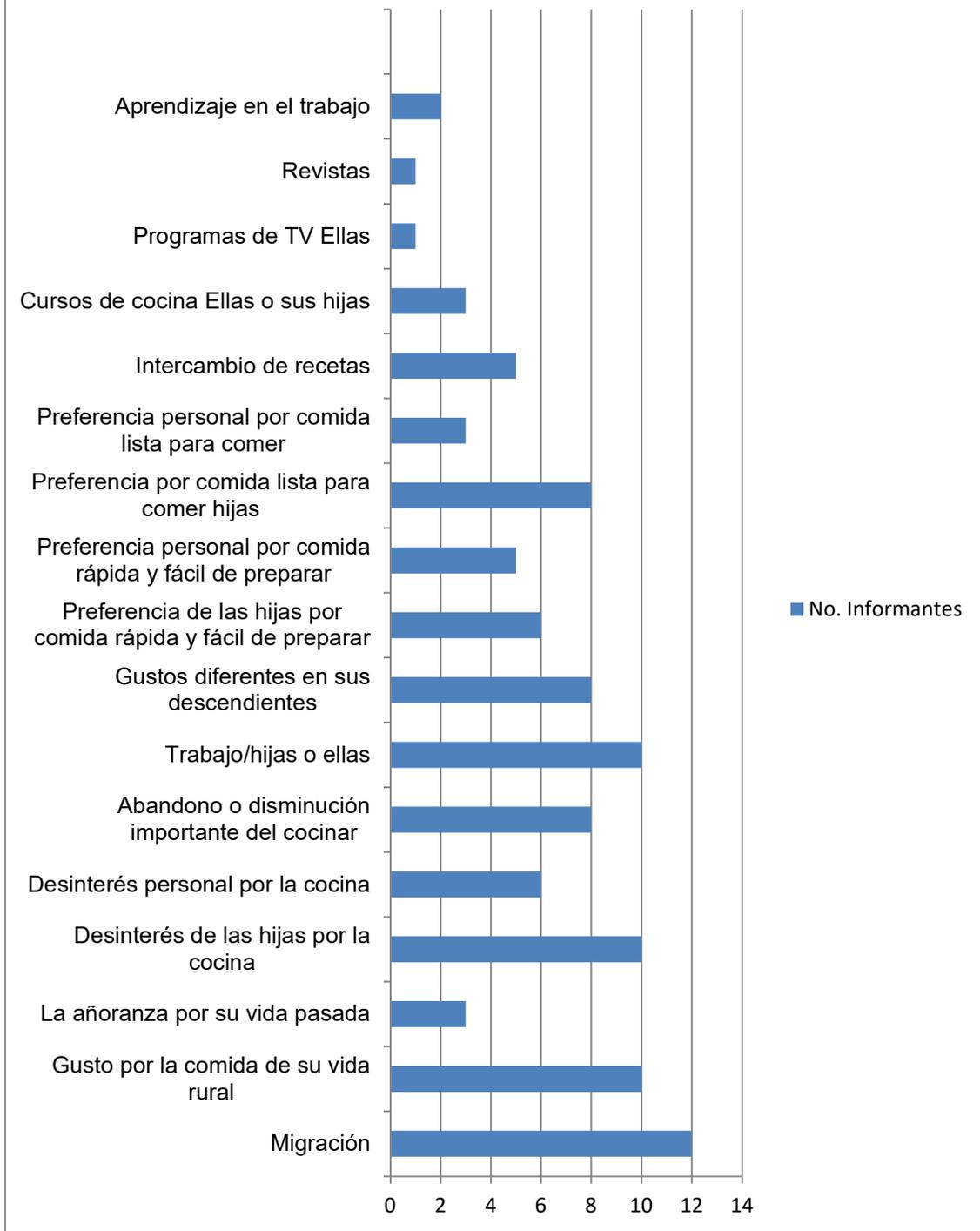
Otras de las cuestiones que algunas de estas mujeres abuelas mencionaron como elementos que influyeron en el cocinar, tanto en ellas como en sus hijas, fueron: el

¹⁶⁶“El "uso" se refiere a si una persona o el grupo consumen un alimento particular y qué tanto. "La preferencia" asume una situación de opción y se refiere a cuál de dos o más alimentos son escogidos. Uno podría preferir la langosta a las patatas, pero comer más patatas debido al precio o la disponibilidad. "El gusto"...se refiere a una respuesta afectiva al alimento y es un determinante de la preferencia. El gusto por un alimento casi invariablemente quiere decir que una persona está complacida con sus propiedades sensoriales (el gusto, el olor, etc.). Una persona que está a dieta podría preferir (escoger) el requesón sobre el helado, pero gustarle más el helado. Tendemos a comer (usar) lo que preferimos, y tendemos a preferir lo que nos gusta. Sin embargo, la disponibilidad, el precio, y la conveniencia o el valor saludable de un alimento, son un potente determinante de la preferencia y el uso (Kronld y Lau, 1982), los que pueden tener poco que ver con el gusto" (Rozin, 1987: 183).

intercambio de recetas entre amigas y vecinas (22%), participación en cursos de cocina (13%), los programas de chefs de la televisión (4%), las recetas publicadas en revistas (4%) y el aprendizaje culinario en el espacio laboral (9%).

Los aspectos señalados por sí mismos pueden ser un punto de partida para la elaboración de nuevos temas y preguntas de investigación. Lo que sí podemos decir es que la cocina y la alimentación familiar no pueden ser comprendidas separándolas de la experiencia de las personas, y de los cambios sociales y culturales que van aparejados a los momentos críticos o transiciones que han ocurrido en el curso de sus vidas, así como también de los escenarios alimentarios existentes donde han vivido.

Gráfica 2. Aspectos asociados a cocinar



Fuente: Elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012 y 2013

Una manera para comprender el cambio en la alimentación y en la importancia de la cocina, pero particularmente en “el cocinar” en el ámbito doméstico-familiar, es recuperar -a partir de una lectura propia y retrospectiva- la vida de las mujeres abuelas entrevistadas, reconstruyendo sus trayectorias de vida, sus experiencias y sus contextos, como lo veremos a continuación.

Cabe aclarar que hasta aquí hemos presentado los resultados obtenidos a través de las entrevistas realizadas a todo el grupo estudiado, y de acuerdo con lo señalado en el párrafo anterior, en el apartado siguiente presentamos tres casos, partiendo del reconocimiento de las mujeres abuelas como sujetos centrales de esta investigación, y a su papel activo, tanto en el transcurso de sus vidas como en la realización de su interpretación.

4.6 TRES CASOS DE MUJERES ABUELAS: MOMENTOS CRÍTICOS, TRANSMISIÓN Y CAMBIO EN EL COCINAR

En este apartado se presentan tres casos de mujeres abuelas en los que se identifican los temas relevantes encontrados en el curso de sus vidas, en el sentido que Van Manen (2003) propone refiriéndose a ellos como “los nudos o entramados” donde se hilan las experiencias vividas como un todo significativo, con la finalidad de visualizar tanto la singularidad como la heterogeneidad de las situaciones individuales (Kovalskys, 2005), y para develar más bien las irregularidades que lo recurrente; más los detalles que las miradas globalizadoras; más los quiebres que las continuidades (Bertaux-Wiame, 1992, citado en Kovalskys, 2005:23), acorde a ello y a nuestro interés por profundizar, se trabajó con pocos casos.

Los relatos expuestos fueron “construidos en contextos específicos, y representan las lecturas que hacen a través de su experiencia” (Rivas, 2012:82), en el transcurso de sus trayectorias personales y familiares, lo que nos permitió conocerlos, así como a los procesos, circunstancias o situaciones que afectaron de alguna manera el curso de sus vidas. Permittiéndonos comprender a estas mujeres abuelas desde la reconstrucción de su proceso personal a partir de su propia voz y su modo de interpretarse a sí mismas (Calvo y Rivas, 2017) y a su vida familiar.

La recuperación de esta narrativa constituyó un recurso muy enriquecedor para comprender la manera en la que se ha dado el cambio en la alimentación y en la importancia de la cocina, pero particularmente en “el cocinar” en el ámbito doméstico-familiar.

El cambio alimentario que nos ha tocado vivir es una de las transformaciones más profundas de la sociedad contemporánea. Cuando hablamos de este proceso, nos referimos a las maneras en las que el sistema alimentario en sus distintas etapas ha evolucionado global y localmente, donde la producción, la distribución, comercialización y el consumo han sufrido mutaciones que han conducido a una de sus principales rupturas: la relación directa de la producción con el consumo, así como a la tendencia de la especialización de la primera, y a la diversificación y extensión del segundo (Lang, 1999; Dugger, 2004; Phillips 2006, Llambí, 1995, 2000). Una transformación que ha implicado la reconfiguración del sistema alimentario en distintos niveles contextuales, en una interacción dinámica entre los ámbitos político, económico, social y tecnológico. Este proceso también se ha ido manifestando en cambios en las relaciones sociales, en los sistemas simbólicos, además de los procesos cotidianos en los que se va concretando el sistema culinario y el surgimiento de nuevas situaciones y comportamientos alimentarios como expresión de una vida más moderna.

La manera en cómo se obtienen los alimentos, es decir cómo nos abastecemos de ellos, pero también cómo los elegimos, y lo qué usamos en nuestras preparaciones culinarias (como el conjunto de ingredientes, condimentos, los fondos de cocina, las técnicas utilizadas en la preparación, así como las combinaciones y relaciones que se dan entre estos elementos, incluyendo las normas y valores simbólicos que gobiernan tanto a la elección y preparación, junto con el combustible y/o tecnología utilizados, además del consumo), constituyen aspectos que nos revelan las características del sistema culinario (Fischler, 1995).

Los cambios dados en este último sistema inciden directamente en lo que cocinamos y comemos. Pero además, van de la mano de otros acontecimientos que están vinculados a lo que sucede en el transcurso de la vida de las personas, así como a los distintos escenarios sociales, culturales y alimentarios donde se

desenvuelven y se materializan los vínculos sociales y de parentesco. Lo que también se manifiesta en los modos de vida, es decir, en términos de Lindón (1999), en los sistemas de redes de prácticas cotidianas establecidas o instituidas, junto con las representaciones, ideas creencias y valores que a ellas se asocian y los contextos donde éstas se configuran.

A través de fragmentos de relatos se muestran parte de las particularidades de la historia individual/personal, familiar y generacional. En el transcurso de sus narraciones nos ofrecen su propia interpretación sobre los aspectos que fueron reconfigurando su alimentación y su relación con la cocina. Como veremos en el contexto del ámbito doméstico-familiar aparecen varios de ellos como la manera de abastecerse de alimentos, la producción de autoconsumo, la presencia de las tiendas de abarrotes, las modalidades de socialización en torno a las comidas, las prácticas alimentarias y culinarias (comportamiento alimentario), la relación madre-cocina, la importancia que la cocina tenía para la reproducción familiar y sus cambios. Así como las decisiones, personales, o situaciones que fueron siendo fundamentales dentro del *curso de vida* personal.

Nos pareció necesario partir de una perspectiva histórica-contextual y relacional, esta última quedó constituida como parte de una narrativa -inmersa en la vida y relaciones familiares, generacionales y extrafamiliares- dentro de la que van presentándose las condiciones de vida, el trabajo productivo y doméstico, algunos rituales familiares, los momentos críticos, *timing* o transiciones (Elder, 1999, 2000) que fueron influyendo en el desarrollo del curso de vida de cada caso.¹⁶⁷ Además de la percepción que estas mujeres tienen en tanto madres y abuelas, sobre la relación cocina- alimentación-familia y/o sus cambios y otros aspectos, como por ejemplo expresiones de la neofobia (Fischler, 1995) a los alimentos modernos, o el vínculo

¹⁶⁷ Elder (2000:5) propone cinco principios como parte del estudio contextual de desarrollo: El primero, " el desarrollo de toda la vida y envejecimiento " y el desafío que esto presenta para evaluar los efectos de contextos cambiantes. El siguiente es el principio " de la agencia humana " que es expresado en las elecciones que seleccionan ciertos tipos de opciones y de experiencias de vida. Un tercer principio subraya el rol " de tiempos y lugares " en la localización de la gente con relación a los cambios sociales en curso. El cuarto principio "timing" (momentos, transiciones) afirma que los efectos del cambio social y las transiciones pueden hacer mucho en la vida de una persona cuando ellos ocurren. Y el quinto principio de vidas unidas (vinculadas) en que se ve al individuo a través del tiempo, integrado en relaciones con otra gente y sus vidas.

emocional o afectivo (positivo o negativo) hacía alguna comida en especial, entre otras cosas.

En este sentido, las experiencias vividas y contenidas en los relatos que fueron utilizados para la elaboración de este apartado constituyen - como Aceves (2002) señala- la plataforma y el vehículo a través de los cuales se obtiene el conocimiento y la comprensión de lo social, plasmado en tres casos que fueron seleccionados basándonos en el enfoque narrativo constructivista (Esin *et al.*, 2014; Trahar, 2009; Jimeno, 2016; Santamaría, 1998 y Gergen, 1999) entre las veintidós mujeres abuelas entrevistadas. Los tres casos son de informantes que vivieron tanto en el ámbito rural como en el urbano y se siguieron los criterios de selección previamente citados en el capítulo dedicado a los aspectos metodológicos, pero que recordaremos al lector(a):

- a) Que estuvieran entre los rangos de edad de 40 a 59 años y de 60 años.
- b) Que su niñez, adolescencia y adultez coincidieran con el contexto social e histórico en el que se dio el proceso de modernización productiva, la reconfiguración del sistema alimentario sonoreense, y la recomposición urbana y demográfica de la entidad, de acuerdo con los periodos señalados anteriormente.¹⁶⁸

Además se consideró lo que Osorio (1998) propone en cuanto tener presente a la diversidad de características socioculturales, históricas, geográficas, económicas y políticas que podrían estar presentes, y reconocer que dentro de un mismo grupo social puede existir una gran variedad de experiencias según las historias personales y familiares, el género, la edad, el liderazgo, las expectativas, y las experiencias, ocupación, ingresos, etc.; los cuales también representan condiciones y posiciones que confieren distintas significaciones al desplazamiento, a los manejos de las situaciones y al proceso de reconstrucción de los proyectos o vidas de las personas.

En este sentido, cabe aclarar que los puntos tratados en cada caso no son los mismos, pues estos fueron definidos de acuerdo con la información obtenida en cada uno de ellos, y al propósito de enfatizar en la importancia de reconocer la complejidad, heterogeneidad y diversidad de maneras en cómo se nos presenta la

¹⁶⁸Dichos periodos se describen en el capítulo II, en el apartado correspondiente al grupo de estudio.

realidad y sus condicionantes, al momento de realizar este tipo de temas –como nos subraya Osorio (1998).

Por último, la principal finalidad de este apartado fue ilustrar con estos tres casos, la gran transformación que sufrió la relación cocina, alimentación y familia en cada una de las vidas de estas tres mujeres abuelas, mostrando la mayor o menor importancia que la cocina ha tenido en su vida y la de su familia. Así como la conveniencia de la comprensión de la alimentación y la cocina con relación a los contextos sociales, los sistemas culinarios y los escenarios alimentarios en los que se vive, pero también bajo la influencia de su transformación.

En los tres casos se deja ver la trayectoria familiar y personal de cada una de estas mujeres abuelas, en el transcurso de tres etapas de su vida: niñez, adolescencia, juventud, y adultez, donde además se exponen los momentos críticos o aspectos condicionantes que influyeron en el curso de sus vidas, teniendo como eje a la alimentación y la cocina familiar, sus características, sus cambios y sus significaciones.

Esta parte se desarrolla a partir de fragmentos de distintos episodios de su vida obtenidos a partir de entrevistas en profundidad, a final de cada caso se presentan dos cuadros, uno denominado “Momentos críticos, transmisión y cambio en el cocinar” -a manera de un esquema biográfico o más bien una interpretación personal sobre esto último-, en el que se expone de manera sintética cada uno de los casos, definiendo etapas, lugar de residencia, y en el segundo titulado “La cocina y su significación”.

El primero comprende las siguientes categorías:

- Contexto familiar.
- Momento crítico o condicionantes
- Transmisión de la cocina y la práctica del cocinar.
- Cambio.

En el segundo se presentan los siguientes aspectos:

- ¿Cómo era la cocina?
- ¿En qué se cocinaba?

- ¿Dónde estaba la cocina?
- Aparatos o enseres utilizados.
- Significación de la cocina.

4.6.1 Mara

Mara es una mujer de 69 años, nació el 21 de octubre de 1943 en el pueblo de Punta de Agua, Municipio de Guaymas y reside en la colonia Palo Verde, en la ciudad de Hermosillo desde hace 32 años (1980).

Fue la segunda de cinco hijos (cuatro varones y dos hijas), Mara y su familia vivía en uno de los ranchos donde su padre trabajaba como vaquero. Aunque de manera temporal lo llamaban de otros ranchos ganaderos localizados en los municipios de Guaymas y de Obregón. Podríamos decir que él formaba parte de la reserva de mano de obra con la que se contaba en los ranchos y campos agrícolas y ganaderos de aquella región del estado.

Su madre se dedicaba al cuidado de los hijos, las tareas domésticas y era la encargada de la alimentación familiar, además de ser productora directa de alimentos, que también vendía para obtener algún ingreso.

Saber sobre la división de trabajo dentro de la familia de Mara nos permitió conocer algunos aspectos fundamentales del universo alimentario familiar.

Por otra parte, como veremos, la historia narrada por Mara nos muestra los momentos críticos y los respectivos cambios de contexto en los que su vida y alimentación cambiaría. A través de su relato se nos presenta la importancia que tuvo tanto el entorno social y productivo en el que ella y su familia vivieron como la existencia de formas de reciprocidad o solidaridad o de intercambio que posibilitaron que las familias tuvieran una mejor alimentación.

Esas formas estuvieron basadas en lazos de parentesco y/o en otros tipos de relaciones o interacciones, como la de “patrón-trabajador”, o de vecindad,¹⁶⁹

¹⁶⁹ Berry (2001) alude a la vecindad y a la subsistencia como dos principios ligados para el soporte de una economía local,¹⁶⁹ sin embargo, estos dos mismos principios constituyen para muchas familias parte de uno de los mecanismos sociales que les permitía contar con condiciones para superar imprevistos, basado en la práctica de la vecindad, que hacía posible contar con recursos o apoyos económicos o sociales con base en interacciones caracterizadas por la solidaridad o reciprocidad, lo que Berry define como vecindad viable: una vecindad viable es

constituían mecanismos de distribución o aprovisionamiento de alimentos, que complementaban la despensa y la dieta y que ayudaban a contar con cierta variedad en la esfera culinaria doméstica-familiar.

Además, a través de su relato se abordan aspectos relacionados al comportamiento alimentario familiar, donde se consideran las prácticas culinarias (adquisición de alimentos, tecnología y utensilios, productos, condimentación, conservación, estructura, platillos, preparación, consumo y transmisión culinaria) y el comer en familia.

4.6.1.1 La niñez de Mara de los 6 a los 12 años de edad (1949-1955)

a) La producción y abasto de alimentos y los ingresos familiares

En el último rancho en el que vivió Mara con sus papás, había una tiendita que era del patrón, ahí vendían comestibles y algunos artículos de uso doméstico para la despensa de los trabajadores y sus familias. Esto era una práctica muy común dentro de los ranchos y campos agrícolas de Sonora, y era bien aceptada por los trabajadores porque les evitaba tener que salir a surtirse de víveres en otro lugar.

La tienda le aseguraba al patrón la apropiación de una parte del salario de sus trabajadores, al fiarles productos para luego descontárselos de su paga, así él se apropiaba e incidía directamente en una parte del fondo de consumo y reproducción familiar. Lo que constituía una expresión de una relación de trabajo subordinada a las necesidades del proceso de acumulación de los capitales agrícolas y ganaderos.

En esa época, el padre de Mara, además de ser vaquero se dedicaba al gambuseo,¹⁷⁰ actividad en la que incluyó a dos de sus hijos para que le ayudaran. Al ingreso familiar se sumaba lo que obtenían con la venta del mineral, junto con el pago en especie que éste recibía por el cuidado del ganado. Era común que el patrón o patronos -para los que él trabajaba- le permitieran quedarse con la leche que ordeñara.

una comunidad; y una comunidad viable está formada por vecinos que aprecian y protegen lo que tienen en común. Esto es el principio de subsistencia.

¹⁷⁰ Este tipo de actividad ha sido parte de la economía campesina en Sonora donde se ha combinado la ganadería en pequeña escala, la agricultura y la búsqueda libre de minerales conocida como *gambuseo* y como *gambusinos* a quienes la ejercen (Pérez, 1993 y Camou, 1998).

Además de la tienda del rancho, ocasionalmente se abastecían en “La Misa”, un poblado cercano. En ambos lugares tenían acceso a alimentos industrializados que se combinaban con los frescos obtenidos en su entorno. Se trataba de productos comestibles frescos de los que conocían su origen, cómo eran producidos, cómo llegaban y eran cocinados para ser puestos en la mesa, es decir, en la alimentación familiar había una relación directa entre la producción, preparación y consumo de los alimentos frescos:

Había una tiendita. Los mismos patrones del rancho tenían una tiendita para los vaqueros. Para ir nada más pidiendo. Pues en la tiendita ahí lo que vendían era frijol, café, maíz, manteca de botes de lata grandes, suelta. Arroz, trigo, que vendían. Y azúcar, me acuerdo de cuadritos. Azúcar, café crudo, para tostarse. (Mara, 69 años, 15 septiembre 2011)

Otros productos que se ofrecían en ese lugar eran harina de trigo, sal y un alimento básico para la familia de Mara, el maíz, el que era utilizado para hacer harina y masa para las tortillas, pinole, y la elaboración de algunos platillos y atoles. Además, se vendían medicinas, levadura en frasco y jabón.

La familia de Mara contaba con una pequeña parcela familiar, un pequeño solar que estaba junto a la casa. La mayor parte de los alimentos que llegaban a la mesa y a la cocina del hogar de Mara, provenían de ahí, así como de las milpas que tenía el patrón de su padre.

La madre de Mara jugaba un papel muy relevante dentro de la unidad doméstica-familiar -la que constituía una unidad productiva y de consumo- asegurando la producción de alimentos orientados al autoconsumo. Con los productos cultivados – principalmente hortalizas- y con la cría de especies menores, ella obtenía los alimentos centrales de su dieta. La cría de gallinas les permitía contar con huevos principalmente y en ocasiones con carne. La madre de Mara también sembraba zanahorias, rabanitos, acelgas, ajo, cebolla, chile verde, y tenía un árbol de guayabas.

Además, ella era una portadora directa de ingresos al fondo de subsistencia familiar con la venta de puercos que criaba. Tener estos animales se consideraba una forma de ahorro, pues eran un medio o reserva para poder cubrir otras

necesidades o resolver problemas inesperados. También horneaba panes y empanadas para vender.

Casi no se consumía carne de puerco, fijese porque mi mamá no la acostumbraba. Mi [amá] criaba a los [cochis], los puercos, pero los vendía. Los vendía para Navidad para comprarnos ropa, para eso (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

Las experiencias de vida familiar de Mara nos ilustran cómo, para la sobrevivencia en los pequeños poblados o en los ranchos donde sus habitantes vivían más aislados y retirados de muchos de los servicios que se encontraban en lugares más urbanizados, resultaban fundamentales las redes de solidaridad intra y extra familiares, mediante las que se concretaban las formas de ayuda mutua basadas en la reciprocidad y el parentesco y con las que se lograba proveer el cuidado, alimentación, afecto, aspectos fundamentales para la reproducción familiar y social en situaciones críticas o bajo un entorno difícil o desfavorable.

Estas redes de solidaridad se objetivaban en un complejo de interacciones sociales que instituían bienes sociales constituyendo un cierto “mecanismo” sobre el cual se construían las estrategias familiares que proveían dichos beneficios. Los patronos también facilitaban el acceso a algunos productos que enriquecían las comidas de sus trabajadores(as):

Había una matanza ahí, un rastro, y el señor carnicero era hermano de mi mamá y le daba la sangre de la res que hacía morcilla, o panza y hacía menudo...

El hermano de mi mamá... le daba..., pues porque él tenía hijos, ¿cuántos hijos tenía?, ¡siete hijos tenía él!

Lo había abandonado su esposa y le dejó siete hijos y mi mamá se los cuidaba... Y le daba a mi mamá todo lo que podía de lo que no se vendía porque toda la carne buena se iba a un pueblito, a un mineral, San José de Moradilla, y nos dejaba, ¡le dejaba a mi mamá! ..., carne para que hiciera para comer.

Ella les daba de comer. Pues él se volvió a casar y la madrastra no los quería, y él, mi tío ayudaba a mi mamá. Y pues a mi mamá le convenía porque ella tenía a sus sobrinos, y no quería que se los vieran mal. Y pues mi tío le ayudaba a alimentarnos a nosotros también.

También porque el señor quería mucho a la familia de mi mamá. A mi mamá, a mi papá y a mi tío porque mi tío se crió con el patrón. Y él le daba ayuda porque tenía a los hijos de mi tío.

Pues, mi mamá hacía los calditos, los cocidos que nos hacía, porque él también..., ahí en el pueblo había milpa.

El patrón tenía milpas le daba a mi mamá que elotes, que calabazas, chile verde, de lo que hubiera en la milpa. Mi mamá tenía libre (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

Esta apertura del patrón para que se tomaran productos de su cosecha, o de la leche obtenida con la ordeña, aseguraba la reproducción de sus trabajadores, y aún era una muestra de que, dentro del sistema agrícola y ganadero que aún prevalecía, se podían permitir el uso de los excedentes y rezagas de los cultivos o de la leche sin que esto significara un costo o pérdida de una ganancia económica para sus propietarios. En el caso de los padres de Mara también influía la existencia de una relación basada en la reciprocidad y en el afecto que el patrón tenía por su hermano.

b) Saberes y prácticas culinarias maternas

La madre de Mara era tanto productora de alimentos como la encargada de su preparación, ella elaboraba las tres comidas del día que los integrantes de su familia consumían.

El contar con comida en la mesa familiar era posible gracias al trabajo y tiempo que ella dedicaba, tanto a cocinar los platillos como a la faena diaria y la cosecha, lo que hacía posible que los productos frescos llegaran a su cocina. Así como también, aquellos productos que procesaba manualmente para su consumo o su conservación. Esto último implicaba saberes y prácticas culinarias -algunas aprendidas de su madre y su abuela, y otras adquiridas y perfeccionadas a través de un proceso de ensayo-error que le permitió el dominio de ciertas técnicas culinarias como la *nixtamalización*¹⁷¹ para elaborar la masa de tortillas de maíz y el grano para realizar platillos como la *gallina pinta* y el menudo.¹⁷²

¹⁷¹ "La nixtamalización es el proceso mediante el cual se realiza la cocción del maíz con agua y cal, el cual es utilizado principalmente para la obtención de masa (nixtamal) para la elaboración de tortillas; siendo este proceso de origen mesoamericano. La palabra proviene de nixtamal, preparado cuyo nombre proviene del náhuatl *nextli* ("cenizas de cal") y *tamalli* (masa de maíz cocido)" (Díaz y Miaja, 1979:137).

¹⁷² La gallina pinta y el menudo son dos platillos tradicionales sonorenses, el primero consiste en un caldo hecho con cola de res, frijoles, maíz de nixtamal, ajo, cebolla y cilantro. El segundo está preparado con panza de res,

Otras técnicas culinarias que utilizaba la madre de Mara eran:

El *secado o deshidratación* de carne de res, que consistía en *beneficiar* la carne, es decir, cortarla en lonjas delgadas con un cuchillo y colgarla al sol para que se deshidratara. Esta forma de procesarla permitía su conservación por un largo tiempo, lo que resultaba importante pues en casa de Mara no contaban con refrigerador.

La carne de res sólo la tenían cuando había matanza en el rancho (en especial durante la época de las *corridas*¹⁷³ en el mes de noviembre), cuando el patrón les daba carne a sus trabajadores u ocasionalmente cuando el tío de Mara se las regalaba.

El machacado. Una técnica que se empleaba para preparar la carne -después de deshidratarla- era molerla o triturarla entre dos piedras usadas como mortero, logrado desmenuzarla finamente. Esta carne *machaca* o seca se almacenaba y se comía en trozos o preparada con huevos o con verdura (tomate y cebolla).¹⁷⁴

La madre de Mara también *desihidrataba* hortalizas asegurando así su aprovisionamiento fuera de la temporada de cosecha. Se acostumbraba a realizar este procedimiento cortando en tiritas la calabaza (los “bichicoris”) o haciendo sartas de chile verde, además de desgranar el maíz (los “chicos”), estos tres productos eran colgados o expuestos a los rayos del sol durante el verano con la finalidad conservarlos secos para almacenarlos. Al eliminar el exceso de agua con la exposición al sol, se impedía el desarrollo de hongos o bacterias, conservándose por más tiempo. Esta técnica fue utilizada desde tres generaciones antes que la de Mara, y posteriormente dejó de ser utilizada entre las mujeres de su familia:

Mi mamá, ni mi tía secaban. Eso lo hizo mi bisabuela, porque mi ‘mamá grande’, mi abuela, me platicaba de esos que se hacen de calabaza y que los secan en tiritas y todo y que después las preparan (“bichicoris”). Cómo me decía de otros de maíz que preparaban con chile... ¡Ah! ¡los chicos!, sí. Y también las ristras de chile, mi abuela, mi bisabuela sembraba el chile, lo cosechaba y lo hacía ristra, el ajo, chile.

pata de res, maíz de nixtamal, cebolla, chile verde, cebollines con todo y rabo, cilantro y se acompaña con limón y chiltepín (chile silvestre).

¹⁷³ En las *corridas* se realiza el inventario anual del hato, se observan los animales que corresponden al pie de cría (vacas, vaquillas, toros), la condición de los animales (edad, condición corporal, estado reproductivo (vacas vacías, preñadas, paridas, con o sin cría etc.), se realiza la aplicación de medidas sanitarias (baño de garrapaticida, aplicación de vacunas), el castrado y herraje o marca de becerros.

¹⁷⁴ Algunas mujeres prepararan la cazuela, un caldo hecho a base de carne machaca, tomate y chile verde. La madre de Mara no lo preparaba.

Ni sé ya de dónde sería mi bisabuela, pero vivió mucho en Suaqui Grande (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

El horneado. A la madre de Mara no le gustaba hacer conservas, pero prefería hornear a la leña algo de panadería. Acostumbraba a hacer empanadas de cajeta de calabaza o de cajeta de papa. Para hacer la masa usaba harina de trigo, manteca de res, sal, azúcar y polvo de hornear. También hacía pan con levadura que compraba en la tienda del rancho. Ocasionalmente hacía galletas.

También preparaba la grasa casera, la manteca de res, que utilizaba para guisar o para hacer las tortillas, pan o empanadas.

La cocción. Los cocidos que hacía la madre de Mara eran caldos hechos con hueso de res y hortalizas como zanahoria, chile verde y tomate (jitomate). Al que también se le agregaba quelites (que se recolectaban) o acelgas o rábanos (comprados) si es que estaban disponibles. La preparación de caldos permitía contar con una comida rendidora en la que se sumaban los sabores y las propiedades nutricionales de los alimentos utilizados, con la ventaja de que se hacía en una sola cocción. A veces sólo se preparaba caldo de hueso. Los caldos han sido un buen recurso culinario de fácil preparación y muy rendidor, bueno para resistir o saciar el hambre.

También otras formas de cocinar de la madre de Mara eran el *guisado* (ella preparaba quelites o calabazas o carne machaca con papas) y el *asado*, sólo asaba algo de carne cuando llegaba a tener, y el tatemado de chiles.

La fritura. Aunque utilizaba la manteca de res para preparar huevos, tortillas, pan y galletas, no acostumbraba a hacer frituras con ella. Las únicas frituras que hacía eran la de la morcilla y la de los chicharrones de res.

El embutido. Sólo hacía un embutido, la morcilla que elaboraba con la sangre de res, la que ponía a cocinar hasta que espesara, luego la vertía dentro de una tripa - también de res- para hacer una salchicha. Ya lista para comerse la sofreía en un poco de manteca y la comían con tortilla de maíz.

Ninguna de estas técnicas culinarias fue aprendida por Mara y su hermana.

c) La cocina como espacio básico para cocinar

La cocina de la madre de Mara era muy sencilla o más bien rústica, en ella no había electrodomésticos, se utilizaban artefactos como el molino de manivela -fijado a una mesa- para moler el grano de maíz, una piedra que se utilizaba como mortero para machacar la carne, además se usaban comales metálicos sobre el fogón para hacer las tortillas y tostar el café con azúcar. Éste luego se molía y se ponía dentro de un filtro de tela o “talega”, que se introducía dentro de una cafetera de peltre y se le agregaba agua caliente preparando así el “café colado o de talega”.

La comida se cocinaba en un fogón de leña en una olla de fierro y/o un sartén de peltre, se usaban cucharas de peltre y de madera. El fogón constaba de una base rectangular construida de ladrillo y enjarre de cemento. En su parte superior había dos parrillas, bajo éstas se colocaba la leña, en una se ponían las ollas y en la otra el comal. Debajo de la primera parrilla había un espacio para hornear.

En el fogón también se calentaba la plancha con la que la madre de Mara desarrugaba la ropa familiar.

El fogón tenía que estar prendido siempre, lo que requería que se contara siempre con leña. Todos en la familia compartían esta responsabilidad.

En la cocina había una mesa de madera hecha por el padre de Mara, donde se acomodaban los platos, tazas, vasos, ollas, un sartén y los cubiertos. Frente a ella había otra mesa rodeada de sillas, en la que se sentaban a comer. Cabe decir que el padre de Mara había hecho todos los muebles que había en la casa.

El agua que se utilizaba para cocinar provenía de un pozo que había en el rancho. El hermano mayor era el encargado de llevarla a la casa.

d) El manejo de los residuos

En cuanto al manejo de los residuos domésticos, todo se aprovechaba pues con las sobras de la comida se alimentaba a los puercos y a las gallinas, lo que permitía tener una fuente de proteínas a bajo costo. No se desperdiciaba nada.

4.6.1.2 Familia, comida y comensalidad

a) La comida familiar. Estructura y contenido

Durante toda la niñez de Mara su madre fue la principal encargada de cocinar, ella preparaba las tres comidas del día y sazónaba la comida con ajo y cebolla. Además del hueso de res que le regalaba su hermano el carnicero.

Para cocinar ella no utilizaba productos procesados, como consomé o puré de tomate, acostumbraba a hacer la sopa con el hueso de res, además sazónaba con ajo y cebolla que ella misma sembraba, junto con zanahorias, rabanitos y acelgas.

En la comida de mediodía consumían frijoles, sopa de pasta y/o cocido, estos tres platillos eran centrales en la dieta diaria de la familia de Mara. Los dos primeros eran los que más se consumían en el año, aunque el tercero se comía con mucha frecuencia.

Por entonces la madre de Mara preparaba la bebida para acompañar la comida de mediodía. En la tienda no vendían refrescos embotellados, algo que hoy día es común encontrar aún en tienditas localizadas en zonas muy remotas.

Mi mamá nos hacía refresco de arroz. Ponía a remojar el arroz en la noche, al otro día lo molía en el molino, y le molía canela, rajas de canela, y lo colaba, lo echaba en agua y le echaba azúcar. Eso nos daba de refresco. Pero como no había refrigeradores, no había luz, no había nada, iba mi hermano mayor al pozo, porque había un pozo. Le sacaba el agua que salía fresca, con esa nos hacían el refresco (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

Las tres comidas del día eran preparadas sólo por su madre, nadie le ayudaba a hacerlas. El hecho de alimentar a la familia tenía tras de sí la dedicación de mucho tiempo y esfuerzo materno, desde el trabajo que implicaban los cultivos del solar de donde salían los principales alimentos, además del cuidado de las gallinas y la recolección de quelites en las milpas. Y finalmente la labor diaria de cocinar las comidas y de la preparación del maíz y las tortillas.

La estructura de las comidas era muy simple pues éstas siempre se constituían de un solo plato y se acompañaban con tortillas de maíz o de harina.

En el desayuno por lo general su madre les daba huevo o avena, cereal *Maizoro* con leche bronca o atole de *Maseca* o leche bronca con pinole, y a su padre le preparaba café colado.

A mediodía, siempre había la sopa de pasta y/o frijoles enteros y/o el cocido de hueso de res con verdura. Cuando había postre era arroz con leche. A veces sólo comían frijoles enteros guisados con verdura y refresco de arroz.

De manera esporádica, la madre de Mara les hacía “gallina pinta” o caldo de pollo con arroz o taquitos de carne de pollo, si es que mataba alguna gallina, lo que era poco frecuente.

La carne de res que podía ser guisada o preparada como machaca con papas o con tomate y cebolla, se comía de vez en cuando. Lo mismo la morcilla frita o el menudo hecho con trozos de panza de res, los que se hacían sólo cuando el tío de Mara les regalaba la sangre, tripa o la panza.

El padre de Mara acostumbraba a llevar leche de las vacas que ordeñaba en alguno de los ranchos donde trabajaba, y si un patrón le daba algo de carne, ese día se “beneficiaba” (se cortaba en lonjas delgadas y se deshidratava colgada al sol).

En la cena acostumbraban a comer frijoles y tortillas de maíz o de harina. A veces papas.

Cuando el tío les daba grasa de res, ella les hacía chicharrones, los que también llegaba hacérselos con frijoles enteros. Cuando había machaca de res se comía sola o con papas y se acostumbraba más bien en la cena, se acompañaba con tortillas “de agua” (hechas con harina de trigo, agua, manteca y sal, y de forma circular con un diámetro aproximado de unos 30 a 40 cm).

b) La comensalidad familiar

¿Cómo era comer en familia en la niñez de Mara?

La familia de Mara estaba compuesta de padre, madre y cuatro hermanos, las actividades con las que se sostenían influían en las prácticas alimentarias familiares.

Aunque la madre se encargaba de varias actividades, éstas se llevaban a cabo cerca o dentro del hogar, y era la hora de la comida la que llevaba a interrumpir las

labores que se estaban realizando para centrar la convivencia de la madre, los hijos e hijas en torno al consumo de los alimentos de mediodía.

La madre de Mara se levantaba al amanecer para tener listo el desayuno de su esposo, quien salía a trabajar muy temprano en la mañana. Más tarde atendería a los demás integrantes de la familia. Cuando sus hijos mayores empezaron a ayudar en los minerales, ellos también comenzaron a desayunar y comer con su padre.

A sus siete años (1950) Mara se sentaba a la mesa a desayunar con sus otros dos hermanos, su hermana menor y su madre. Por entonces Mara cursaba el preescolar, ella y su hermano mayor iban a la misma escuelita rural multigrado en la que una maestra enseñaba distintos niveles escolares en una sola aula.

A mediodía se dejaba de hacer todo lo que se estuviera haciendo para comer. La madre decidía qué cocinar y al respecto no les preguntaba nada a sus hijos, ellos comían lo que ella preparaba.

A mediodía éramos los mismos porque mi papá y mis hermanos que trabajaban salían a las tres de la tarde. En ese tiempo mi papá trabajaba en un mineral de grafito y sacaban granza y limpiaban lo que era la granza y la piedra, limpia sin metal. Ahí se llevaba a mis hermanos a trabajar. Es una piedra, un metal. Ahí en San José de Moradillas (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

La única comida del día en la que toda la familia convivía era en la cena, ésta constituía una de las situaciones cotidianas de interacción de gran importancia dentro de la vida familiar. Era un momento muy esperado por Mara y sus hermanos, no sólo porque estaban todos y compartían los alimentos, sino también por la convivencia con su padre. Desde la cena se iniciaba un ritual familiar que seguía hasta la hora de acostarse, en el cual se daban demostraciones de afecto y cuidado, además transmitirse juegos, cuentos, canciones, valores y rezos que formaban parte del acervo cultural o tradición familiar que fortalecía los lazos afectivos familiares e identitarios.

Mi mamá nos daba cena muy temprano. Les digo yo a mis hijos, nosotros fuimos muy pobres, pero muy felices porque mi papá no fumaba, no tomaba, no salía a convivir con los demás compañeros de ahí. Él llegaba a las tres de la tarde, se bañaba, cenábamos todos juntos con él y nos acostábamos.

Teníamos unas camas de palma que él hacía con sus propias manos para dormir afuera, muy a gusto. Para dormir afuera y ahí decía cada quien tienda su catre, su cama. Tendíamos y ahí en la cama de él, dormíamos las más chicas, ahí.

En la cama de él nos contaba cuentos, nos enseñaba a cantar, nos enseñaba a rezar, y todo a jugar a los colores, a las calabacitas, así juegos de niños.

Y todos los padres ahí se iban a otras casas a platicar, pero él no. Le digo por eso. No nos pudo ser tan pobres.

Que muchos padres se alistaban, cenaban, salían con sus amigos, por allá para la cancha que... Había una casa grande de los patronos que..., él les ponía música en la noche para que no se fueran al otro pueblito que era el mineral de San José de Moradillas, que había cantina y todo eso. No quería el señor que se fueran los trabajadores a desvelar. Entonces ahí les ponía música, se reunían a jugar a la baraja, a la lotería, chamacos jóvenes. Mi papá no iba. Se quedaba con los chiquitos (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

Mara recordó que su madre también los consentía horneándoles galletas o empanadas cuando había alguna ocasión especial, como un cumpleaños o simplemente cuando se invitaba a alguien a la casa para jugar.

El que la madre de Mara cocinara hacía posible la convivencia entorno a los alimentos y la existencia de una cultura alimentaria familiar íntimamente vinculada a lo que se producía en un espacio alimentario inmediato, donde se contaba con una gran proximidad entre la forma de producir los alimentos y su consumo, pero también a la creación y transmisión de ciertas cargas simbólicas, valoraciones, afectos y comportamientos alimentarios familiares.

4.6.1.3 La adolescencia de Mara

a) La vida, la cocina y la comida en la ciudad

La primera vez que Mara se fue a vivir a la ciudad de Hermosillo, fue en 1951 cuando el patrón de su padre les ofreció llevarla con una tía para que pudiera estudiar. Esto sucedió cuando tenía ocho años de edad.

Mi papá era vaquero donde quiera andaba, no le sé decir bien dónde, pero mi papá trabajaba en rancherías. Era vaquero y ya de que agarró un patrón estable, pues el patrón nos trajo a la escuela aquí a

Hermosillo a un hermano mayor y yo. Ya crecimos aquí y pues yo ya que me salí de la escuela (Mara,69 años,15 de septiembre 2011).

En esa ocasión su estancia duró casi un año, porque su madre se enfermó. Ella era la mayor de las hijas, así que se devolvió para ayudarla con el cuidado de sus hermanitos, tuvo que dejar de estudiar, sólo llegó al cuarto año de primaria.

Después de cuatro años, en 1955 Mara pudo volver a la ciudad, contaba con doce años cuando comenzó a trabajar y logró aprender un oficio. En casa de su tía vivió durante seis años más.

Nomás tuve hasta cuarto año, porque mi mamá se enfermó y pues para que no se quedaran mis hermanitos solos. Ya me fui yo y ya después regresé, pero ahí ya regresé a trabajar en un taller de costura, cociendo a mano, poniendo botones, haciendo ojales [bastillando] ropa que hacían ahí. (Mara,69 años,15 de septiembre 2011).

La vida en la ciudad trajo algunos cambios en la alimentación de Mara, aunque siguió consumiendo frijoles y la sopa de pasta, en casa de su tía comenzó a probar otras cosas, como la comida comprada lista para comer y los alimentos procesados. Mientras que la dieta en el rancho era muy limitada y se componía mayormente de comestibles frescos, principalmente de verduras y en menor medida de carne, e incluía unos cuantos productos industrializados, ahora en la ciudad esto era muy diferente pues se consumían más los procesados que los vegetales.

En la dieta de Mara desaparecieron las tortillas de maíz de nixtamal hechas a mano y se introdujeron las elaboradas en las tortillerías con harina *Maseca*. Lo mismo el pan, que, en vez de ser horneado en casa con leña, ahora era comprado en una panadería.

Los frijoles y el huevo continuaron siendo parte de las comidas centrales en su dieta, lo mismo la sopa de pasta, aunque ésta ahora se sazonaba con puré de tomate de lata o con un puré que a veces preparaba su tía. El cereal de hojuelas de maíz siguió siendo parte de sus desayunos. La leche que se le agregaba se compraba en la tienda de abarrotes.

Pues aquí, desayunábamos lo mismo, que huevo, frijoles, a veces que Maizorito, o comías un pan con mantequilla tostado, así en el comal así tostado. Mi tía ponía panes y eso comíamos.

Cada quien preparaba la comida, nosotros, mi tía. Mi otra tía que era la soltera y trabajaba y yo.

Los niños nos sentábamos a la mesa. Nos sentábamos a la mesa los tres. Porque el esposo de mi tía ya se había ido al trabajo.

Me acuerdo que el esposo de mi tía a veces traía taquitos, por ahí de no sé dónde. Nos traía a cada quien dos taquitos. ¡Como de birria!, de birria decía él.

El chorizo. Yo no lo acostumbro el chorizo, por el chile. No me gusta el chile. Mi mamá tampoco lo usaba. No nos acostumbramos a eso.

A la hora de la comida, pues ya le digo, sopas.

Lo que siempre había eran ¡los frijoles! y la <risa> ¡sopa de pasta! A veces que la sopa seca. A veces que..., o caldito de..., le echaba unos [pierniles] de pollo. (Mara, 30 de julio 2012)

Casi no acostumbrábamos las latas.

Sí comíamos carne endiablada con papas guisadas, o salchichas, también venían enlatadas, porque ahora vienen los [winis].¹⁷⁵

Pues que yo recuerde no se usaba consomé. La lata de puré sí para la sopa (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

La suegra de su tía en ocasiones les compartía de lo que cocinaba:

En la cena, pues a veces <risa>, la suegra de ella nos preparaba tamales y nos daba champurro. Hacía mucho champurro.

Eran tamales de carne y nos los daba, nosotros lo acostumbrábamos con café, pues. Y ella nos lo daba con champurro (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

Mara llegó a cocinar en casa de su tía, ella le enseñó a preparar huevos para el desayuno y frijoles, pero su tía era la que cocinaba la mayor parte de las veces. A diferencia de lo que sucedía con su madre, su tía no dedicaba mucho tiempo a la cocina, ella trabajaba como costurera, tenía un pequeño taller que le permitía un ingreso regular.

Mara los 16 años de edad, cuando ya tenía varios años en casa de su tía (1959)- empezó a cocinar dos nuevos platillos cuyo ingrediente principal era la carne de res: el bistec ranchero y la carne molida o picadillo.

Al parecer con el tiempo hubo una mejoría en el ingreso en la familia de su tía, lo que les permitió comer carne de res más frecuentemente.

¹⁷⁵ Salchichas de paquete o de venta a granel.

Cabe mencionar que entre las décadas de los años cincuenta a los setenta en el estado se estimuló la producción de ganado bovino orientado al consumo del mercado regional, nacional e internacional. Y en el mercado local fueron apareciendo una variedad de productos cárnicos muy diversos, vendidos a granel o empaquetados, además en las carnicerías se vendía carne “de campo” (sin clasificación) con un precio más barato y una carne más selecta de ganado clasificado y certificado de mayor calidad a un costo más alto.

La casa de la tía de Mara estaba en la colonia Palo Verde, en ese entonces había varias tienditas de abarrotes y otros pequeños comercios, como carnicerías, panaderías, tortillerías y verdulerías, que eran los lugares más acostumbrados para la compra diaria de víveres. Estos pequeños comercios tenían un papel muy importante como agentes introductores en las unidades domésticas de una gran diversidad de productos industrializados y/o procesados. Pero, además, en ellos podía encontrarse un sitio donde obtener sin costo algunos comestibles, gracias a la relación de amistad y vecindad:

Lo compraba mi tía..., pues ni sé..., lo compraba en la tienda ¿cómo se llamaba la tienda? “El vapor” se llamaba la tienda, pero compraba más ahí en la esquina. No iba al Mercado.

También había una carnicería, pero bien lejos, ¡bueno a algunas cuerdas! Y como yo iba al mandado, pues..., no me dejaban ir tan lejos.

Estaba la tienda se llamaba ¿cómo se llamaba?, que viene siendo de los abuelos de..., de la Cruz Roja de aquí de este Mariano ¿qué? ¡Ay! Si yo conocía a todos a Doña Mijita, a la Mary a todos... ¡Katase!

Había una verdulería, en que los Katase, ahí le daban a mi tía mucha verdura que se les estaba echando a perder y ya ella la cocía y la hacía como puré (el tomate). Lo guardaba.

Se la regalaban o porque ya iban a surtir más y lo que había quedado bueno, ella lo traía.

No nos hacía postre, ¡no!, no tenía chanza, ella trabajaba en la costura.

A veces cenábamos unos frijolitos fritos con tantito queso molido. Tortillas. Había una tortillería cerquita de maíz (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

La fruta y verdura que se comía era la que le regalaban a su tía, el tipo de producto dependía de lo que no se lograra vender en la tienda, aunque casi siempre le daban jitomate (tomate), col, calabaza y naranja. Aunque era regalada, se consumía poco entre la familia de su tía.

Las tienditas de abarrotes y otros pequeños establecimientos comerciales se convirtieron en espacios de abasto familiar de gran importancia en los barrios, debido a que se podía comprar fiado. Tal práctica permitió que se contara con una forma accesible para abastecerse de alimentos, lo que se pedía era anotado y podía pagarse después, ya fuera en la quincena o abonando poco a poco. Esta disponibilidad fue aprovechada por muchas familias que pasaban por una situación económica difícil o que vivían en condiciones de pobreza de manera permanente. El mismo papel lo han jugado los “fayuqueros” o vendedores ambulantes de frutas y verduras, quienes también utilizaban el fiado en diferentes barrios de la ciudad.

b) La juventud de Mara: de vuelta al pueblo

Mara vivió con su tía hasta que cumplió los dieciocho años de edad, fue entonces cuando su madre volvió a enfermarse y tuvo que regresar nuevamente al pueblo.

A su regreso Mara ayudaba a su mamá con las tareas domésticas, ésta aún cocinaba todas las comidas, pero poco a poco fue dejando que su hija le ayudara y ya sólo se encargó de hacer las tortillas de harina. En la cocina Mara fue aplicando lo que su tía le enseñó y luego fue aprendiendo a cocinar lo que su madre acostumbraba a preparar, con solo observarla básicamente.

Su madre seguía preparando las mismas comidas que hacía antes de que ella se fuera a Hermosillo, desde entonces no había introducido ningún alimento o producto nuevo a su repertorio alimenticio.

Un poco más tarde, el mundo de la cocina tuvo mayor importancia en la vida de Mara al iniciarse en la experiencia del matrimonio, donde ella asumió el rol de cuidadora de la familia y de la principal encargada de la alimentación familiar, tal como lo había sido su madre.

4.6.1.4 La adultez: la vida de casada y la experiencia de la maternidad en la ciudad

Al paso de cuatro años de haber vuelto con sus padres -a los veintidós años de edad (1965)- Mara se casó con un vaquero de Punta de Agua, un poblado localizado en el municipio de Guaymas. En esta unión matrimonial, y en el lapso de los veintisiete a treinta y ocho años de edad, Mara procreó cinco hijos, los últimos dos fueron cuates.

Ya casada, aunque ella preparaba las mismas comidas que comía cuando vivía en casa de sus padres, sucedió que el consumo de verduras se redujo grandemente al no contar con las hortalizas cultivadas por su madre o las que provenían de la milpa del patrón de su padre. El huevo, la sopa de pasta y los frijoles serían los alimentos centrales dentro de su dieta.

Al crecer sus hijos Mara decidió irse a residir al pueblo de La Misa, en el mismo municipio, para que su hija mayor pudiera seguir estudiando.

A este poblado llegaban vendedores ambulantes quienes jugaban un papel importante como proveedores de verduras, como la lechuga, el tomate, zanahoria, apio, ejotes, calabacitas, y de frutas, como las naranjas, manzanas y duraznos. Estos verduleros o fayuqueros como se les conocía provenían de Guaymas y visitaban varios ranchos, ejidos y poblados y con ellos se lograba obtener un cierto beneficio económico o en especie, pues se les podía vender queso o realizar algún intercambio o trueque de productos:

Cada tercer día iban, un día iba uno y al tercer día iba otro, y les encargábamos, y por ejemplo, allá hacíamos queso y ellos recogían el queso y a cambio del queso ellos nos daban mandado, pero nos pagaban el resto (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

El marido de Mara también era vaquero como su padre y en ocasiones llegaba a casa con algo de leche de vaca. La familia de él vivía en La Misa y tenía unas cuantas cabezas de res y gracias a eso podían contar con leche y queso:

Mi esposo tenía unas vaquitas, bueno mi suegro. Mi suegro, pero estaban todos sus hijos juntos y todos ordeñaban, todos porque mi suegro ya no trabajaba y se repartía, y bueno es que yo nomás era la casada. Mi esposo nomás era casado, después se casó un

hermano de él, pero se casó con una hermana de mi papá y era la misma (Mara, 15 de julio, 2012).

Allá todos somos familia, le digo antes había personas que no eran del mismo apeido ni nada, pero pues hacíamos una sola familia. Ahí todos.

En el pueblo había bastante gente, todos eran mis sobrinos, todos eran hijos de mis primos, así que, si no era mi tío, era tío de mi esposo, que primo, que sobrino, todos en un solo. Y éramos muchos, todos éramos una sola persona, una sola familia (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

En 1985, a los cuarenta y dos años, Mara fue a vivir a Hermosillo con sus hijas e hijos, pero su esposo decidió quedarse. Este fue un momento crítico en su vida, por las dificultades que implicaba el quedarse sola, trabajar y cuidar de sus hijos.

[...] los más chiquitos tenían seis años, cuatro. La mayor tenía doce, ya iba a cumplir trece años. Entró a la secundaria de doce, doce años ocho meses. Iba para la secundaria. Luego la niña que le seguía era tres años menor que la grande y ya luego otro niño (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

Mara señaló que su forma de comer no cambió con su ida a la ciudad, sin embargo, en su relato se narra la transformación gradual de la alimentación familiar, que inició con la reducción de la de por sí poca variedad de alimentos frescos (en especial verduras) que antes acostumbraban a comer, junto con la sustitución de la manteca de res por la manteca vegetal Inca. Esto último es una de las cosas a la que ella le atribuye que empezara a sufrir problemas de salud. Empezó a tener alto el colesterol y decidió mejor usar aceite vegetal. También empezó a usar productos enlatados, como la leche, salchicha, carne endiablada, y carne de cabeza de res, además de consomé de res en cubos o en polvo.

De cosas enlatadas, otros pocos, que la salchicha, la carne endiablada, el puré. Una cosa, unas carnes que decían llamarse cabeza de res y venían en lata. Nomás eso. Pero muy poco, casi no.

Porque mi esposo venía cada quincena y venía y comprábamos el mandado para la quincena.

Lo que sí compraba de latas, leche Carnetion, porque aquí pues ya no teníamos leche. Mis hijos estaban acostumbrados a tomar mucha leche.

Comprábamos el mandado, ahí estaba una Conasupo, bueno, cuando era muy sencillo iba uno por aquí, estaba una en la Manuel Noriega.

La quitaron ésa y la pusieron por el periférico, allá cerquita de la "Rumba" (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

a) La importancia de la cocina en la familia, la relación de sus hijas y el cocinar
Desde que llegó a la ciudad de Hermosillo Mara trabajó en su casa de costurera, al principio cuando tenía mucho trabajo por hacer, su hija la mayor le ayudaba a limpiar y a preparar la cena.

Ya venía ella y alzaba y ya ella nos hacía cena.

Se acostumbraba mucho a cenar huevo cocido, en rebanaditas así... ¡Sí! huevo y papas cocidas, tomate crudo con sal y pimienta.

Eso les gustaba mucho (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

Al principio Mara dejaba preparaba la comida y su hija se encargaba de servirla a mediodía. Más tarde, su hija mayor empezó a hacerse cargo de la preparación de la comida, al salir de la escuela. Pero luego esto cambió pues -a diferencia de ella cuando era una adolescente- sus hijas nunca participaron en las tareas de la casa o en ayudar en la cocina.

Mis hijas, ellas estudiaron, ellas nunca hicieron nada aquí en la casa.

¡No, no!, ellas no aprendieron recetas mías (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

Mara considera que el hecho de contar con educación escolar fue uno de los aspectos que influyeron en que se diera dicha diferencia, sin embargo, ella le dio mayor énfasis al cambio de actitud y del rol que sus hijas tienen dentro de sus propias familias y en especial en la que ya es madre de familia:

Mis hijas..., la que me acaba de hablar ahorita, ésa tiene su casa aparte, sus niños y ¡no hace comida!

Ella en las noches se va, se la lleva trabajando todo el día nomás, se desayuna en la casa y llega y cena en la noche, pero van y cenan.

O lleva cena, o le dice a su esposo <<Ve por algo para cenar>>. Y sí ella va... ¡lo que él pide! ¿no? Ella va y le trae, cenan todos o van los cuatro a cenar (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

Mara mostró cierto descontento con esta situación, porque todos los días cenan fuera de casa o traen algo comprado, listo para comer. Su hija no cocina ninguna de las comidas del día.

A Mara le preocupa esta situación porque sus nietos por lo general no desayunan y llevan algo para comer en el recreo o su mamá les lleva.

*Tiene dos niños, los tiene ahorita en la escuela.
Porque en la escuela los niños allá comen a cierta hora. Cuando salen, por ejemplo, el niño sale a las dos de la tarde, entonces ella le lleva fruta con yogurt. A mediodía en el recreo les lleva frutas con yogurt y ya se los lleva en su trastecito separadito a los dos, la niña y el niño. Ya cada quien se lleva su trastecito en su mochila.
Y cuando vienen de allá pues el niño dice que a mediodía le dieron sopa, le dieron carnita deshebrada y le dieron...
Hay guardería también, es aquí en el trébol en el vado del río. Ahí está.
Sí, les dan la comida en la escuela. El desayuno no. [Na'más] (nada más) a la hora del recreo les dan la fruta que llevan con el yogurt.
Y no pueden llevar más que lo que sea comida sana.
Y a mediodía, dicen que a ellos les dan. Pues la niña dice: <<pues comí sopita>> y dice <<pero no me llené o no me gustó y quiero que me des>> (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).*

Toda la comida que se come en casa de su hija es comprada, lista para servir. Lo único que llega a “preparar” en casa los fines de semana, son productos cárnicos semi elaborados congelados, de los que frecuentemente le lleva a Mara, y ocasionalmente verdura congelada, por lo que se ha vuelto en una comida frecuente dentro de su dieta.

Otra de las cuestiones que influyó en la alimentación de Mara fue que, debido al fallecimiento de su esposo, sus hijas enviaron a una nieta a vivir con ella de lunes a jueves. Su nieta estudia en el Centro de Estudios Superiores del Estado de Sonora (CESUES) y los fines de semana trabaja como empleada de la franquicia de hamburguesas *Carl's Junior* que se localiza en la Plaza “Senderos”. Ella come en su lugar de trabajo, que está ubicado en un espacio o “área de la comida” en donde existen varios establecimientos en los que se expende comida de distintos tipos.

Los empleados de estos comercios tienen como estrategia -para hacer menos monótonas sus comidas- el intercambio de los alimentos que les son dados en su trabajo. El repertorio de lo que comen estas personas depende de lo que seleccionan de los distintos menús que se ofrecen en cada lugar y de los intercambios que se establecen entre los mismos empleados. Así un día pueden comer hamburguesa, comida china o una ensalada, o un sushi, por ejemplo. La nieta le lleva de esta comida a su abuela, por lo general hamburguesa y a veces ensalada.

Mara comentó que debido a que estaba comiendo “muy mal”, el doctor le dijo que se enfermó de diabetes. A pesar de que ella sabe que debe comer de una manera más sana, continúa comiendo de lo que le lleva su hija y su nieta o lo que salen cenar, cuando la invitan.

La otra hija de Mara también es casada y no tiene hijos. Ella también trabaja y no cocina.

Pues es que no tengo más que esa hija y una acá (la que vive en una casa al lado de la suya). Ella trabaja tres días de la semana nada más, pero dos días le dan comida en el trabajo y uno no. Viene y come aquí, su marido también. A veces me dice <<no haga nada le voy a dar de lo que traigo>>. Sabe que no va a venir la otra hija. Donde trabaja hay comedor para esos días que trabajan. Trabaja en la “Unión Ganadera”. Hay subasta de ganado y esos días no pueden salir a comer y ahí les dan comida. Si no es que la piden, o ahí ordenan la comida en el comedor. ¡Ésta no tiene hijos!, ¡no!, ya tiene veintiún años de casada. Él no puede tener (Mara, 69 años, 15 de septiembre 2011).

Durante el tiempo en que Mara vivió con sus padres en el rancho y en el pueblo, dentro del mundo doméstico-familiar, la cocina tenía gran importancia como espacio fundamental para la práctica culinaria -preparación y procesamiento-, las *maneras de hacer* (Giard, 1999 y Certeau, 2000), la materialización del repertorio alimentario -tipos de alimentos y comidas-, y para la práctica del consumo y convivialidad familiar donde se recreaban las relaciones de afecto y autoridad paterna y materna (poder), los roles de género, así como las preferencias y gustos por ciertas comidas, que a su vez proveían de una *identidad cultural y alimentaria*. En el sentido en que la define

Duhart (2004) en cuanto a que, además de que este aspecto alimentario de una identidad se materialice en productos, técnicas de cocina, platos y modos de consumo considerados como propios por quienes forman parte integrante de determinada cultura y como típicos por los demás, también tiene implícitas todas las dimensiones de naturaleza social, siendo poseedora de muchas facetas y más allá de las mesas físicas, pues nutre, alimenta un imaginario complejo.¹⁷⁶

La madre de Mara hacía diariamente milagros culinarios para dar de comer día tras día a su familia, pero también a sus sobrinos, en los días en los que ella también les dedicaba su tiempo y las artes de su cocinar. Cocinar para ellos representaba protección, cuidado, afecto, acogiéndolos y brindándoles una pertenencia y aceptación que en su propio hogar no encontraban.

Los patrones de consumo, las prácticas alimentarias y las costumbres culinarias familiares en la niñez de Mara estaban ligados a la disponibilidad que imponía la estacionalidad agrícola y los ciclos ganaderos (podía haber leche al parir alguna res, y carne a fin de año durante las corridas), así como a la disponibilidad de algunos productos que la tiendita del rancho y la de los pueblos de Punta de Agua y La Misa tuvieran.

Las formas de alimentarse y de comensalidad familiar cambiaron sustancialmente en el transcurso de la vida de Mara y piensa que el mayor cambio se ha dado con relación a sus hijas y sus familias.

El hecho de residir en la ciudad le impuso a Mara nuevas condiciones de vida y trabajo, una de ellas fue ganarse un ingreso cosiendo ajeno para mantener a sus hijas. Lo que llevó a una reestructuración de su vida cotidiana, su dinámica, el uso del tiempo, los horarios de las comidas y la convivialidad familiar. Aunque las nuevas circunstancias permitieron que sus hijas continuaran con sus estudios de primaria y secundaria, la relación familiar se redujo considerablemente, por un lado su esposo sólo venía cuando “rayaba” para comprarles despensa, y por el otro, el trabajo de costurera le demandaba mucho tiempo y sólo cuando podía desocuparse un poco ella comía y cenaba con sus hijas.

¹⁷⁶Como una identidad es dinámica por esencia, una identidad cultural alimentaria (ICA) se inscribe en la contemporaneidad la más estrecha, en un instante T, pero es un milhojas cultural, el resultado de una lenta sedimentación de innovaciones (introducciones o abandonos de alimentos, de ademanos culinarios, etc.) y de discursos (imágenes y consideraciones gastronómicas, libros de cocina (Duhart, 2004).

Para Mara el rancho significaba, aún con las condiciones de pobreza en las que se encontraban, una vida rica en términos de convivencia familiar y esto fue uno de los grandes cambios que la hizo añorar su pasado.

En cuanto a la cocina y el cocinar, durante su niñez y parte de la adolescencia, la primera era parte integral de su hogar en tanto unidad productiva y de consumo, y lo segundo era sinónimo de acogida, de cuidado y de presencia materna. Ella recuerda a la cocina como un espacio eminentemente materno, vinculado sólo al cuidado y al rol que su madre realizó como encargada de la alimentación familiar. Quien desde su percepción fue muy trabajadora, pues para sacar el día a día realizaba múltiples tareas. Esta última compartió con ella la responsabilidad de cocinar, sólo cuando se encontraba enferma y no podía cumplir plenamente con dicha función.

Un aspecto que fue fundamental para cambiar la relación de Mara con la cocina y la práctica de cocinar fue el inicio en la experiencia del matrimonio y la maternidad, a partir de estos dos eventos que constituyeron momentos críticos en su vida, Mara también se apropió del rol de encargada del cuidado y alimentación familiar, aunque considera que ella no trabajó tanto como su madre, pues le ayudó que el espacio de la cocina estuviera dentro de la casa, además de tener agua entubada, luz, licuadora, refrigerador y tener estufa de gas, condiciones que hicieron para Mara una gran diferencia para cocinarle a sus hijas. En especial por no tener que mantener el fogón de leña prendido día y noche como lo tenía que hacer su madre.

En los cuadros siguientes se presentan de manera sintética los momentos críticos que influyeron en la vida de Mara, su alimentación y en su relación con el cocinar. Así como en la significación que la cocina tuvo en las distintas etapas de su vida.

Cuadro 19. Mara. Momentos críticos, transmisión y cambio en el cocinar

Mara (69) 1943	Etapa	Contexto familiar	Momento crítico/ condicionantes	Transmisión cocina/ cocinar	Cambio
Punta de Agua, Mpio. Guaymas	Niñez y adolescencia	Vive hasta los siete años de edad en el rancho en Punta de Agua con sus padres, sus cuatro hermanos y una hermana. Su padre era vaquero y ellos vivían con él en el rancho donde trabajaba.	Lo que se come y cocina depende de lo que la madre y el padre proveen de su producción de autoconsumo y del pago en especie que recibe el padre.	Su madre no la involucra en la cocina (ni a su hermana), no le enseña a cocinar. Ella utiliza distintas técnicas culinarias: cocción, horneado, machacado, embutido, fritura y nixtamalización.	
Ciudad de Hermosillo (1950-1951)		Sale de su casa a Hermosillo por menos de un año (siete a ocho años de edad) y vive en casa de su tía.	Es enviada a estudiar la primaria a la ciudad de Hermosillo. Ahí vive con su tía materna.	Su tía sólo hace una conserva de tomates, cebolla, ajo y sal. Su bisabuela utilizaba la técnica del secado o deshidratación y las conservas para almacenar hortalizas. Su abuela no lo hacía, pero sí hacía ristras de chile y chicos (granos de elote secos).	Todo esto se perdió no llegó a ser practicado ni transmitido por su madre. Con su tía comienza a comer otras cosas.
Punta de Agua (1951)		Regresa a Punta de Agua.	Su madre se enfermó ella cuida a sus hermanitos.		No volvió a la escuela.
Hermosillo (1955-1961) (12 a 18 años)	Adolescencia y Juventud	A los 12 años regresó de nuevo a casa de su tía.	Aprende costura con su tía.	Su tía le enseña a preparar desayuno (huevo o cereal) y comidas como sopa de pasta hecha con puré de tomate.	Inicia la experiencia de cocinar ocasionalmente. Cuando su tía se lo pedía. Aprende a usar la estufa de gas.
Punta de Agua (1961-1965) (18 a 22 años)		Después de seis años regresa a casa de sus padres a los 18 años. Vive con su madre por cuatro años.	Su madre se enferma y ella vuelve a ayudarla.	Aplicó lo que su tía le enseñó y luego fue observando lo que hacía su mamá, lo recordaba y lo hacía.	Además de ayudarle en labores de la casa, su madre poco a poco la dejó ayudarla en la cocina.

Continuación Cuadro No. 19

Mara (69) (1943)	Etapa	Contexto familiar	Momento crítico/ condicionantes	Transmisión cocina/ cocinar	Cambio
Punta de Agua, Mpio Guaymas (1965-1981) (22 -38 años)	Juventud y Adulthood	Se casa a los 22 años con un Vaquero de Punta de Agua.	Su inicio en la experiencia del matrimonio.	Continuó cocinando los platillos que hacían su tía y su madre.	Al casarse se hace cargo de la cocina y de las tareas domésticas.
		Después de cinco años de casada se inició en la maternidad.	Dar a luz a sus cinco hijos entre los 27 y 38 años de edad (tres hombres y dos mujeres).	Cocina para sus hijas.	Es la principal encargada del cuidado y alimentación de sus hijos.
Desea que sus hijos estudien. Su esposo se queda en el rancho.		En 1985 se vino a Hermosillo, sola con sus hijos.	Cocina para sus hijas. Su hija mayor la ayuda cuando hace cocido.	Empieza a introducir a su hija mayor a la cocina.	
Su esposo gana muy poquito y tiene la necesidad de afrontar los gastos de la manutención familiar y de la escuela de sus hijos.		Comienza a trabajar de costurera	Enseña a su hija mayor a preparar huevos cocidos para la cena, y para la comida: sopa de pasta o arroz y caldo de pollo.	Después del trabajo preparaba comida para el día siguiente. Cuando no podía le pedía a su hija que aún era una niña, que cocinara.	
Los hijos estudian hasta secundaria y sus hijas hasta la preparatoria.		El que sus hijas estudiaran las hizo diferentes a ella. Nunca ayudaron en la casa.		A diferencia de ella cuando fue adolescente, sus hijas nunca ayudaron en la casa o en la cocina.	
Una nieta se fue a vivir con ella.		Fallece su esposo y una de sus hijas no quiere que viva sola.	Cocina poco para ella y su nieta. Su nieta no sabe cocinar, le lleva comida de su trabajo (hamburguesa, ensalada o pizza).	Cocina muy poco. Sus hijas trabajan y no cocinan, compran la comida lista o preelaborada o congelada. Salen a cenar todos los días. La hija que es madre prepara desayuno para su esposo, a sus hijos les compra yogurt y comen en la escuela.	
Cdad. Hermosillo (1985-2012) (42 a 69 años)					

Fuente: Elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012 y 2013.

Cuadro 20. Mara. La cocina y su significación

¿Cómo era la cocina?	¿En qué se cocinaba? (tipo de combustible)	¿Dónde estaba la cocina?	Aparatos o enseres utilizados	Significación/cocina
Niñez (7-11 años) (1950-1954) / Punta de Agua				
La cocina era muy sencilla y rústica. El fogón era de base rectangular construido de ladrillo y enjarre de cemento. En la parte superior había una parrilla para las ollas y a un lado otra para un comal. Bajo la primera parrilla había un espacio para hornear. Había una mesa de madera en la que se acomodaban los trastos, ollas y cubiertos. Frente a ella había otra mesa con sillas.	Cocinaba en un fogón de leña, con olla de fierro y sartén de peltre, usaba cuchara de peltre y de madera.	El espacio dedicado a cocinar se encontraba fuera de la casa.	Molino de maíz de manivela, mortero de piedra para machacar carne, comales metálicos para las tortillas y tostar el café con azúcar, cafetera de peltre y "talega".	Es un espacio materno, vinculado al cuidado y alimentación familiar. Asociado al rol de la madre como encargada de la alimentación familiar.
Niñez (7-8 años) (1950-1951) / Hermosillo				
La cocina tenía una estufa de gas, un refrigerador, un lavatrastos, una mesa y un trastero. Servicio de luz y agua potable.	Se cocina en estufa de gas.	Dentro de la casa, aparte del comedor y la sala.	Ollas, sartenes de peltre, licuadora, comal.	Algo ajeno a ella. Aquí era de la tía, la única que decidía y hacía como parte de su papel de madre de familia.
Adolescencia (12-18 años) (1955-1961)/ Hermosillo				
La cocina tenía una estufa de gas, un refrigerador, un lavatrastos, una mesa y un trastero. Servicio de luz y agua potable.	Se cocina en estufa de gas.	Dentro de la casa, aparte del comedor y la sala.	Ollas, sartenes de peltre, licuadora, comal.	Un espacio femenino compartido, asociado al compartir la responsabilidad del cocinar. Espacio de aprendizaje culinario. Su tía la introduce a la cocina.
Juventud (19 años-22 años) (1962- 1965) Punta de Agua, Guaymas				
La cocina siguió siendo la misma que la de su niñez.				Es un espacio materno, asociado al cuidado y alimentación familiar. Funciones que ella comparte por la enfermedad de su madre. Aunque ella no deja de estar relacionada al cocinar. Ahora la cocina es un espacio de aprendizaje vía materna.

Continuación Cuadro 20				
¿Cómo era la cocina?	¿En qué se cocinaba? (tipo de combustible)	¿Dónde estaba la cocina?	Aparatos o enseres utilizados	Significación/cocina
Juventud y Adulthood (matrimonio y maternidad) (22 a 38 años) (1965-1981) Punta de Agua, Guaymas				
Su cocina era muy sencilla, sólo constaba de un fogón de ladrillo con una parrilla encima. Una mesa de madera con una tinaja de plástico para lavar los trastes.	Cocina en fogón de leña.	Fuera de la casa.	Ollas, sartenes de peltre, comal.	Al iniciar la experiencia del matrimonio, y luego con la maternidad la cocina tuvo mayor importancia. Ella asumió el rol de cuidadora y encargada de la alimentación familiar tal como lo había sido su madre.
Adulthood (1985-2012) Hermosillo (42 a 69 años)				
La cocina era un pequeño espacio construido con cartón negro y algo de madera. Ahí tenía una estufa de gas y una mesa.	Se cocina en estufa de gas.	Estaba fuera de la casa.	Ollas, sartenes de peltre, comal.	La cocina es su espacio, compartido a con su hija mayor cuando era niña, un espacio de expresión de apoyo hacía la madre y la familia, así como de enseñanza culinaria.
Mara junta con su trabajo de costurera para hacer la cocina y construye un espacio grande que comunica al comedor y la sala. Ahí puso una cocina integral de madera, un refrigerador y estufa con horno, y una mesa de madera. Tiene luz y de agua potable.	Se cocina en estufa de gas.	Dentro de la casa en un espacio construido especialmente.	Ollas, sartenes de peltre, comal. Licuadora.	La cocina es su espacio asociado a su rol de madre, pero ajeno y fuera del interés de sus hijas. La cocina no tiene la misma importancia para sus hijas. Ser cocinera no es parte importante de su identidad femenina y materna, a diferencia de Mara.

Fuente: Elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012 y 2013

4.6.2 Rina

Rina es una mujer de 83 años de edad, nació en 1929 en la colonia San Benito en la ciudad de Hermosillo. Ella fue madre de cinco varones y cuatro mujeres; y tiene veintiún nietos y veintiocho bisnietos; y reside en la colonia Primero Hermosillo desde hace 20 años (1992).

Su padre fue vaquero y su ingreso dependía del trabajo que realizaba en distintos ranchos ganaderos. Su madre se dedicaba al trabajo en el hogar y al cuidado de sus nueve hijos (cuatro varones y cinco mujeres) de los cuales Rina es la hija mayor.

4.6.2.1 La niñez y adolescencia de Rina (1929-1948)

A pesar de que nació en Hermosillo, pasó gran parte de su vida en los ranchos en los que su padre trabajó en la Costa de Hermosillo.

¡Huy!, ¡si viera!, como mi papá trabajaba en los ranchos, nos la llevábamos en los ranchos.

Muy a gusto allá. Él trabajaba en los ranchos, porque allá comía uno de todo.

Era vaquero.

En uno de los ranchos en los que trabajó fue “La Leña”, “El Cajón” de Luis López, trabajo en muchos ranchos. “La aviada” fue uno de los últimos ranchos donde trabajó.

Trabajó en la “Sierrita de López”, ya de ahí se cambió a trabajar al “Tlanaleño”. Un rancho cerca de Hermosillo ahí trabajó por diez años (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).

a) El abasto de alimentos

Su padre fue un campesino que -además de trabajar como vaquero- también cultivaba algunos productos para autoconsumo, con lo que garantizaba la alimentación de la familia, también cuando podía vendía un poco de lo que cosechaba.

En el último rancho donde vivieron Rina y su familia, el patrón le permitía a su padre sembrar un pedazo de tierra para autoconsumo:

Mi papá sembraba temporal como en ese tiempo con azadón. Sembraba maíz, frijol, sandía, melón. Y pues ya se ayudaban ellos, calabaza, de poco, sí. Y ya con eso nos mantenían.

Sembraba nomás puro de temporal. Sí, y sembrábamos en el pedacito de tierra en el rancho (Rina,83 años, 22 de julio de 2012).

Rina y sus hermanas aportaban su trabajo (trabajo familiar impago) para realizar la ordeña y su madre era la encargada de elaborar los quesos:

Ayudábamos a mi apá en lo que podíamos nosotros. Ordeñábamos, le ayudábamos a mi apá.

¡Más bien nosotras ordeñábamos!, éramos chamacas las cuatro. Éramos cuatro y ordeñábamos.

Un día ordeñábamos, una hermana y yo y otro día, otra hermana y otra hermana.

Nos turnábamos en la ordeña. Y de ahí mi amá hacía el queso.

Sí, lo que sacaban era para la ayuda de mi papá.

[...] y a mi apá también le ayudábamos en el corral a darle pastura al ganado.

Mi papá tenía asma y no podía andar en el corral.

Mi papá no tenía vacas.No, pero como ahí trabajaba en el rancho.

Sí, le dejaban el queso y la leche. Era la ayuda que le daban a mi apá (Rina,83 años, 22 de julio de 2012).

Poder quedarse con la leche y el queso constituía un tipo de pago en especie que complementaba el salario, esto era muy común entre quienes trabajaban como vaqueros.

Al padre de Rina sólo le daban la leche, no recibía becerros como se acostumbraba en otros ranchos o ejidos.¹⁷⁷

Otra de las formas de abastecerse de alimentos era comprándole a vendedores ambulantes que llegaban a los ranchos. A través de esta relación lograban un doble beneficio pues por medio de ellos obtenían ciertos productos y también algún ingreso cuando les vendían algo de queso:

Cuando llegaba el fayuquero traía lo que llevaban de aquí de Hermosillo.

Ahí le vendían queso a los fayuqueros, les compraban queso. Y pues –compraban- lo que le hacía falta a mi amá.

¹⁷⁷ En algunos ranchos, a los vaqueros o ejidatarios que cuidaban el ganado de algún patrón o particular, recibían a cambio de cuidar a las reses durante el año, el tercer becerro que nacía (tercería). También se acostumbra todavía que el vaquero ordeñe y se quede con la leche, el cuajo y el queso. Aunque cuando la vaca tiene becerro, se le deja prenderse de una parte de la ubre, para estimular a que baje la leche. O si se prioriza en que el becerro logre el mayor peso posible, entonces la vaca no se ordeña y la leche que produce es sólo para el becerro (Cañez, 2001).

Sí, la harina de trigo. Piloncillo, así cosas así que a mi amá le hacía falta. Con los quesos que vendían (Rina,83 años, 22 de julio de 2012).

Además, el patrón de su padre le llevaba provisiones desde Hermosillo, con lo que también se complementaba la despensa familiar:

De aquí les llevaba el patrón, Don Pepe Carranza, de aquí les llevaba. Sí, nos llevaba mucho mandado. Llevaba de todo, café, azúcar, sopas, todo, todo llevaba. Llevaba verdura de aquí de Hermosillo, Cada tanto blanquillo, aunque mi amá todo el tiempo tuvo muchas gallinas [...]

También puercos en engorda, mi amá los engordaba con el maíz que levantaba mi apá.

Sí eran para la casa también.

No eran para vender, pero iban a comprar puerco ahí, y lo engordaba con maíz.

Cuando el patrón nos llevaba comíamos fruta: plátano, manzana, durazno. En veces llegaba cargando con mucha fruta (Rina,83 años, 22 de julio de 2012).

b) La cocina de la madre de Rina

La cocina de la madre de Rina se componía de dos espacios, uno fuera de la vivienda, bajo una ramada o techumbre, donde había una hornilla de ladrillo para cocinar con leña y un horno hecho de adobe. Contaba con un molino manual de manivela fuertemente atornillado a una mesa con el que se molía el maíz para elaborar la masa de nixtamal para las tortillas.

Bueno, las tortillas las hacía afuera en la ramada ahí tenía su hornilla. Ahí ella hacía las tortillas. Ahí ponía a cocer el cocido, el frijol. Todo hacía en la hornilla porque ahí tenía pura leña. Antes no se usaba la estufa [...]

Y adentro tenía la cocina, con el refrigerador, la cocinilla y tenía un estrado mi amá. Ahí guisaba mi amá a mediodía.

El estrado era de ladrillo, tenía una parte de ladrillo, así le decían el estrado, ahí hacía la comida. Y cuando hacía mucho calor pues hacía afuera. Tenía un hornito ahí, y hacía pan. Mi amá era muy trabajadora.

El hornoera de adobe, así de pedazos, iba forrado y ya luego le ponía varillas adentro y ya cuando iba a hornear le atizaba arriba y ya metía las hojas (charola) de pan. Y ya cortaba el pan en bizcochitos.

¡Sí!, empanadas. Todo eso hacía mi amá. Cocinaba en la hornilla mi amá, guisaba a pura leña, así se usaba.

Amasaba la masa –de harina de trigo- con bastante mantequita y luego molía el piloncillo, bien molidito y le echaba harina y ya luego extendía la tortilla, la ponía en la mesa, le echaba el piloncillo molido, la doblaba con los dedos así y le hacía así en la orillita.

¡Sí!, y ya las acomodaba en la hoja (charola). Ya sacaba unas, metía otras. Sabe, se impone uno a comer así, ya no las hacen igual (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).

El agua que consumían provenía de un pozo del rancho del que salía una tubería que llegaba a la casa.

c) La comida de todos los días

Un día común para la madre de Rina comenzaba de madrugada antes de salir el sol. La jornada diaria iniciaba para ella con la preparación del nixtamal o el molido del maíz para hacer la masa de las tortillas. Luego terminaba de lavar la ropa que había remojado en jabón amarillo la noche anterior. Tostaba el café y lo molía. Más tarde hacía tortillas de maíz o de harina de trigo, las que elaboraba en distintos momentos del día. Además de encargarse de hacer queso, también hacía cuajada:

Comíamos la cuajada, pues, la cuajada. Sí, todos los días.

Mi mamá hacía tortillas todo el día. De harina de las chiquitas. Tortillas grandes, tortillas grandes y chiquitas así. Las hacía con manteca de res y de esa blanca “Inca”, también.

Yo pues tendría como unos catorce años (1943), porque yo le ayudaba a mi amá hacer las tortillas, porque yo le ayudaba hacer “el negocio”.

Sí, las mujeres le ayudábamos en la cocina [...]

Hacía nixtamal mi mamá. Molíamos en el molino y hacía la masa y hacía las tortillas de maíz.

Sí. Todos los días comíamos. A mi mamá le gustaba mucho (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).

Rina y su familia acostumbraban a tener las tres comidas del día que se componían de un solo platillo, la mayoría de las veces era caldo o cocido, lo que resultaba ser una comida muy rendidora. El cocido con verdura, los frijoles y el huevo, junto con el maíz cocido o en tortilla, además de las tortillas de harina de

trigo, formaban parte de los alimentos centrales de su dieta. Aunque el queso y la sopa de pasta se consumía frecuentemente:

*Eran tres comidas, desayuno y la de mediodía y la cena.
De desayuno pues papas con machaca o huevo, sigo comiendo así.
Pues lo que más comíamos a mediodía era caldo, hacía cocido mi mamá, sopas, calabaza y calabacitas. Cuando traía de la milpa, calabacitas.
Muy diferente la vida de los ranchos a la de Hermosillo, si muy a gusto.
Al caldo le echaba lo que levantaba de la milpa, elotes, calabaza, garbanzo, todo lo que había de verdura le echaba.
A la hora de mediodía hacía tortillas de maíz.
Sí, y frijol sí acostumbrábamos las tres comidas.
Nos hacía sopa. Era de pasta..., con pasta.
Arroz.
Comíamos poca carne, todas las semanas porque siempre había carne.
Era carne seca, mataban muy seguido los patrones.
El frijol, las calabazas, el maíz, los elotes, todo era sembrado ahí en la milpa.
Lo que se cenaba ya era menos, frijoles, nos hacía mi mamá.
Frijolitos con cuajada o pan con queso. Ya la cena era más liviana.
Nos daba café con leche, nomás.
En la mañana era café negro.
A mediodía, pues café con leche.
Ella hacía atoles, pero para todos. Ella hacía, pero en las tardes. Ella hacía una olla, hasta para mi apá.
Es que eso era más fácil. Lo pesado era a mediodía y el desayuno era lo más pesado. Ya en la tarde cualquier cosa nos daba (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).*

Rina recordó que, en su niñez y parte de su adolescencia, llegaban a comer carne de res en las ocasiones en que su padre la obtenía cuando mataban alguna res en alguno de los ranchos donde llegaba a trabajar. Él cortaba la carne y la ponía a secar y con eso aseguraba su provisión por un tiempo:

*Pues acostumbrábamos lo que se comía en la Sierra, papas, carne.
Allá mataban mucho, se comía mucha carne, machaca. Nunca faltó la carne. Eso comíamos. En los ranchos era muy diferente a aquí en Hermosillo (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).*

Además, a través de la recolección y la cacería lograban complementar su dieta:

Cuando era chamaca juntábamos mucho orégano en el rancho. Ahora no puedo ni andar aquí y que mucho menos subir un cerro. En la tarde íbamos por un lado del cerro y juntábamos y luego por el otro lado. Juntábamos un montón y que ahora ya no puedo ni caminar, después de lo todo lo que yo hacía antes. Juntábamos verdolagas (Rina,83 años,11 de agosto 2012).

Mi apá cazaba jabalí. Sí. Y había muchas cuichitas (codornices), pero no la cazábamos. Liebre. Mi mamá la lavaba y la ponía en sal y al otro día la volvía lavar y la ponía a cocer. La hacía con chile, con papa, albóndigas. Es muy buena la carne de liebre. Luego la tortuga también. También es muy sabrosa (Rina,83 años, 22 de julio de 2012).

d) La comida en las festividades

En el hogar de Rina la comida no variaba, tanto entre semana como los fines de semana, siempre se comía lo mismo, inclusive durante los cumpleaños:

¡Noooo!, que íbamos a cambiar, comíamos igual. Y los cumpleaños, la pasábamos allá como cualquier día. Como todavía pasa, no quiero saber. Todavía la que tiene hace algo, pero la que no tiene... ¡Ah!, ¡no!, ya me los paso como cualquier día pasa uno los años. ¡Uuuuy! La vida en los ranchos era muy diferente a la de aquí (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).

Sólo en Navidad su madre cocinaba algo especial:

Sí, tamales hacía mi amá, pozole, menudo, cosas así. Hacía muchos tamales mi amá pero como le digo puro nixtamal. Sí eran de carne. Ella hacía de frijoles, mi amá también. Cocía frijol, hacía la miel y luego ya guisaba los frijoles con la miel, hasta que se secaba y así hacía los tamales, aparte. Aparte hacía los de chile colorado con carne (Rina,83 años, 22 de julio de 2012).

e) Comensalidad

La familia de Rina compartía los alimentos en las tres comidas, padres e hijos e hijas se sentaban juntos a comer. Sus padres no les indicaban cómo comportarse al estar sentados para comer. Ella y sus hermanos y hermanas comían lo que se hubiera preparado, no se preguntaba por alguna preferencia personal:

Todos comíamos juntos en el desayuno, la comida y la cena. Sí, todos. Todos, todos.

Sí, todos, ya estábamos impuestos a comer todo (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).

4.6.2.2 *Juventud y adultez: la vida de casada y la experiencia de la maternidad*

a) La vida y la comida en la ciudad de Hermosillo (1949-1952).

Rina se fue a vivir a Hermosillo con su familia cuando cumplió veinte años de edad (1949), debido a que su padre tuvo problemas de salud que lo forzaron a dejar su vida en el campo y a establecerse en la ciudad de Hermosillo.

Al quedarse imposibilitado para trabajar en los ranchos, su padre aprovechó los dos caballos y una carreta que tenía para empezar a trabajar vendiendo agua en algunos barrios que quedaban cerca de su casa y que no contaban con este servicio.

Esta situación llevó a un cambio en la estructura ocupacional familiar, porque el ingreso que él ganaba era muy poco y no alcanzaba para la manutención familiar, por lo que uno de los hermanos de Rina se quedó trabajando en un rancho. Rina recuerda con tristeza el que su hermano tuviera que estar viviendo solo, y ellos aparte en la ciudad.

Para ayudar a su padre, Rina y una de sus hermanas comenzaron a laborar como trabajadoras domésticas en varias casas:

Ya nos venimos aquí a Hermosillo. Ya todos grandes.

Pues yo tenía unos veinte años, nos venimos en el cuarenta y ocho.

Cuarenta y nueve nos venimos aquí a Hermosillo.

Él dejó ese trabajo del rancho.

Sí porque estaba enfermo. Tenía asma. El polvo del ganado y todo eso le hacía daño.

Por eso nos venimos a Hermosillo.

Sí. Aquí vendía agua para las colonias. Sí, en una carreta jalada por animales.

Pues no sé..., traía agua en una carreta con caballos, él los mantenía.

Y mi mamá pues en la casa.

Pues cuántos fuimos....

Nueve. Ahorita nomás quedamos seis. Fuimos cuatro hombres y cinco mujeres. Soy la mayor de todos.

Pues como le digo nomás nos la llevábamos en los ranchos, en los ranchos. Ya luego nos venimos a Hermosillo y las dos más grandes comenzamos a trabajar en las casas.

Porque el agua pagaba muy poco en ese tiempo, y a mí sólo me daban un peso diario, nada más. Era lo que trajimos (traíamos)

Pues en la casa trabajábamos. Pero antes no pagaban. ¡Un peso pagaban diario!

Una quincena se la dábamos a mi papá y la otra a mi amá, así se ayudaban. Los quince pesos se les daban.

Nos daban un peso diario. Sí, cada quince días nos pagaban (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).

Rina mencionó que cuando se fueron a vivir a la ciudad todo cambió y en lo que más lo resintieron fue en su alimentación. Antes el trabajo de su padre les permitía disponer de leche, queso, cuajada, carne de res, así como los productos que él cultivaba, junto con la posibilidad de tener huevo y carne de pollo por las gallinas que criaba su madre.

En la ciudad casi dejaron de comer carne de res y ya no pudieron contar con el mandado que los patronos les daban, para complementar la despensa familiar. Ahora eran totalmente dependientes de lo que pudieran comprar o pedir fiado en las tiendas del barrio.

Además de los cambios tanto en la forma de obtener los alimentos como en lo que comían, también sucedió la gradual introducción de otros productos al hogar de Rina, algunos de ellos industrializados y otros frescos o procesados como, por ejemplo: harina de maíz Maseca, el chorizo, queso, café y leche:

Antes no se usaba puré de tomate. Como el jabón, tampoco. Puro jabón amarillo usábamos nosotros.

Todos mis hijos se criaron en los ranchos. Todos saben trabajar en los ranchos. Desde niños, pues mi esposo trabajó en los ranchos. Pues ahora que ya se enfermó ya se vino él. Ahí andaba mi hijo, el otro, solo allá.

Sí, por el asma. Mj, me vine para acá.

Pues sí y lo que comía era diferente, de lo que comía en los ranchos.

Acá desayunábamos, pues papas, blanquillos (huevo), lo que comía uno, los blanquillos, chorizo.

Sí como no, se notaba mucha diferencia. Pues eso que no se comía como antes, cuajada y caldo de queso y todo eso. Y aquí tiene uno que comprar el queso. Aquí tiene uno que comprarlo.

Papas con huevo, con verdura. Tomate, cebolla, chilito. Era lo que le echaba mi amá.

Los frijoles, nunca los han dejado.

Es la comida de los pobres (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).

Tomábamos todo el tiempo café con leche.

Ahora sí, la leche se compraba. ¡Sí! Pues la tuve que comprar. De litro. Era de litro de vidrio. Y ahora todo es de cartón. Íbamos a la tienda a comprar.

No me acuerdo, ya no me acuerdo del nombre, era un changarro.

En la comida, pues igual. Sopa de pasta, frijol, comíamos.

Pues cuando había con qué comprar comíamos carne.

No era como en los ranchos que allá había para comer, ahora había que comprarla. Ya no era igual.

En la cena, frijoles, con queso y tortillas.

Se comía una sola comida a mediodía. ¿No? pues el que quería frijoles se servía frijoles, sino pues el que quería comía la pura sopa.

Luego mi amá acostumbraba a mediodía, cocía arroz con leche, o nos hacía un..., le decía "lechatol", que lo hacía con piloncillo, con leche, canela. Eso nos hacía mi amá, porque almorzábamos a mediodía y era el postre (...)

Hacía masa con miel y hacía unos tamalitos así chiquitos.

Sí, hervía la leche y ahí echaba la Maseca.

Es que la vida de los ranchos era muy diferente.

En el rancho hacía el lechatol. Aquí pues cuando podía. Pero casi no. No, ya no (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).

La vida en la ciudad para la familia de Rina significó la separación de la producción y el consumo, de tener una relación directa con la producción y origen de los alimentos, pasó a ser dependiente del mercado, lo que, si bien por una parte favoreció la introducción de nuevos productos, por la otra, significó la pérdida de una dieta de mejor calidad nutricional y el comienzo de un repertorio más limitado y una dieta más bien comercial y más costosa.

b) La vida de casada

Rina se casó con un vaquero a los veintitrés años de edad (1952), desde entonces ambos se fueron a vivir a los ranchos donde su esposo trabajaba.

Todo el tiempo, también ahora de casada, seguimos en los ranchos, porque siempre había un patrón que venía a decirle a mi esposo que le ayude él. Y ya salía con él a los ranchos. Él trabajó siempre en los ranchos y ya me quedé aquí con mis hijos nomás. Ya no me sacaron a ninguna parte.

Sí, tenía veinte años cuando nos venimos y entré a trabajar en casas. Yo y mi otra hermana.

¡Uyyy! Trabajé ¡muy poquito!, si luego me casé. A los dos años.

A los veintitrés me casé.

Sí y nos fuimos a un rancho, porque él trabajaba en los ranchos.

La primera vez que nos fuimos a un rancho después de casados fue “La Luz”, un rancho que está en la Costa. Y ya, ya nos la llevábamos en el rancho (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).

c) La comida en los ranchos

Como mujer casada Rina asumió la responsabilidad de encargarse de la cocina y de las tareas domésticas. Ella decidía qué era lo que llegaba a su despensa, lo que no era mucho debido al reducido ingreso de su esposo, aunque nunca supo cuánto ganaba él, pero apenas les alcanzaba para vivir.

A diferencia de los beneficios que tenía el trabajo del padre de Rina, como disponer de una serie de productos para la despensa familiar, con su esposo no fue así. Él ganaba muy poco y no contaba con el acceso a la leche y sus derivados, ni con carne, ni con el mandado que les daba sin ningún costo el patrón.

Su repertorio de alimentos era muy pequeño y se reducía a lo que podían encargarle al patrón y a lo que su esposo a veces cazaba (principalmente jabalí), así como a lo que obtenían de los animales que Rina criaba: unas cuantas gallinas de las que obtenía huevos principalmente, y muy a la larga algo de carne con uno que otro puerquito que llegaba a tener.

Rina hacía una lista de productos y se la encargaba al patrón, y éste a su vez descontaba su costo de la raya de su esposo. Por lo general, la mayor parte de los productos que formaban este “mandado” eran procesados (aceite, manteca vegetal, sopa de pasta, consomé en polvo, puré de tomate enlatado, verdura en lata, chile en lata, café, azúcar y frijol) y sólo incluían algunas frutas y vegetales:

Para el desayuno, pues igual, lo que te llevaba. Papas, frijoles. Lo que nos llevaban de mandado.

No nos lo daba el patrón, nosotros encargábamos el mandado. Se lo descontaba a él.

Sí, yo hacía la lista del mandado. Pues lo que encargábamos que la manteca, frijol..., café, azúcar, sopa, papas. Aceite.

Sí, la manteca Inca, la leña, todo eso, [...] frijol, papas.

No, ya no cocinaba con manteca, ahora con aceite. Lo único que guisamos con manteca eran los frijoles.

Mi amá sí, con manteca. En los ranchos así era.

Mi amá no usaba consomé.

No me acuerdo cuándo yo empecé a usarlo. Sí, lo uso a veces 'sí, pero no todos los días.

Sí, ya cuando me casé lo usé. También el puré de tomate. La sopa de pasta.

Sí, y lata de verduras. De chile jalapeño, comprábamos.

De cena, pues frijoles, papas. A veces teníamos puros frijoles.

Aquí no comíamos carne.No, no.

Cuando llegaba a matar un jabalí él, comíamos carne. Aquí no había carne. Cuando llevaba jabalí era cuando comíamos carne.

Sí tenía yo, gallinas y cochis.

Ahora es cuando no tengo nada. Como estoy mala de la rodilla ya no puedo estar lidiando animales. Sí pues tiene uno que andarlos cuidando, el agua. Sí tuve cochis, en los ranchos, ya aquí ya no.

No nos tocó sembrar, a nosotros ya no nos tocó. Mi papá era el que sembraba.

Sí. La verdura la encargábamos. Tomate, lechuga, repollo, chile.

A veces encargábamos fruta. Plátano, manzana. Lo encargaba en la lista del mandado.

Aquí no cazábamos, eso es el pasado cuando mataban jabalí

(Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).

d) Rina, la cocina y la alimentación de los hijos

Cuando tuvo a sus hijos Rina ya no quiso volver a vivir en los ranchos y en 1999 se quedó en la ciudad de Hermosillo.

Para Rina una parte muy importante en la alimentación de sus hijos fue el haberlos amamantado. Ella les daba pecho por mucho tiempo, al último de sus hijos lo amamantó por seis años. Cuando su hijo empezó a ir al kínder ella iba a darle pecho en el descanso, lo hacía a través de la reja de la escuela.

Yo les daba pues hasta que ya no querían.

Él le decía a su papá: <<Vámonos Papi, yo quiero mi lonche>>.

Su papá tenía cochis y les iba a dar de comer, y tenía que venirse porque él lloraba por su lonchi. Volado se bajaba por su lonchi.

Así le decía él a la chichi (Rina,83 años, 22 de julio de 2012).

Sobre esto Rina señaló que de sus hijas sólo una amamantó y que lo hizo sólo por un año. También agregó que sus bisnietos casi no tuvieron lactancia materna.

Conforme sus hijos fueron creciendo ella continuó cocinando lo mismo que hacía en el rancho. Su dieta básicamente era de: sopa de pasta, papas, frijoles, tomate, lechuga, repollo y chile. Cuando se podía compraba plátano o manzana. Las tortillas de harina de trigo o de maíz (Maseca) fueron recurso para calmar el hambre de sus hijos. Algo que también con el tiempo dejó de hacer y empezó a comprar.

Pues no cambié, seguí igual, cocinando para ellos.

En el desayuno, frijoles, papas, era la comida de ellos.

Era la comida de ellos.

Tortillas, ¡no!, ya no hice. Ahora ya no hago nada.

¡Sííí!, cuando eran niños. De harina.

De Maseca, a veces se las hacía.

De harina de Maseca, ahora ya no les hago de ninguna.

Compramos ahora.

No, no cambié en lo que cocinaba.

En el desayuno comíamos todos.

Para comer, pues casi no se sentaban en la mesa, porque se la llevaban puro jugar, a veces sí pero no siempre.

Y ¡nooo!, en la cena no se sentaban ya. Comían cualquier cosa.

Comíamos recalentado (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).

Cuando uno de sus hijos se fue de vaquero al último rancho donde trabajó su esposo, él a veces mataba una liebre y se la traía para que la guisara:

Y aquí en Hermosillo la llegué hacer porque el muchacho traía de los ranchos.

Hacía la carne con chile. Yo la preparaba como carne con chile (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).

Uno de los alimentos que siguió siendo central en su dieta fue el frijol, que compraban en la tienda, luego empezó a regalárselos un sacerdote encargado de una iglesia a la que Rina asistió por mucho tiempo.

e) Rina actualmente: salud y alimentación

El esposo de Rina murió ya hace algunos años y actualmente vive con su hijo menor que es soltero y tiene el mismo oficio que su padre: vaquero. Su trabajo es por temporadas y cuando no lo llaman de algún rancho, él se dedica a la venta o flete de

ladrillo. Rina no sabe cuánto gana su hijo, pero sabe que es muy poquito y que hay días en los que no gana nada.

Rina está mal de salud, su estado sólo le permite moverse muy limitadamente, ayudándose con un bastón hecho con el palo de una escoba, y su alimentación es muy deficiente:

*No les cocino ya a mis hijos, pues ya están casados todos.
Tengo uno soltero, nada más.
¡Él se hace el desayuno!, yo ya no puedo. Ahora que estoy mala de mi pierna. Él se levanta y se hace todo.
Él está más impuesto a hacerse.
Yo casi no desayuno. Casi no me da hambre.
Café con leche o un jugo. Pero casi no me da hambre.*

*¡No!, no como a mediodía.
Ahí me dice mi hijo que <<hágase>>. Pero no me dan ganas de comer.
Me dicen los muchachos, pero les digo que casi no me dan ganas de comer.
Ahorita me comí media papa y con esa me la voy a llevar todo el día.
No cenó ¡Nada!, ¡nada! ceno ya.
A veces me ceno un vaso de jugo.
Comida ya no (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).*

Además de las condiciones de pobreza en las que viven Rina y su hijo, los padecimientos que ella sufre han influido en que ella dejé de cocinar casi totalmente. Ella padece diabetes, tiene incapacitada una pierna y está casi ciega de un ojo por esta enfermedad. Además, tiene problemas del corazón y presión alta.

Rina explicó que como ya no podía cocinar, sólo comía lo que encontraba en la cocina para picar. Probablemente sobras de lo que su hijo se llegaba a preparar. Aunque dijo que lo que hacía era cocer una papa y que a veces ese era el único alimento que comía durante todo el día.

Ninguna de las hijas va a cocinarle o a llevarle algo de comer. Sobre ellas mencionó que también tienen problemas de salud:

*Pero mi amá no tenía diabetes.
No y mi papá tampoco.
Ahora mis hijas todas tienen diabetis
Pues no todos tienen, aquel –uno de los hijos que estaba presente -
no anda mal del todo, yo digo que no está diabetis.*

Él se atiende en el Seguro (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).

Rina asocia esta situación a la manera en la que sus hijas se alimentan y le preocupa lo que vaya a pasar con sus nietos.

f) Las hijas de Rina, la cocina y la alimentación de sus nietos

Una de las diferencias que Rina considera importante entre ella y sus hijas es el alejamiento que éstas tienen con relación a la cocina, para ella cocinar para la familia es parte de cumplir con el rol de madre. El que sus hijas no cocinen y prefieran comprar comida hecha y lista para comer, y que alguna sea de bajo contenido nutricional, es algo que Rina no puede comprender, porque considera que como madre les puso el ejemplo y además ella les enseñó a cocinar:

Fíjese, ¿cómo comen mis nietos?

Pues ellos comen de todo y nada les hace daño.

Pues, mis hijas a veces para no hacer compran hecho.

Compran hot-dogs, compran hamburguesas, tacos por supuesto, lo fácil, la pizza. Eso compran ellas.

Y ya no lo utilizan para hacerles una comida a los chamacos.

No, ya no acostumbra ellas hacer... Sí, compran en la semana.

Hay una nieta que compra nada más.

Yo a ellas no las acostumbré a comprar comida, yo siempre les hice comida.

Todo el tiempo yo les hice comida a ellos. Tortillas.

Y ahora ellas ya no hacen tortillas tampoco. Las jóvenes menos.

No, hacen nada de lo que yo hacía, como mi amá, empanadas, dulces, tamales... Ya nada hacen.

Había veces que hacíamos tamales, ahora no hacen nada ellas.

Puro comprar hecho.

Y no trabajan. Una nomás trabaja.

Pues el desayuno sí hacen, huevos les dan de comer en su casa...

Pues sí, pero no cocinan. Pero no cocinan.

Sí, esa es una de las diferencias que yo veo.

Que compran la comida hecha. Yo nunca compré comida hecha (Rina, 83 años, 22 de julio de 2012).

En los cuadros siguientes se presentan de manera sintética los momentos críticos que influyeron en la vida de Rina, su alimentación y su relación con la práctica de cocinar. Así como en la significación e importancia de la cocina y los cambios que se dieron en las distintas etapas de su vida.

Cuadro 21. Rina. Momentos críticos, transmisión y cambio en el cocinar

	Etapa	Contexto familiar	Momento crítico/ condicionantes	Transmisión cocina/ cocinar	Cambio
Rina (83) (1929)	Niñez y adolescencia	Nace en la ciudad de Hermosillo.	Desde muy pequeña va a vivir a los ranchos con su familia.		
Costa de Hermosillo (1929-1948)		El padre de Rina era vaquero y trabajó en los ranchos: La Leña", "El Cajón" de Luis López, la "Sierrita de López, " "La aviada" y el "Tlanaleño". En este último estuvo 10 años. La madre es la encargada de la alimentación y cuidado familiar.	La vida familiar marcada por la mudanza a los distintos ranchos donde trabaja su papá La cocina y alimentación familiar estaban ligadas a la estacionalidad de la producción de autoconsumo.	La madre les enseñó hacer tortillas de trigo a Rina y sus hermanas, así como las labores de la casa. Su madre es la encargada de cocinar. Ordeña, hace queso y cuajada.	Aprende hacer tortillas de harina de trigo.
			En los ranchos ella y sus hermanos tenían que ayudar a sus padres y lo hacían encargándose de la ordeña y el cuidado de los corrales de ganado.	Sus padres les enseñaron cómo preparar la cuajada y el queso.	Aprende hacer cuajada y queso.
Hermosillo (1949-1951)	Juventud	Su padre padecía asma y ya no pudo trabajar en los ranchos.	Cambio de residencia a la ciudad de Hermosillo. Rina tenía 19 años. Desaparece la relación de la cocina y la alimentación con la producción de autoconsumo.	La madre sigue como encargada de la alimentación familiar. Sólo ella cocina.	Pérdida de fuentes de aprovisionamiento de alimentos/ complemento de la despensa familiar (cultivo de autoconsumo, pago en especie, despensa del patrón y fayuqueros).
					Drástica reducción de alimentos. Se cocinan pocos platillos, no se come carne. Dependencia total del mercado de alimentos.
		El padre trabaja vendiendo agua en su carreta en los barrios aledaños.	El ingreso del padre no alcanza para la manutención familiar.		Cambios en la estructura ocupacional familiar: Un hijo trabaja de vaquero, Rina y sus hermanas de trabajadoras domésticas. y Ya no hacen tortillas, ni ayudan en la casa.

Continuación Cuadro 21

Rina (83) (1929)	Etapa	Contexto familiar	Momento crítico/ condicionantes	Transmisión cocina/ cocinar	Cambio
Costa de Hermosillo (1952- 1999)	Juventud y Adulterez	Se casa con un vaquero a los 23 años de edad.	Comienzo de la experiencia matrimonial. Rina y su esposo se van a vivir a los ranchos donde él trabaja.	Al casarse ya no tuvo contacto con su madre en cuanto a lo culinario. El recuerdo de lo que su madre cocinaba fue lo que orientó las preparaciones culinarias de Rina.	Asume su rol de esposa y encargada de la alimentación familiar. Lo que ella preparaba dependía de lo que llegara del mandado que le encargaba al patrón de su esposo. Su repertorio alimenticio se redujo drásticamente, la sopa de pasta y el frijol ahora son sus alimentos centrales y eso sucedía con la papa, pero sólo si les proveían de ella. La carne desapareció de su dieta.
(1953-1998)		Se convierte en madre y acostumbra ir a la ciudad de Hermosillo por estancias cortas.	Se inicia en la experiencia de la maternidad. Llegó a tener cinco hombres y cuatro mujeres.	Es la encargada de la cocina y el cuidado familiar.	Su dieta sigue siendo muy limitada, los frijoles y la sopa de pasta siguen siendo alimentos centrales en su dieta. Empezó hacer tortillas de Maseca. Ella cría unas cuantas gallinas y a veces algún puerco. Si su esposo cazaba un jabalí llegaban a comer carne. La única comida en la que comparte toda la familia es la de mediodía.

Continuación Cuadro 21

Rina (83) (1929)	Etapa	Contexto familiar	Momento crítico/ condicionantes	Transmisión cocina/ cocinar	Cambio
Ciudad de Hermosillo (1999)	Adultez	Con el ingreso que tiene su esposo apenas y les alcanza para vivir.	Decide quedarse a vivir en la ciudad con sus hijos, esperando tener una mejor calidad de vida y quiere que sus hijos e hijas estudien.	Es la encargada de la cocina y el cuidado familiar. Les enseña a sus hijas a cocinar.	Conforme sus hijos(as) fueron creciendo ella continuó cocinando lo mismo, pero introdujo nuevos productos procesados: consomé de pollo, chorizo, café, aceite y Maseca. Continúo utilizando la sopa de pasta, el puré de tomate y las verduras y chile enlatados. Su dieta básicamente era de: sopa de pasta, papas, frijoles, tomate, lechuga, repollo, chile. Cuando se podía plátano o manzana. Tortillas de harina de trigo o de maíz ("Maseca"), éstas ayudaban a calmar el hambre de sus hijos e hijas.
		El marido de Rina muere. Casi todos sus hijos se casan, sólo uno de los varones permanece soltero y vive con ella.	La muerte de su esposo. Ella enferma de diabetes y presión alta.	Cocina para el hijo menor.	Aunque sus hijas aprendieron a cocinar, van dejando de hacerlo.
(2012)		Rina sufre las consecuencias de su padecimiento, tiene una pierna y un ojo afectados, además de aumentos constantes de la presión.	Con el agravamiento del padecimiento de Rina, se ve imposibilitada para cocinar y atender las tareas de la casa.	Deja de cocinar. Su hijo prepara algunas cosas cuando puede.	Sus hijas no cocinan, compran la comida preparada y eso le dan a sus esposos e hijos. Consumen frecuentemente hot dogs, tacos y pizzas.

Fuente: Elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012 y 2013

Cuadro 22. Rina. La cocina y su significación

¿Cómo era la cocina?	¿En qué se cocinaba? (tipo de combustible)	¿En qué lugar estaba la cocina?	Aparatos o enseres utilizados	Significación/cocina
Niñez (7-11 años), la cocina en el rancho (1935-1939)				
<p>Se componía de dos espacios: uno fuera de la vivienda, bajo una ramada o techumbre, donde había una hornilla de ladrillo para cocinar con leña, también había un horno hecho de adobe. Otro espacio dentro de la casa donde la cocina era un cuarto pequeño en el que había un refrigerador, una "cocinilla" o estrado hecho de ladrillo, donde se hacía la comida de mediodía.</p>	<p>Cocinaba en hornillas y un horno de leña. Las comidas diarias se preparan dentro de la casa, y las que requieren más tiempo se hacen afuera (frijoles). La única comida especial se hace en Navidad: tamales de frijol con miel de piloncillo o de carne con chile colorado, pozole o menudo. Esto se cocina afuera.</p>	<p>Había dos espacios: uno dentro de la casa donde se guisaba la comida diaria, de menos tiempo de cocción. Otro afuera donde se hacía: el nixtamal, molía el maíz y preparaba la masa y las tortillas, se tostaba el café. Así como las comidas de mayor tiempo de cocción o que eran horneadas como el pan y las empanadas. Además, afuera se limpiaba la carne que su padre cazaba como la liebre, la tortuga y el jabalí.</p>	<p>Molino manual de manivela para moler maíz, charolas metálicas para hornear pan, ollas y sartén de fierro. Mortero de piedra para machacar carne.</p>	<p>La relaciona con la percepción de que su madre era una mujer "muy trabajadora". La cocina es un espacio fundamentalmente materno pero abierto a la ayuda de Rina y sus hermanas. Ellas ayudaban a moler el maíz para hacer la masa de las tortillas. Se relaciona al cuidado materno.</p>
Adolescencia (12-18 años) (1940-1946)				
No cambia.	No cambia.	No cambia.	No cambia.	

Continuación Cuadro 22				
¿Cómo era la cocina?	¿En qué se cocinaba? (tipo de combustible)	¿En qué lugar estaba la cocina?	Aparatos o enseres utilizados	Significación/cocina
Juventud (19-22 años)/ la cocina en la ciudad (1947-1950)				
La cocina está en un solo cuarto en el que hay una mesa y sillas. Un trastero de fierro y una estufa de gas. No tiene luz ni agua potable.	Se cocina en estufa de gas.	Dentro de la casa.	Ollas, sartén y comal de metal.	Su percepción no cambia, pero a diferencia de antes, Rina y sus hermanas ya no ayudan a su madre en la cocina.
Juventud y adultez (matrimonio, maternidad (1951-65))/ la cocina en el rancho (1951-1982), (1999)				
Se componía de dos espacios: uno fuera de la vivienda, bajo una techumbre había una hornilla de ladrillo de leña.	Se cocina en hornilla de leña.	Fuera de la casa.	Ollas, sartén y comal de metal.	La cocina como su espacio, el lugar donde ella cumple la función de alimentar a su familia. Asociada al rol materno.
Adultez/la cocina en la ciudad (1982-1998), (2000-2012)				
Es una cocina muy austera con piso de cemento, en ella hay una estufa de gas, una mesa de madera con unas sillas y un trastero. En el corral hay un tambo de leña para hacer tortillas.	Se cocina en estufa de gas, menos las tortillas de harina.	La cocina está dentro de la casa, en un solo espacio sin divisiones el que tendría la función de cocina, comedor y sala. Afuera hay un tambo de doscientos litros con un comal metálico para hacer tortillas.	Ollas, sartén y comal de metal.	La cocina es un espacio asociado a la función de alimentar a la familia. Su percepción como cocinera y de cocinar es triste, la relaciona con mayor pobreza económica y con la reducción importante de su repertorio de alimentos. Sin embargo, asocia a la cocina con el ejemplo que ella dio a sus hijas y al hecho de que ella les enseñó a cocinar. La cocina no tiene la misma importancia para sus hijas. Ser cocinera era para Rina parte importante de su identidad femenina y materna, para sus hijas esto no es así.

Fuente: Elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012 y 2013

4.6.3 Verónica

Verónica nació en el mes de agosto de 1955 en el estado de Chihuahua. En el momento en que se realizó la entrevista tenía 58 años de edad.

Ella es madre de una hija y tres hijos quienes nacieron de tres relaciones, dos en unión libre y otra en matrimonio. Dos de los varones son hijos de su primera pareja. Su única hija la tuvo con la segunda. Su último hijo nació con la tercera, de quien se separó y le quitó a su hijo por varios años.

4.6.3.1 La familia de Verónica

Los padres de Verónica nacieron en una pequeña comunidad llamada Tohayana, en el municipio de Guadalupe y Calvo, Chihuahua.

El padre de Verónica era campesino y tenía como otra de sus actividades el trabajo de gambusino buscando oro en Mineral Morelos, un poblado enclavado en la sierra tarahumara. En este lugar vivía su madre con su familia, quien sí pudo estudiar y trabajar como maestra rural:

Mi papá llegó por allá y..., a un mineral y ahí conoció a mi mamá y se casaron.

Mi papá también era de Chihuahua, pero era más como cerca del Fuerte, un lugar que se llama Tohayana.

Mi mamá era de ese lugar. Nada más que mi mamá, mi abuelito a ellos los tenía..., a ellos si los sacaban a un lugar que se llama Morelos, y Morelos es un mineral muy grande. Mi mamá ahí estudiaba, porque mi mamá sí pudo estudiar. Mi mamá fue maestra. Nosotros no.

Ella ejerció muy poquito porque ya se casó y mi papá pues bien machista.

Yo soy la número once. Porque once y después de mí, si somos diecisiete..., seis más. Sí, cuatro mujeres y dos hombres (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

Verónica tuvo cuatro hermanas y trece hermanos. Sólo una de sus hermanas tuvo la oportunidad de ir a la escuela, los demás aprendieron a leer y escribir con su madre, en su casa:

Y nosotros por mi mamá aprendíamos, porque mi mamá en la tierra nos enseñaba las letras, en las piedras así más lisas con carbón. Y nosotros así aprendimos, ninguno de nosotros...

La más chiquita si tuvo escuela porque nosotros llegamos aquí cuando tenía once años y ella se puso a trabajar en una casa cuidando niños y la señora esa la puso a estudiar primaria y secundaria, prepa. Y esa señora estaba casada con un ingeniero, ella misma la metió a mi hermana a trabajar en la Comisión (CFE). Y es la única que tiene estudios mi hermana.

Todos sabemos leer y escribir por mi mamá que no nos dejó, pero mi papá ¡nooo!, mi papá ni su nombre sabía poner, nunca quiso (Verónica, 24 de julio de 2012).

4.6.3.2 La niñez y adolescencia de Verónica

a) La producción y obtención de alimentos

Verónica pasó su niñez en un rancho agrícola-ganadero de la sierra de Chihuahua, llamado “Tierras Verdes”. Ahí no había escuelas cercanas así que nunca estudió formalmente.

Su padre era vaquero, trabajaba cuidando el ganado y sembraba maíz y sorgo. Su madre, además de encargarse de alimentar a la familia, las tareas domésticas y el cuidado de los hijos, también cultivaba hortalizas para el consumo familiar, además criaba gallinas y puercos.

Sí, a sus patronos lo que les interesaba era la producción del ganado, tener ganado. A él le daban la leche para hacer queso. No le sacaban..., pues yo creo que no le sacaban provecho a nada porque yo me acuerdo que si se rodaba una vaca, siempre mi papá la destazaba, la secaba y nos la comíamos. Y todo, leche requesón y queso. Todo era para nosotros.

También pues ahí teníamos a las gallinas (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012)¹⁷⁸.

En el rancho a los trabajadores y sus familias se les permitía tener su propia milpa donde sembraban cultivos de temporal, y otro pequeño solar junto a la casa para las mujeres para cultivar algunas hortalizas, todo lo que se cosechaba era para autoconsumo:

¹⁷⁸ Se refiere a que ocasionalmente alguna vaca caía por un depeñadero (“se rodaba”).

¡Uuuh!!!, Ahí cada quien sembraba el terreno que quisiera, es que eran..., yo creo que tres familias nomás vivíamos ¡en aquella inmensidad de tierra!

Mi papá..., él dijo: <<hasta aquí quiero>> y hasta ahí cercó. Y otros igual y así, yo me acuerdo de que nomás era él, los Luna, los Apienzo y los Ceballos. Tres familias.

En el rancho se sembraba trigo, chícharo, garbanzo, frijol, papa.

Mi papá llegó ahí, fue a cuidar ganado ahí, entonces ahí, ahí nacimos nosotros.

Mi mamá agarraba su terrenito y sembraba así almácigos de chile verde, tomate, lechuga y cosas así, pero algo así chiquito nomás para ella, para el consumo.

No se compraba nada. Todo era de ahí (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

Tanto los hermanos como las hermanas de Verónica proveían del trabajo familiar impago para las labores de la siembra y para el cuidado y ordeña del ganado, durante todo el año:

Se venía primero el frijol, este... el maíz, el sorgo. Y uno apenas estaba cosechando eso y ya iba el frijol, el garbanzo, el trigo, creo que la papa también, así... Y hay que estarlo..., o sea mucho trabajo.

Si uno siembra el trigo hay..., siembras así, entonces está uno desahijando, el sorgo, por lo regular como es chiquito, no es igual al maíz.

Cuando mi papá y mis hermanos barbechaban, uno iba tras ellos echando el grano, contando. El frijol también se cuenta y siempre se le va a uno y uno lo tiene que desahijar.

Pues máximo cinco semillas, nomás. Porque a veces dos no se pueden dar y, el maíz con tres que nazcan pueden crecer juntos pero si ya son más hay que sacarlo... Porque ya no da (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

Las herramientas que se utilizaban para la siembra eran rústicas, el arado de bueyes era la fuerza principal para la preparación de la tierra.

Haga de cuenta mi papá y mis hermanos delante con los bueyes, el arado y nosotros atrás de ellos a pasos. Uno, dos y a los dos pasos echábamos la semilla, otros dos y la semilla. Eso lo hacíamos nosotros (las mujeres).

Me acuerdo de que el maíz lo estábamos cosechando en septiembre y todavía el frijol no, estaba chico, chiquito. Yo creo que el frijol por ahí lo estábamos cosechando en diciembre y después de eso viene le trigo y la papa, a lo mejor por ahí en febrero estábamos cosechando trigo y papa. Era de temporal.

Y ya de ahí no me acuerdo yo..., de ahí yo creo que ya no sembrábamos nada y de cosechar en marzo, eso hasta otra vez a principio de junio, el maíz. Era de temporal, pero también se podía regar porque los ríos muy grandes, los arroyos, si pasan allá.

Por lo alto mi papá hacía acequias, mi papá nunca tuvo necesidad de hacer, mi abuelito sí, por la caña. Yo creo, no me acuerdo cuál sería el tiempo de la caña, pero era un tiempo, no era el tiempo en que llueve mucho.

Entonces como no hay manera de estar trayendo el agua, no hay mangueras, no hay llaves, no hay nada. Mi abuelo siempre tenía acequias, canales, porque mi abuelo tenía huertas muy grandes de naranja, de todo, de mango, pero mi abuelo sí..., él sí salía a venderlos. Pero allá al Fuerte, a él le quedaba más cerca.

Él era el papá de mi mamá (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

b) El uso de los residuos o desechos

Todo se aprovechaba tanto los restos de la cosecha que quedaban en los campos como los excedentes que se obtenían, todo esto era utilizado para alimentar a los puercos y las gallinas. Para lo mismo se usaba el sorgo que se sembraba:

Sembraba maíz mi papá. El sorgo para los puercos. Allá no se le dice sorgo, se le dice "malomaiz".

Teníamos puercos que alimentábamos, pues..., por ejemplo, la calabaza, la calabaza que ya se queda chiquita que ya no nos íbamos a comer, los elotes más chiquitos también. Ya el más grande lo cosechaba mi papá para guardarlo ya ahí lo desgranábamos, para hacer el nixtamal.

Igual al final cuando otra vez se iba a levantar cosecha nueva, ¡todo lo que le quedaba!, se los cocíamos, se los dábamos a los puercos, a las gallinas, porque las chivas comen en el monte y las vacas, mucho pastizal, nada de que tenerles pastura, sí les guardaba él la pastura porque le daba cosa tirarlo, la pastura del maíz.

Ahí la guardaba mi papá, me acuerdo que había unas higueras ¡altísimas!, ¡inmensas!, y ahí guardábamos la..., hacía alteros y nosotros los amarrábamos abajo y él las subía en las higueras. Sí, es que eran inmensas.

*Había piedras tan grandes, yo creo como esta casa, aquella, todo...
Y ahí guardaba.
¡Muy bonito!, ahí la sierra (Verónica, 58 años, 15 de agosto de 2012).*

c) La cocina de la madre de Verónica

La madre de Verónica era la principal encargada de la alimentación familiar, cocinaba la comida a partir de los productos que ella misma sembraba y lo hacía en un fogón de leña:

*Cuando cometíamos el error de no cuidar un tizón grueso para que hubiera lumbre, yo recuerdo que mi papá ¡tenía que ir por cerillos!, y regresaba a los ocho días. Y durante ese tiempo nosotros comíamos, si era la temporada, duraznos, manzanas, sino era pura cosa cruda, pepino, camote lo que había, no había donde guisar. Por eso nunca..., yo creo que nos pasó como dos veces.
Mi mamá siempre tuvo que tener cuidado de la lumbre (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).*

El padre de Verónica hizo el fogón en el que se cocinaba fuera de la casa y constaba de una base rectangular construida de adobe. En su parte superior había un comal de fierro grande y una hornilla en donde se ponían las ollas:

*Ella cocinaba en una hornilla, un pretil grande, de ¿cómo se llama? ..., adobe.
Tenía de hecho ya instalado un comal grande, que se lo había traído mi papá de ese fierro, de por allá de la sierra, eso ahí (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).*

Los enseres de cocina eran unas ollas y un comal de barro que su madre elaboraba, lo mismo que las tazas y los platos, además de las cucharas que eran de madera. Los vasos los hacía con el fruto del jícaro del que se aprovechaba que tenía una corteza dura:

*Pero aparte ella tenía un comalito así chiquito de barro que ella hizo. Ahí, cocinaba en puro barro...
Ella hacía las ollas también. Yo me acuerdo que le hacía los sombreros a mi papá, a mis hermanos, a todos. Y las cucharas que eran de madera también.
Y los vasos para tomar agua se hacían de..., de eso..., ya no me acuerdo muy bien del árbol, porque esos no los sembraba, esos se*

dan por los ríos y arroyos, y mi papá seguía hasta donde hubiera eso, se llama “ayal”, es una bola y la abren es como el coco, pero no tiene adentro, así como el coco, tanta cosa.

La abren, entonces, hay unos así largitos, los abrían y les sacan..., lo parten por en medio, les sacan todo y eso ya sirve de vaso, de taza, de lo que sea.

Y las tazas de café pues deste..., mi mamá las hacía de barro (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

d) Las técnicas culinarias

La madre de Verónica conocía las técnicas de nixtamalización y de deshidratación, ella misma preparaba y molía el nixtamal para hacer las tortillas:

Molía el maíz en metate todavía no había..., pues si debe de haber habido molino, pero eran muchos días de camino (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

En casa de Verónica cuando se tenía carne seca, se podía comer carne de res, algo que no se daba de manera frecuente. La deshidratación o secado de la carne era una forma de conservación que era común entre las familias campesinas y que su madre había aprendido a través de la enseñanza materna.

Pues sí, lo que pasa es que comíamos carne seca. Porque no hay donde conservar carne.

Si se rodaba una vaca mi papá, pues la destazaba y ya tenía... Pero si eso tardaba –en pasar- él veía que hacer..., mataba una chiva (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

Su madre también hacía queso, requesón y tortillas con lo que se complementaban las comidas, en especial la cena y el lonche para cuando llevaban a pastar el ganado.

Verónica y sus hermanas trabajaban en la siembra y con el ganado y en ocasiones las mujeres ayudaban en la cocina:

Sí, si teníamos chanza le ayudábamos en la cocina, pero muy poco porque teníamos muchas cosas que hacer o sea, la siembra allá era todo el año... (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

e) La comida de todos los días

Por lo general la familia tenía tres comidas en el día. Aunque a veces ocurría que por algo inesperado que sucediera con el ganado, sólo llegaban a hacer una o dos.

*Las veces que comíamos en el día, pues depende, había veces que hacíamos muchas y a veces no, no porque a veces salíamos fuera, se nos perdía alguna res y salíamos, ¡salíamos!
Y como el lonche lo llevábamos en tortilla de maíz, los..., se hacen duras y eso y no, no comimos.
Pero estando ahí a cada rato comíamos, la fruta que hay tanta y el aguacate... (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).*

El desayuno

La primera comida del día no variaba y se componía de calabaza, piloncillo y leche bronca. Aunque a Verónica le desagradaba el huevo, éste era parte de los alimentos centrales de su dieta. El gusto por desayunar huevo aún permanece en sus padres, mientras Verónica aún no lo puede comer.

Dentro de la alimentación familiar el frijol y el maíz eran sus alimentos más frecuentes.

*Allá se sembraba el frijol.
Comíamos del diario, del bayo o el azufrado. Allá no se usaba garrapata o el pinto como le dicen (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).*

El desayuno siempre era calabaza asada a la leña:

*Aquí se acostumbra el Maizoro y esas cosas, allá todos los días calabaza con leche, de esa sazón con piloncillo y con leche.
De hecho, a veces mi mamá no la hacía con piloncillo, bueno ¡sí!, porque partía la calabaza por en medio, le sacaba toda la tripa de adentro, le ponía unos cuatro piloncillos y la cerraba otra vez, y la cerraba y la metía allá abajo donde ella atizaba mucho y la ponía abajo.
Ponía las brasas, luego arriba una parrilla y luego atizaba mucho arriba. Y ¡toda la noche!, ¡toda la noche! Y en la mañana amanecía ¡todaaa! la calabaza como al horno. Así y a veces cocida con piloncillo (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).*

La leche bronca recién ordeñada era obtenida cada mañana con el trabajo de alguna de las hijas o hijos:

Nos levantábamos y era ordeñar, veníamos y comíamos eso y ya nos íbamos a llevar las vacas al agostadero y otros a otra parte. Como mi mamá tuvo diecisiete hijos, entonces así salíamos pa' diferentes rumbos. Y ya viniendo de allá mi mamá pues ya nos tenía lo que fuera, no sé, un caldo de carne, un cocido, según... Se usa mucho allá el caldillo de la carne seca, no sé acá, así con chile verde y papa.

Pero así de desayuno y eso, no, era muy raro.

Los huevos. Yo creo que por eso yo tampoco como huevo, no me acostumbé mucho al huevo. A lo mejor mi papá sí y ella, porque mi papá no puede desayunar sin huevo. Él todavía vive tiene como cien años, pero ahí están los dos viejitos.

Mi papá ya va a cumplir cien años y mi mamá tiene noventa y cinco. Sí, yo digo que sí, no me acuerdo, pero aquí siempre, siempre: <<Mija, me haces un huevito>>, uno pero diario se desayunaba y así mi amá (Verónica, 58 años, 15 de agosto de 2012).

La comida de mediodía

La comida de mediodía tenía una estructura sencilla pues sólo se componía de un solo plato.

A mediodía la madre de Verónica preparaba caldos de carne seca o de hueso de res o de pollo, lo que resultaba ser una comida rendidora para alimentar a una familia grande:

Pues es que siempre eran los caldos esos, siempre nos los tenía mi amá a lo mejor, podríamos decir como a las once, allá no teníamos reloj.

Pues mi mamá nada más le ponía ajo, cebolla, chile verde, tomate, cilantro, orégano. ¡Ah!, ¡sí!, le echaba hueso o carne seca.

Pero a veces lo hervía, así el hueso seco y aparte le echaba la carne de res (seca). O el caldo de pollo, tenía muchas gallinas y cuando mataba, mataba a veces cinco, ¡porque éramos tantos! (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

Para la cena se aprovechaba la leche de la ordeña para elaborar queso y requesón.

Ya en la tarde podríamos decir que como a las cuatro mi mamá ya estaba haciendo el queso, el requesón. Por lo regular cenábamos

requesón con tortillas y café con leche. Y ya, eso a veces era la cena, y si no, en la noche lo que hacíamos -si era tiempo de elotes- asábamos elotes y los comíamos con queso o hacíamos así, palomitas de otro maíz que se daba ahí. Podríamos comer a veces cuatro veces en el día, a veces dos (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

Se acostumbraba a tomar el agua de manantial y tomar café con piloncillo:

Tomábamos agua, y yo creo que no muy buena, de los manantiales, mi papá nunca...., del arroyo ni del río no tomábamos, él escarbaba y escarbaba hasta que salía el agua, y ahí la tapaba y ahí con una cubeta que tirábamos, hasta allá al fondo. Noria le dicen, de ahí sacábamos el agua. La volvíamos a tapar nosotros.

Sí, tenía mi mamá árbol de café, nomás hasta donde..., ahí no se daba la mata de café.

Sembraba mi mamá y de un montón de matas se le daba una o dos, muchas veces cuando una crecía ya se estaban secando, no es cafetalero ahí. Pero era el café, ella lo tostaba con piloncillo..., porque mi abuelito tenía mollienda. Mi abuelito tenía hace mucho, caña y tenía mollienda.

Nosotros no conocíamos el azúcar. Usaba nada más piloncillo.

Aquí la vine a conocer, el azúcar (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

4.6.3.2. La juventud de Verónica, la experiencia de la maternidad y la vida en la ciudad

Cuando Verónica tenía 17 años de edad (1972), ella y su familia migraron a la ciudad de Hermosillo en busca de una vida mejor:

Mmm..., la vida yo creo difícil de por allá, y las hermanas de mi papá hace tiempo que ya se habían venido para acá y entonces ya y vivía uno difícil por allá y pues un día mi mamá tomó la decisión de <<vámonos>>...

De hecho, de aquí fueron a visitarnos un primo hermano de nosotros y nos vio en las condiciones en las que vivíamos y..., se llevó su trocón y nos trajo.

Yo tenía yo diecisiete años cuando llegué aquí y ya venía embarazada del primer niño, aquí fue muy duro cuando llegué aquí, porque... para ese entonces de ..., de que nos salimos de allá...

Ya me había ido yo con un muchacho, un muchacho que llegó ahí...

Haga de cuenta, él llegó lo invitan a trabajar o..., y llega ahí. Y ya me dice un día: <<¡ay!, me voy a ir>>.

Hicimos amistad él y yo, fue mi novio, fue mi amigo...

Y yo le digo, <<me voy a ir contigo. Me tiras en una ciudad, ¡la primera que haya, ahí me dejas y ya veré que hago!>>.

Y yo me fui con ese muchacho...

Pero él se vino a un aserradero, yo tenía ahí los diecisiete años... Y se viene a un aserradero y me dice: <<Ahí tengo parientes...>>.

Entonces ya... se quedó en ese aserradero trabajando.

Él si tenía un poquito de estudio, ahí estuvimos y ya en eso me buscó mi mamá y me dijo: <<¡Uuh! que vino un primo de usted a buscarnos y nos vamos a ir>>, dijo <<¿cómo la ve?>>. <<me voy>>, le dije yo lo que quería era salir de allá.

Le dije <<me voy a ir, no sé si Luciano se vaya o se quede, me da igual>>.

Y pues del muchacho, no sé, a lo mejor él si tenía buenas intenciones conmigo, no sé, yo lo que quería es que lo sacara de allá, nomás. Pues sí se me pegó el chavalo y nos venimos para acá... (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

a) Cambios en la alimentación

Una de las cosas que Verónica resintió al llegar a la ciudad de Hermosillo fue el cambio en la alimentación. Por una parte, tuvo que empezar a probar otras cosas como el huevo que desde antes no le gustaba comer, y las tortillas de Maseca compradas en la tortillería.

Cuando nos venimos para acá, lloraba aquí yo, lloraba...

Muy mala la comida aquí, el agua, el calor... Caímos un día primero de julio aquí.

Pues yo..., compraban aquí las tortillas, yo no me las quería ni comer. Yo estaba acostumbrada a estarlas tomando de ahí donde mi mamá las estaba tirando en el comal, a la canasta. Y pues...

Y aquí para desayunar. ¡Ah!, pues aquí si ya empezamos hacer huevo, porque ya empecé a comer huevos en torta, no hallaba cómo comérmelos y luego tan, así tan feos, tan... No como allá tan bonitos (Verónica, 58 años, 24 de julio 2012).

Las tortillas de nixtamal hechas a mano representaban para Verónica un lazo emocional con el hogar, un referente materno.

La madre de Verónica empezó hacer sopa de pasta con puré de tomate y consomé de pollo en polvo. Estos dos últimos productos no los habían utilizado antes

para cocinar, pero eran muy baratos y alcanzaba para darles de comer a todos. Esta sopa y el huevo se convirtieron en los dos alimentos centrales para la familia de Verónica, la tortilla de Maseca comprada en la tortillería era el complemento de las comidas.

Cuando se fueron a Hermosillo llegaron con unas hermanas de su padre, estuvieron ahí muy poco tiempo, pues todos decidieron irse a buscar trabajo de jornaleros en algún un campo agrícola de la Costa, pero las cosas no fueron tan fáciles para ellos:

Cuando nosotros llegamos nos fuimos a la Costa. Llegamos en julio, yo me acuerdo cuando empieza la pizca de algodón allá en la Costa, allá nació mi hijo y nos venimos otra vez. Al siguiente año otra vez a la pizca del algodón. Porque antes había algodón ahora ya no hay. Y ahí tuve a mis dos hijos. Sí, en el Seguro. A mí no me ha tocado tener un hijo yo sola.

Estuvimos en el campo San Antonio (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

Verónica guardó silencio cuando se le preguntó cuánto le pagaban por el jornal. Sólo mencionó que lo que ganaban era muy poco y que las condiciones en las que vivían eran muy duras. El padre de su hijo decidió irse y nunca volvió:

[...] fue muy difícil porque poquito dinero que traíamos se nos acabó...

¡Mmm!, llegué a andar descalza, luego el muchacho no se halló, entró a trabajar aquí y ya tenía yo al niño y estaba embarazada de otro.

Me dijo: <<no, aquí no la vamos a hacer, me voy a ir>>, me dijo y se fue.

<<Luego mando por usted, no tardo en mandar por usted>>, me dijo (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

Luego hubo circunstancias que afectaron gravemente a la salud de su hijo, y tuvo que irse a vivir de manera definitiva a Hermosillo:

Y ya se me..., se me golpeó un niño allá en la Costa, el niño más grande.

No se me golpeó, lo llevé a consulta y me dijeron que estaba deshidratado y lo dejé y se les cayó de la cunita en la noche.

Yo ahí estaba en la sala de espera ya me lo pasaron aquí a Hermosillo (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

Verónica se vio obligada a pasar los días y noches en la calle, enfrente del hospital del Seguro Social (IMSS). No tenía recursos para comprar la comida de ella y su hijo y mucho menos donde vivir. Su condición además se agravaba por el hecho de estar embarazada de su segundo hijo. Tampoco contaba con el apoyo de su madre y sus otros familiares. Verónica y su hijo pasaron varios días sin probar alimento.

Aquí estuve en Hermosillo, embarazada del otro y no tenía a nadie, yo.

Tenía que pedir ahí por fuera del Seguro para comer.

El muchacho nunca mandó por mí... (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

Gracias a la solidaridad de los médicos y enfermeras del nosocomio -quienes le daban dinero o le llevaban comida- fue que Verónica y su hijo pudieron alimentarse.

Su suerte cambió al conocer a una señora que iba a curar el “empacho” y la “caída de mollera” a las afueras del Seguro Social.

Y en ese entonces yo..., el niño lo tenían muy grave, lo tenían entubado, golpeado de la cabeza. Y yo decía: <<Cuando se muera el niño, me voy a subir allá al último piso y me voy a tirar ¡ya!, aquí se acabó todo!>>.

Fue muy difícil, ahí yo conocí a una señora que iba y sobaba la mollera y el empacho, ahí. Y la señora ésta me empezó a hablar. Era una señora ¡muy mayor!, me invitó a su casa, fui como dos veces.

Me dijo: <<Saca a tu niño que tienes internado>>, <<firma>> -me dijo. <<Bajo tu responsabilidad que salga>> -me dijo, <<yo te lo voy a curar>>.

Con mucho miedo y todo, pero lo hice y ahí estuve viviendo con esta señora.

Mi familia nunca fue cuando estuve ahí, yo también me olvidé de ellos. Y esta señora me ayudó mucho, mucho me ayudó (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

El hijo de Verónica sanó con los cuidados de la señora.

Gracias a esta pareja de esposos Verónica pudo tener un techo donde vivir y alimento para su hijo mayor. Verónica les ayudaba atendiendo una pequeña tienda

de la que ellos eran propietarios. Después del nacimiento de su segundo hijo, ellos le consiguieron trabajo en un restaurante que estaba en el Mercado Olímpico.

Poco después la madre de Verónica, quien volvió a vivir a Hermosillo, la llevó a su casa. Ahí se encargó de cuidar a sus nietos mientras Verónica trabajaba.

Su madre cocinaba para toda la familia. De desayuno hacía huevo todos los días, para la comida de mediodía hacía sopa de pasta frita con aceite y preparada con puré de tomate y consomé de pollo en polvo, o caldo de res, y para la cena frijoles y papas, papas con chorizo o papas solas, las tortillas de maíz compradas y ocasionalmente tortillas de harina de trigo servían como complemento de las comidas, ayudando a calmar el hambre. También ocurrió que los hijos de Verónica ahí empezaron a tomar refrescos embotellados en vez de agua.

La madre de Verónica se acostumbró a usar aceite en vez de manteca de puerco, el puré de tomate en vez de tomate fresco y el consomé en polvo en vez de usar la carne y huesos de pollo.

Verónica desayunaba y comía en el restaurante donde trabajaba.

4.6.3.3. La adultez: la vida de casada y la experiencia de la maternidad

a) El trabajo, la cocina y los cambios en la alimentación

Verónica trabajó por cinco años (1974-1979) en un restaurante que estaba en el Mercado Olímpico.

Era el Mercado el Olímpico, ahí trabajé cinco años (1974-1979), y mal pagado y sin Seguro, nunca tuve Seguro. ¡Uy! En ese entonces yo creo que nos pagaban cuarenta pesos diarios (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

Para ella esta experiencia, además de la obtención de ingresos, significó empezar a comer “mejor”, lo que ella asociaba con el hecho de comer carne, y con comer “bien” que para ella era poder llenarse, satisfacer el hambre:

*Yo tenía un trabajo en un restaurant en un mercado, y ya pues comía ahí, normal.
Pero sí, yo creo que comía..., a lo mejor mal, porque al llegar a un lugar así, empieza a comer pura carne, piensa uno que eso es lo mejor.
Eso pienso yo.*

Comer, comer bien... ¡Bueno!, come uno bien porque se llena, pero realmente no es bueno lo que come (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

Actualmente Verónica reflexiona sobre ello y piensa que los padecimientos que tiene a lo mejor se deben a la manera en la que comió por muchos años, lo que considera no fue lo mejor en términos saludables y nutritivos.

La dueña del restaurante le enseñó a preparar comida regional y casera, en especial los antojitos. Esta fue una experiencia que tuvo una enorme influencia en su vida.

El restaurante se constituyó no sólo en el lugar que le daba la seguridad de alimentarse todos los días, también fue el espacio donde aprendió lo que más tarde sería su nuevo medio de vida, cocinar:

Cuando ya estaba con las personas que me ayudaron, pues la señora siempre hacía huevo, pero yo nunca desayunaba ahí con ella. O sea que yo me levantaba temprano y me venía a trabajar.

Pero a los niños sí les hacía huevito, la doña, sí.

Yo no desayunaba ahí, desayunaba en el trabajo.

Desayunábamos..., por ejemplo, es lo que le digo...

La señora de ahí se amanecía trabajando y tenía una olla de barbacoa, una de menudo, una de pozole... eso llegaba comiendo yo, un plato de pozole o tacos de barbacoa...

Y ya no eran huevos.

Y a mediodía lo que preparáramos nosotros de comer. A mí me tocaba preparar la comida de mediodía.

¡Mmmm!, preparaba el cocido, ese era diario que había, de ahí aparte hacíamos el choup suey o carne con chile. Y lo que pidiera la gente, por ejemplo, gorditas, tacos dorados, enchiladas, tostadas, quesadillas, todo eso.

La tostada llevaba frijol, la carne deshebrada o muchos la pedían de barbacoa, si todavía quedaba, porque a veces se acababa en la mañana. Y la lechuga, tomate, aguacate y la salsa.

Al cocido le ponía chayote, papa, elote, ejote, zanahoria y calabaza, el garbanzo, pues...

Pues más o menos, ya en ese entonces cuando yo trabajaba ahí, tenía como medio año mi mamá, me buscó, me llevó a su casa otra vez (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

Laborar en el restaurante le permitió hacer amistades que además de afecto, le significarían una fuente de aprovisionamiento de algunos alimentos para su familia:

*De la fruta que más se comía ahí en la casa era... de ellos, -el matrimonio con el que vivió-, ahí era la naranja.
Pero como yo trabajaba en un mercado, ni siquiera la tenía que comprar...
Cualquier cliente llegaba: <<Mira Monchi, te traje mangos...>> y otros así... (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).*

La cocina como ocupación, el hecho de aprender a cocinar le dio a Verónica la posibilidad de independizarse y de abrir su propio negocio, en el que trabajaría por treinta años (1980-2010):

*Y luego me cambié al otro y trabajé veinticinco..., treinta años.
En el Francisco I. Madero. Treinta años trabajé en un mercado, en uno y otro. En los dos fue en puestos de comida.
En el Olímpico, ahí trabajé con patrón, y cuando yo me fui al otro mercado, renté local y trabajé por mi cuenta.
Se abrió un mercado nuevo por la misma calle, ese es el Francisco I. Madero, ahí trabajaba por mi cuenta yo en un puesto de comida.
Los domingos vendíamos puro menudo, nosotros.
Entre semana pues vendíamos... Yo desde que salía en la mañana yo ya llevaba preparada carne con chile, arroz y chiles rellenos.
Otro día, otra cosa y así le íbamos cambiando.
Ahí aprendí a cocinar pues ahí en los negocios, en diferentes puestos... (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).*

Verónica piensa que este periodo fue el más feliz de toda su vida, a través de cocinar se reconstruyó como mujer, y como madre logró darles a sus hijos e hija la seguridad que ella nunca pudo tener. Gracias a su puesto de comida logró juntar dinero para hacer una primera casa, la que terminaría vendiendo para contraer nuevas nupcias.

b) La vida con sus hijos e hijas

Poco después de haberse ido a vivir con su madre, cuando tenía veinte años de edad (1975) conoció a otro hombre con quien decidió irse a vivir, con él engendró a su única hija, que nacería en 1980.

Esta unión le permitió ahorrar lo que ganaba en el restaurante.

Cuando Verónica logró tener seguridad económica decidió irse a vivir sola con sus dos hijos e hija, dando por terminada esa relación.

En 1991, acepta casarse legalmente con un hombre mucho mayor, por entonces Verónica tiene 36 años, de este matrimonio nace un niño más. Su esposo se encela y le dice que le es infiel, la abandona y le quita a su hijo; vuelve a verlo hasta 2010, cuando él tenía diecinueve de años. Su esposo se encuentra gravemente enfermo y decide dejarlo con ella.

En el transcurso de este tiempo ella logró juntar recursos para hacerse de otra casa.

La vida de Verónica se fue complicando debido a que enfermó y tuvo que dejar de trabajar. En este apartado Verónica nos narra su experiencia en este periodo y a la vez alude a lo que ocurre en su vida hoy en día.

c) La comida de la familia

Verónica tenía que acudir a su puesto de comida muy temprano en la mañana, por lo que sus hijos los mayores (de diez y nueve años de edad respectivamente) tenían que ver por sí mismos y su hermanita. Ellos la cuidaban.

La ayuda de sus vecinas fue muy importante para el cuidado de sus hijos, en especial para la preparación del desayuno:

Pues mis hijos yo creo que huevos desayunaban, porque yo de hecho yo salía en la mañana.

El mercado es un negocio que uno lo tiene que tener listo a las cinco de la mañana, entonces yo a las tres, yo me levantaba a echar cosas al carro y de ahí irme.

Y pues tenía ahí vecinas, a veces una podía durar mucho tiempo ayudándome, a veces otra, a veces... (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

Lo más frecuente era que ella trajera la comida del mediodía de su negocio, lo que podía cambiar sólo si tenía una empleada doméstica que le ayudara:

Tuve una señora de Sinaloa que trabajó conmigo como seis años (1983-1988).

Y pues sí desayunaban huevos y a mediodía por lo regular lo que yo llevaba del negocio: comida.

Sí, sí. A veces preparaba y a veces le llevaba a ella para que preparara la chuleta, otro tipo de carne, pollo, así pierniles (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

La comida de mediodía se componía de tres tiempos:

En la comida de mediodía siempre eran tres cosas, porque los niños así se acostumbraron de que siempre había más.

Todavía mis hijos a veces, cuando mi hija pues no le alcanza, ¡tiene seis niños!, y ella a veces sí les dice, porque los niños se desesperan porque no hay comida.

Y les dice ella <<yo los entiendo porque a mí con tu nana no nos faltó nada>>, les dice. <<Tu nana nos tenía al por mayor>>, les dice. Y era diferente, les dice.

Yo les hacía..., era el arroz, los frijoles, y era, no sé, lo que fuera, pollo o carnita asada o el pedazo de chuleta o cosas que se preparan, pues, como enrolladitos o un chile relleno o lo que sea. Pero por lo regular sí comíamos la comida del negocio.

Los enrolladitos, yo les llamo “enrollado” a..., pues..., porque no hallo cómo llamarle... Yo hacía la papa molida y con mucho queso y ahí con su poquita pimienta que se le pone y se hacen así como si fueran tortillitas pero bien, yo las hacía así alargaditas y luego les ponía aparte otro poquito de queso y las enrollaba y las enrollaba así, y ya después se capean con huevo y luego de ese empanizador. Ton’s yo les hacía de eso a los niños de diferente, podían ser de queso o de atún o de pescado, de carnita molida...

Pues nunca supe cómo llamarles. Igual unas tortitas así de carne molida que se hacen con papa, carne molida de lo que sea, de pollo o de res, y también se capean así y se fríen en el aceite, cositas así. O las flautitas y todo eso (Verónica, 58 años, 24 de julio de 2012).

Verónica recuerda que cuando vivían en el rancho con lo único que se cocinaba la comida era con manteca de puerco, allá no había aceite vegetal. El gusto sobre el uso de esta grasa animal aún persiste en ella y rechaza comer con algo preparado con aceite.

Para Verónica guisar con manteca de puerco es lo que hace buena a una comida:

Para cocinar se usaba manteca de puerco, nomás.

Hasta hoy día yo no como el aceite, no lo puedo ni ver el aceite.

Ahorita me dicen los niños (sus nietos): << ¡ay! ¡jamá los frijoles que buenos están!>>. Y yo les digo: <<pues sí, porque comieron de los míos, ustedes no comen con manteca de puerco>>.

Yo si no hay de puerco mejor no como, mejor me como mis nopales y sin guisar los frijoles.

Yo no como ni las carnes frías, ni la harina, y si no es guisado con manteca no me gusta (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

Verónica llegó a cocinar con aceite cuando trabajó en el restaurante y en su puesto de comida, pero también siguió utilizando la manteca de puerco para preparar los frijoles y lo que ella comía.

A diferencia de Verónica, su madre únicamente usa aceite vegetal, ella comenzó a usar productos comerciales desde que llegó a Hermosillo, dejando de lado la manteca y algunas de las preparaciones caseras que antes hacía con productos frescos, como los que hacía de calabaza.

d) La vida actual de Verónica (2012)

Verónica tuvo que cerrar su puesto de comida, se enfermó y esto la imposibilitó para seguir trabajando y manejar su auto.

Ella vivía en su casa con su hijo de treinta y tres años. A un lado vivía su hija de treinta y dos con sus seis hijos.

La casa de la hija está al lado de la que construyó Verónica. Antes vivían todos en esta misma casa y prestaron la de la hija, pero tuvieron algunos problemas y la dejaron vacía por un tiempo. Luego supieron que se las iban a invadir y Verónica decidió irse a vivir ahí con sus seis nietos. Su hijo permaneció en la otra casa.

Su hija vive con su novio actual, y a sus hijos los procreo con cinco parejas anteriores. Ella trabaja en una maquiladora donde gana unos 800 pesos a la semana, eso si trabaja horas extras. De ahí le descuentan el pago de un crédito Fonacot, por lo que sólo le quedan entre 300 a 400 pesos. De este ingreso no llega nada a los nietos de Verónica.

Mi hija vive con un muchacho, hace poco que se junto con un muchacho. Esa es otra cosa [...], pues no tiene tan poquito, ¡desde noviembre! creo que se junto con ella.

¡Ya estaba con él en su casa de él, ella se iba para allá! Vive con él y él muchacho lo que ella gana él lo cobra.

Ella trabaja en una maquila. Gana muy poquito.

Le pagan a la semana. Sí, ahí se apoya con lo que le da el muchacho, él tampoco gana mucho. Él trabaja en un empeño (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

El único ingreso con el que Verónica cuenta para la manutención familiar es el que gana su hijo como cocinero:

Mi hijo gana muy poquito también, no llega ni a ochocientos a la semana, muy poquito el pago, es casi como si estuviera en una maquila, lo único es que ahí come y no tiene que gastar y aparte lo que nos da es de mucha ayuda.

Él trabaja en un comedor. Creo que hacen comida para las maquiladoras y para eventos (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

e) Los nietos y su alimentación

Al momento en que se le realizó la entrevista Verónica era abuela de once nietos.

Seis son de su hija y los otros cinco son de sus dos hijos. Ella vive con los primeros.

El niño más grande tiene doce, la niña once, el otro nueve, ocho y los cuates de cinco (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

El año 2011 fue muy duro para esta familia. Los seis nietos de Verónica sufrieron de hambre, en especial los más grandes, la comida no alcanzaba para todos por lo que primero le daban a los dos niños más pequeños, y después lo que quedaba tenía que repartirse entre los otros cuatro niños.

Ahora la comida y la cena dependen totalmente de lo que su hijo lleve la noche anterior, lo que comen siempre son restos de los platillos que se prepararon en el comedor donde él trabaja como: espagueti, sopa de codito con mayonesa, tacos dorados, barbacoa o frijoles. En su dieta diaria no hay verdura ni frutas. Sólo Verónica come nopales cocidos.

Esta situación también a significado que Verónica sólo pueda preparar el desayuno, y esto ha dependido de lo hay en casa o de lo que logra conseguir fiado en la tienda. Por lo general lo que ha acostumbrado a hacer de desayuno es huevo frito o revuelto, y cuando hay les da leche a los niños.

Su hijo le da un poco de dinero para que compre algunas cosas de la despensa en el supermercado o en la tiendita del barrio.

Cuando pusieron un supermercado Soriana cerca de la casa, ella empezó a ir a comprar algunos alimentos porque ahí le salía más barato que en las tienditas del vecindario:

Ahorita por ejemplo yo compro las tortillas, la leche... Los compro en Soriana y la leche de la Liconsa, también (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

Verónica también compra en dos changarritos de su vecindario, ahí compra el queso fresco, entre otras cosas:

En el changarrito de aquí, acá compramos el queso ¡porque es muy bueno el queso!

Y acá compramos la leche y muchas veces, ¡ah!, que se nos olvidó traer como el puré, ¡ahí va!, les digo yo que ¡carísimo!, pero ¿por qué no trajimos de allá? Se le olvida a uno, así...

Pero no, casi no.

Porque acá con la señora de allá, el queso, aquí enfrente por el litro de leche en la mañana.

Porque yo siempre les preparo como dos litros, una bolsita de la leche Linconsa.

Se las preparo a los niños así batida en la licuadora porque se las preparo fresca. Pero la niña y el niño que estaba aquí no toman leche de la Liconsas, toman de litro. <<Es pura agua>>, les digo yo, <<pero ustedes saben...>>. Pero los otros cuatro sí (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

Gracias a que en estas dos tienditas se acostumbra a fiar a los vecinos, es que Verónica ha podido tener algo de comer cuando han pasado por tiempos difíciles. Ella sabe que, si no tienen suficiente dinero o no les alcanzó la comida que les llevó su hijo para dos o tres comidas al día, entonces ella puede ir a pedir fiados la leche, el huevo y las tortillas.

Cuando han estado en situaciones muy críticas ella ha acudido a las vecinas para que le ayuden a comprar algo para que coman los niños, aunque sólo sean tortillas y leche.

La cocina de Verónica le había permitido cubrir todas las necesidades de sus hijos. Al perder esta fuente de ingresos se vio imposibilitada para mantenerse a sí misma debido a sus padecimientos. Esto causa en ella mucha tristeza pues ve cómo su hijo ha asumido la responsabilidad de mantenerla a ella además de sus nietos. Y aunque él como cocinero tiene un ingreso muy bajo, gracias a él pueden contar con comida.

La cocina sigue siendo fundamental para la subsistencia de esta familia. Y continúa siendo una profesión para el hijo de Verónica:

El muchacho que salió ahorita, está trabajando en un comedor, a mis hijos, todos les gusta la cocina. Él no trabaja en otra parte que no sea cocina.

A él la cocina, le gusta. Había andado queriendo acomodarse en el “San Ángel”, pero ha batallado mucho y no ha podido entrar. Quiere estar ahí él en el “San Ángel”. Porque se aprende más, se hacen varios guisos (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

f) Comensalidad familiar

Verónica recordó que de niña no le tocó que todos los miembros de su familia comieran juntos, y que ya mayor cuando trabajaba sólo convivía con sus hijos en la cena y durante el fin de semana cuando cerraba temprano su puesto, para poder comer y cenar con ellos.

Con sus nietos ha sido diferente y ha tratado de acostumbrarlos a que desayunen, coman y cenen juntos:

Aquí también trato de que comamos juntos, los niños y yo.

Ellos y yo si comemos juntos.

Sí, comemos juntos todos.

Sí, mi hijo ya por la tarde por lo regular llega, y llega el muchacho - su nieto de doce años- y se va su mamá, se va por ahí, por allá y llega ella y me dice: <<¿y Toño?>> , <<pues se fue con su papá>> y por lo regular ya vienen cenados. Pero yo con los niños si, si he hecho la lucha.

En sábado y domingo, ¡no, no cambia!, porque pues..., los niños no salen. Por ejemplo, ahorita no habían estado unos aquí, los cuates no han estado aquí, se los llevó su papá tienen una semana (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

g) Cambios en el cocinar: “Mi hija ya no cocina para sus hijos”

La hija de Verónica trabaja en una maquiladora y gana muy poco, ella antes les daba a sus hijos un solo plato en la comida de mediodía. Pero luego dejó de hacerse responsable de ellos y Verónica asumió esa responsabilidad. Ella ha tenido que resolver todas las necesidades de sus nietos, darles de comer y proveerles de afecto.

Gracias a su tío no sólo cuentan con comida, también cuando puede les da para comprar algunas cosas que les piden en la escuela.

Mi hija no puede darles tanto –a sus hijos-, sí porque son seis niños y ella gana muy poquito. Ella les da un solo plato.

Pero ahorita no, tiene tiempo que no, pero por decir el año pasado, mi hijo no tenía trabajo y ahorita no porque él trabaja y mi hija trabaja y él trabaja para sus sobrinos.

Y luego ahorita el comedor donde está, bueno, otra vez le pasa igual, ya la comida de la tarde les dicen que se la traigan. Él siempre trae. A él no le da vergüenza venir cargando (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

En casa de Verónica sólo se cocina lo del desayuno, en las otras dos comidas del día lo que consumen depende casi totalmente de lo que el hijo de Verónica lleva a casa:

Y así, por ejemplo, ahorita llega a las siete y media y trae, a veces pues ya les doy..., me trae hasta de tres comidas diferentes. Ya les doy cena a los niños, ayer por ejemplo traía flautas de pollo, traía otras como empanaditas así rellenas de queso con..., pero de ese chile muy picoso, eso apenas lo comí yo, los niños no. Bastante sopa, de esa sopa seca, espagueti, entonces ¡ya!, lo mismo cenar. Luego aparte me trae, en una cubetita así, barbacoa. Entonces todo eso pues...

Ahorita yo en la mañana les di huevo con chilorio, desayunaron y ya.

Ya a mediodía ya les tengo un poco de pollo que me trajo mi hijo con..., al vapor, así con zanahoria y calabaza, eso... A la mejor a mediodía les hago arroz y con eso...

Ahorita pues no estamos batallando pero hace un año que hubo días que..., yo sí tuve que salir y no sé, decirle a la señora de la papelería o al de la tienda: <<regálame unas tortillas>>. Por los niños...

Bien difícil.

Yo siempre les digo a los niños que tenemos que estarle orando a Dios, porque no puedo yo decir un día: <<ni modo, los voy a internar porque no...>>. No.

En ese año tan duro hacíamos solo una comida. Pero por ejemplo hay dos niños chiquitos, unos cuatitos de unos cinco años. Yo siempre trataba de que los dos chiquitos comieran bien a todas horas porque no entienden, pero los más grandes no. Los cuatro más grandes no.

Lo más común era sopa, sopa de pasta y frijol (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

El chorizo y el chilorio que llegan a comer lo prepara el hijo de Verónica, aunque cuando no se puede hacer, el chorizo lo compran en la tienda.

Antes Verónica preparaba la machaca de res, ella compraba la carne en un local contiguo a su puesto de comida en el mercado. Ella secaba la carne y luego la machacaba:

*La machaca sí pero..., ésa si la compramos.
No he calado yo hacer porque no tengo para machucar, tenía un metatito así, pero... se lo robaron, mi metatito.
Ahí machucaba la carne, en ese metate (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).*

Si bien la pérdida de su metate influyó en que ya no la prepara, también se fue viendo impedida para hacerlo por todos los males que empezó a padecer.

h) Mujer y cocina

Verónica habló sobre el hecho de ser mujer, la importancia de la cocina y el saber cocinar, y de la diferencia que hay entre ella y su hija con relación a la cocina, el cocinar y el ser mujer.

La hija de Verónica sabe cocinar muy bien pero no lo hace ni para ella, su pareja o para sus hijos, sólo acepta hacerlo cuando le piden ayuda unos amigos que atienden un negocio de banquetes:

*Por ejemplo, hay mujeres a las que se les dice que si no saben cocinar no son mujeres completas...
A mí no me enseñaron eso. No, pero a lo mejor yo..., yo sí, muchas veces sí pensé yo eso, que sí era una mujer completa porque sí sabía cocinar, pero al mismo tiempo decía yo ¡no!, ¡no!, ¡estoy sola!, nadie se fija en mí, quiere decir que..., que no.
Para mi hija, pues sí –le gusta cocinar-, dice ella que sí, porque a veces, por ejemplo, hay un lugar que a veces le hablan o la mandan buscar: <<! ah! que..., que si tienes chanza que vamos a tener aquí un evento grande y necesitamos la fulana comida que nos hiciste una vez, no aprendimos, si nos puedes venir a ayudar a hacerla o de perdida nos das la receta>>.
Siempre..., y es un lugar en que no le pagan ni nada, ella va porque ella quiere ir, y sin pensarlo dice: << ¡No, no, no!, ¡alístenme todo! póngame quien me ayude y yo les ayudo>>. Entonces a ella le gusta...*

Ella fue aprendiendo cosas, otras las va inventando, hay muchas comidas que yo nunca las hice y ella las inventó.

Ella aprendió de las comidas que yo aprendí aquí, sí, de las de mi tierra no, porque yo no las volví a hacer, ya nunca las volví a hacer.

A mi hija, sí, le gusta mucho la cocina, pero ella es muy amante de pescar un pan y le echa mayonesa, le echa jamón y de esto..., y ya se lo come

Y yo le digo: << ¡Oye! ¡Esto no es comida!, Made. Menos con la situación tuya>> (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

Verónica se hace cargo del desayuno, y se encarga de distribuir entre todos las comidas que les lleva su hijo, y si les alcanza con eso también da de cenar.

Verónica se entristece porque su hija les trae a sus hijos botellas grandes de chamoy y frituras de maíz en vez de comida.

A través de su narración Verónica habló sobre como la comida tiene varias significaciones:

Para el tío proveedor es su forma de darles amor a sus sobrinos, y según Verónica, él trabaja sólo por los niños.

Para Verónica el cocinar y la comida han sido una parte muy importante de su vida, gracias a que aprendió a cocinar y a conocer otro tipo de comidas –más allá de las que conocía en el rancho- ella pudo mantener a sus hijos, mejorar su vida y hacer dos casas. La cocina, la comida y el cocinar para los suyos son para ella un sinónimo de protección, seguridad y de afecto. Mientras que ella no ve que exista esta percepción en su hija.

Verónica tiene una gran preocupación porque desde su punto de vista su hija no realiza su papel de madre como debería, por un lado, ella va y viene con su novio, llegando a desaparecer por varios días o meses, mientras que por el otro, el principal vínculo familiar y afectivo estable e incondicional para sus nietos es el que tienen con su abuela y su tío.

Para Verónica hay una carencia afectiva en la vida de sus nietos y ella teme por el momento en el que ella ya no esté presente para cuidarlos, por eso ella trata de enseñarles valores y trata de motivarlos para que busquen la manera de estudiar y ser buenas personas.

Por ejemplo, el niño que estaba aquí conmigo, él no... Él a veces..., nos quedamos solos en la noche platicando y a veces llora mucho, me dice; <<Yo mamá quiero que mi mamá se quede sola, no quiero ya que tenga pareja, quiero que esté más con nosotros que con su pareja>>. No sé por qué... Ellos me dicen mamá desde que han nacido ella me los ha dejado y yo los crio, yo los he ido criando y criando a todos....

Mi hija se divorció de su esposo. Ella se casó y tuvo dos niños, los niños más grandes. Pues su esposo la dejó y él la dejó y no lo perdonó. Y yo le decía perdónalo Ivon, es un buen hombre, pero ella no quiso e hizo lo que yo hice en algún tiempo. Y yo le dije vete en este espejo... (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

Para Verónica ha habido un cambio de actitud de la mujer frente a los hijos, pero también piensa que hay valores que antes protegían a la familia que estaban asociados al respeto por los mayores, el cuidado de quienes componían a la familia y a las responsabilidades que conllevaba la maternidad, algo que considera que se ha ido perdiendo.

Entonces, los niños a mí me quieren mucho. Yo puedo ser dura, llamarles la atención, como hoy. Hoy le dije: ¡Hoy no van a ver televisión!, les dije. Ayer les dije: <<Mañana no hay televisión, porque no han querido estudiar... El que salgan de vacaciones no quiere decir que ya no van a volver a tentar los libros, ni los cuadernos, ni las tablas van a repasar. ¡No!>>, les dije.

La niña cada año me le dan un reconocimiento, es la mejor alumna, cada año, todo el tiempo. Pero yo quiero que así siga.

Pero también quiero que sea así de aquí adentro -señala con su mano su corazón- con su mamá.

<<Haga tu mamá lo que haga, tú nunca vayas a quererle levantar la mano>>. Porque la niña ha tratado de levantarle la mano a su mamá.

Yo sé que ella es muy difícil, su mamá. Su mamá con ellos. Pero les pega feo o..., palabras que no debe de utilizar. Más bien, son las palabras, yo creo..., más que un golpe.

<<Dios me tiene viva porque yo sé que en la iglesia oran todos los días para que yo me mantenga con vida y esté pendiente de ustedes>>, le dije. <<Y eso agradézcanselo a Dios. Y por ese agradecimiento oremos por tu mamá, para que el día que yo falte, tu mamá se pare aquí como yo lo he estado>>.

Porque siempre se necesita el pilar fuerte y..., y... ella es la mamá. Ella es la mamá y ella es la que debe estar ahí..., fuerte (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

Ella no cuestiona que su hija haya tenido varias parejas, lo que critica es la relación que tiene con sus hijos. Según comentó Verónica, el papá de los cuatitos -un niño y una niña- acostumbra a verlos y llevárselos con él. En el caso del niño más grande de doce años, su papá también se lo lleva a veces. Pero los padres de los otros tres niños no tienen relación con ellos.

Y sí pues..., yo digo que sí, todo tiene que estar bien, yo agarro los niños y hablo con ellos y todo bien, pero también a veces me siento con mi hija y al pasar... le digo: <<Oye creo que como mamás estamos quedando bien lejos>>, le dije.

<<¿Y eso?>>, me dijo.

<<No sé, noté que todos los niños están sobre mí>>, le dije.

Pero uno siempre estaba más retiradito y de repente empezó a abrazarme mucho y yo le dije ¿y tú qué traes?, <<La quiero mucho>>.

Pero yo entendí que yo me estaba alejando del niño, entonces el niño me lo recordó. Entonces pienso que también es para ti >>, le dije.

Porque para uno ponerles reglas a los niños y enseñarles y todo, pues uno tiene que demostrarles que los quiere mucho (Verónica, 58 años, 2 de agosto de 2012).

Aunque la relación de tres de sus nietos con sus padres tampoco es muy frecuente, ayuda a que los niños coman mejor cuando se los llevan. Sin embargo, esta presencia paterna no ha significado un compromiso económico para su manutención.

Verónica se ha refugiado en una iglesia cristiana, ahí ha obtenido apoyo de su congregación, en la que le han dedicado oraciones todos los días para que su salud mejore. El sentirse acompañada de esta manera le ha dado fuerza para estar al frente al cuidado de sus nietos.

Ella quiere acercar a su hija, su hijo y sus nietos a la iglesia, pero no lo ha logrado, pero por lo menos trata de que recen, pidan y den gracias a Dios.

La iglesia a la que pertenece no sólo le ha dado apoyo moral para enfrentar día con día sus problemas de salud, también le ha permitido conocer la importancia de tener una alimentación más sana. Algo que le preocupa y que para ella es deseable para sus nietos, pero que no le es posible lograr en este momento.

El hijo de Verónica le ha dicho que quiere cambiar de trabajo por otro donde él pueda aprender a cocinar cosas nuevas, además de que piensa que, si en otro lugar hubiera mayor variedad de comidas, pues esto también sería un beneficio directo para la dieta familiar.

Verónica viene de una familia rural con una vida muy dura, con poco afecto y mucha pobreza. Su dieta era muy limitada y la comida tenía una estructura sencilla.

En la casa del rancho donde vivía no se contaba con ningún servicio, se cocinaba con leña por lo que siempre tenía que haber un leño prendido en el fogón, y el agua que usaban o consumían la obtenían de una noria.

Para Verónica la cocina y la comida han sido un elemento esencial dentro del curso de su vida. De acuerdo con su experiencia, la cocina y cocinar, junto con la comida misma, representan un sinónimo de protección, cuidado y seguridad familiar. Algo que desde su punto de vista su hija no comprende.

Verónica tuvo que cerrar su puesto de comida en 2008 debido a que se enfermó gravemente de varices en el estómago, tuvo que permanecer internada varios días, recibiendo transfusiones de sangre. Poco después supo que tenía una hernia hiatal, problemas con la tiroides y presión alta. También empezó a sufrir parálisis facial, le dieron un diagnóstico muy grave: esclerosis múltiple. Ha habido días muy difíciles en los que no se ha podido levantar de la cama y cocinar el desayuno a los niños. También ha pasado que se siente tan mal que no puede comer.

Para ella el permanecer funcional, es decir mantenerse capaz de cocinar y cuidar a sus nietos, constituye el sentido de su vida.

Sabe que llegará el día en el que no esté y tiene la esperanza de que su hija asuma su papel como madre. Le preocupa que su hija coma en los puestos que están afuera de la maquila en la que trabaja y que no quiera cocinar. Verónica se ha enterado de que frecuentemente ha tenido crisis serias debido a que sufre de anemia, no se cuida y come muy mal.

Como en los casos anteriores, los cuadros siguientes presentan de manera sintética los momentos críticos que influyeron en la vida de Verónica, su alimentación y su relación con la práctica de cocinar. Así como en la significación e importancia de la cocina y los cambios que se dieron en las distintas etapas de su vida.

Cuadro 23. Verónica. Momentos críticos, transmisión y cambio en el cocinar

Verónica (58) (1955)	Etapas	Contexto familiar	Momento crítico/ condicionantes	Transmisión cocina/ cocinar	Cambio	
Rancho "Piedras verdes", Sierra de Chihuahua (1955-1972)	Niñez y adolescencia (0-18 años)	Pasó su niñez en "Tierras Verdes", un rancho ganadero y agrícola de la sierra de Chihuahua. Se siembra trigo, chícharo, garbanzo, frijol y papa.	Su padre trabaja cuidando ganado a ese rancho. La familia vive en ese lugar y ahí nacen los hijos.	Su madre se encarga de la alimentación familiar: cocina y produce alimentos. Elabora quesos y requesón, práctica la nixtamalización. Hace ollas y comales en los que cocina.		
		Los hermanos y hermanas de Verónica proveían del trabajo familiar impago, tanto para la siembra del solar de su madre como para la milpa de maíz y sorgo de su padre. Además, para el cuidado y ordeña del ganado, durante todo el año y el traslado del agua.	La alimentación familiar estaba ligada a la producción de autoconsumo. No se compraba nada de lo que se consumía. Todo era de ahí.	Ocasionalmente Verónica y sus hermanas ayudaban a su madre en la cocina, porque siempre tenían mucho que hacer.		
Aserradero (1972) (posiblemente en Madera)				Cansada de vivir en la pobreza, sale del rancho. Decide irse con un muchacho que llegó a trabajar al rancho. Se van a vivir a un aserradero.	Recordaba cómo su mamá hacía la comida y trataba de imitarla.	Asume el rol de encargada de la alimentación familiar
Hermosillo (1972-1973) (17-18 años)			Su madre tomó la decisión de venirse a Hermosillo, debido a que la vida era muy difícil en el rancho.	Su madre la busca y los invita a irse a Hermosillo y van.	Se cocina y come lo que se puede comprar.	Pérdida de producción de autoconsumo. Todo se compra.
Costa de Hermosillo (1972)			Verónica está embarazada, ella y el padre de su hijo no encuentran trabajo.	Van a trabajar a un campo agrícola.	Sólo cocina huevo, sopa de pasta y frijoles.	Alimentación es muy limitada, en base a tres productos.
(1973)			Nace su hijo en el IMSS del poblado Miguel Alemán.	El inicio de la experiencia de la maternidad		

Continuación Cuadro 23

Verónica (58) (1955)	Etapa	Contexto familiar	Momento crítico/ condicionantes	Transmisión cocina/ cocinar	Cambio
	Juventud y adultez	Su madre vive en Hermosillo y decide llevarla a su casa.	Se va a vivir con su madre y sigue trabajando en el restaurante. Su madre se hace cargo del cuidado de sus nietos. Verónica sólo come en el trabajo.	Su madre cocina para toda la familia. Verónica sólo lo hace en el trabajo.	Sólo sus hijos comen en casa de su madre (huevo, sopa de pasta con puré de tomate, papas y frijoles para el mayor y leche para el menor). Se cambia el agua por el refresco embotellado, el tomate fresco por el puré, la carne y hueso de pollo por el consomé en polvo y en vez de manteca de puerco se usa aceite.
1975			Verónica sólo come en el trabajo		Come mejor y bien (come carne y puede "llenarse").
1980		Queda embarazada	Tiene a su tercer hijo. Una niña.		
		Decide independizarse	Deja su trabajo en el restaurante y abre su propio negocio.	Verónica cocina en su propio puesto.	Es propietaria y decide qué vender. Ofrece comida casera y regional. Lo que más ofrece es arroz, chiles rellenos y carne con chile y los domingos sólo menudo.
1983		Logra ahorrar por varios años.	Decide irse a vivir sola con sus hijos e hija.	Enseña a sus hijos de 10 y 9 años a preparar el desayuno.	Deja de hacer el desayuno. Sus hijos comienzan a cocinar. Ella lleva la comida de mediodía de su trabajo.
1983-1988		Logra mejorar un poco su ingreso.	Le paga a una señora para que cuide a sus hijos.	La señora cocina cuando se lo pide	Sigue llevando la comida.
1989		No puede seguir pagándole a la señora que le ayudaba.	Las vecinas la ayudan en el cuidado de los hijos.	Ellas preparan el desayuno a sus hijos.	Este apoyo le permite trabajar con mayor libertad.
				Inventar nuevas comidas para sus hijos.	Cocina recetas propias.
				Enseña a cocinar a su hija.	Su hija se inicia en la cocina.

Continuación Cuadro 23. Verónica

Verónica (58) (1955)	Etapa	Contexto familiar	Momento crítico/ condicionantes	Transmisión cocina/ cocinar	Cambio
1991	Adulthood	Conoce a una nueva pareja.	Contrae matrimonio legalmente por primera vez.	Verónica sigue cocinando. Hace el desayuno y lleva la comida de su trabajo.	Vuelve a cocinar en su casa: sólo el desayuno entre semana y la comida los fines de semana.
		Se embaraza de su último hijo.			
		Tiene problemas con su esposo.	La abandona su marido y le quita a su hijo.	Su segundo hijo y su hija le ayudan a preparar el desayuno y a servir la comida que su madre les lleva. Verónica les sigue enseñando a cocinar.	Nuevamente es la única encargada de la manutención familiar.
1992-1999		Verónica vive con sus hijos. Ella logra mantener su puesto de comida por varios años.		Sigue enseñándoles a cocinar, pero sigue llevando de su puesto la comida de mediodía.	Su hijo mayor y su hija son su principal ayuda en la cocina. Verónica les da a sus hijos comidas de tres guisos (sopa, guisado y frijoles).
2000		Su hija se casa y tiene un hijo.	Verónica se convierte en abuela.	Su hija cocina para su familia lo que Verónica le enseñó.	Su segundo hijo empieza a trabajar. Su hija es encargada de la alimentación familiar.
2001-2008		Su hija se divorcia y se va a vivir a casa de Verónica. Su hija empieza a trabajar en una maquiladora.	Su hija se va a vivir con ella.	Su hija empieza a dejar de cocinar para sus hijos.	Verónica también les da comidas de tres platos a sus nietos.
		Su hija tiene cinco parejas con las que procrea seis hijos.	Se va quedando a cargo de la crianza de sus nietos.		Su hija no vuelve a cocinarles a sus hijos
		Se casan otros dos hijos. Procrean cinco nietos más.		Ninguno de estos hijos cocina.	El hijo mayor se casa y no vuelve a cocinar.

Continuación Cuadro 23.					
Verónica (58) (1955)	Etapa	Contexto familiar	Momento crítico/ condicionantes	Transmisión cocina/ cocinar	Cambio
2008 -2010	Adultez	A los 53 años de edad Verónica se enferma.	Tiene que cerrar su puesto de comida.	Ella cocina para su hijo y sus nietos.	Verónica se ve imposibilitada de seguir con su negocio.
		Verónica y su hijo se hacen cargo de los nietos. Su hija se va a vivir con su último novio. Desde entonces no aporta ningún ingreso, ni alimentos para sus hijos.	Los padecimientos de Verónica se van agravando		Los ingresos de su hijo son pocos y apenas les alcanza para comer.
2011		Pide ayuda a alguna vecina para comprar tortillas y leche para los nietos.	Su hijo se queda sin trabajo.	Cuando puede hace sopa de pasta o frijoles o huevo.	La familia pasa días con hambre, la comida se les da a los nietos más pequeños, y a veces hacen una sola comida en el día (un solo plato).
		Verónica vende su carro para poder tener algo de dinero.			Pide fiado en la tienda del barrio.
2012		Su hijo encuentra trabajo.	Su hijo entra como cocinero a un comedor industrial.	Verónica sólo cocina el desayuno.	Su hijo lleva la comida que sobra en su trabajo. Verónica la reparte en la comida y la cena.
		Aunque el ingreso de su hijo es poco, ayuda a atender parte de las necesidades familiares.			Su alimentación depende de lo que su hijo pueda traer a casa.
		Verónica tiene varios padecimientos y han empezado a limitar su movilidad y a veces sucede que no puede ni levantarse.	El deterioro de su salud a afectado su relación con la cocina.	Hay días donde Verónica no puede cocinar, ni comer.	Casi desaparecieron las frutas y las verduras de su dieta.
		Su hija ha estado padeciendo anemia.		Su hija dejó de cocinar.	Su hija come en los puestos que están afuera de la maquila.

Fuente: Elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012 y 2013

Cuadro 24. Verónica/La cocina y su significación

¿Cómo era la cocina?	¿En qué se cocinaba? (tipo de combustible)	¿En qué lugar estaba la cocina?	Aparatos o enseres utilizados	Significación/cocina
Niñez y adolescencia (0-17 años) (1955-1972) / La cocina en el Rancho "Piedras verdes"				
Bajo una ramada o techumbre al frente de la casa había una hornilla de adobe para cocinar con leña. Esté fogón tenía que estar prendido siempre.	Hornilla de leña.	Fuera de la casa, bajo una techumbre.	Ollas, comal y tazas de barro, vasos hechos de jícaras ("ayal") y cucharas de madera, todo hecho por su mamá. Comal de fierro.	La cocina ligada al cuidado familiar y trabajo materno. Espacio ocasionalmente compartido con las hijas (para ayudar en algo específico) (Verónica no aprende a cocinar). La producción, la preparación y el consumo íntimamente ligados.
Adolescencia/vida en pareja /maternidad/ (19 años) (1972-1973)/ La cocina en la Costa de Hermosillo				
Se componía de: hornilla de leña, hecha de ladrillos y una mesa para los trastes.	Hornilla de leña.	Fuera de la casa, bajo una techumbre.	Olla, sartén y comal de hojalata.	Espacio materno, asociado a la alimentación familiar.
Adultez (20-58) (1974-2012) / La cocina en la ciudad Hermosillo				
Se va a vivir con una pareja que la sacó de la calle y le dio cobijo en su casa. La cocina tiene estufa de gas, anaqueles, desayunador, refrigerador y lavatrastos.	Estufa de gas	En un cuarto de la casa.	Ollas, sartenes, licuadora, olla exprés.	Significó cuidado, solidaridad y afecto. El cocinar por parte de la señora que la acogió le significó una gran ayuda y protección en una situación de gran vulnerabilidad de ella y sus dos hijos.
Trabaja en un restaurante. Tiene una estufa grande de gas, refrigerador de refrescos, refrigerador vertical, lavatrastos y una barra de trabajo.	Estufa de gas	En un negocio dentro de un mercado.	Ollas, sartenes, licuadora, olla exprés, placa de fierro.	La cocina es una vía femenina de aprendizaje culinario y de fuente de ingreso familiar.

Continuación Cuadro 24				
¿Cómo era la cocina?	¿En qué se cocinaba? (tipo de combustible)	¿En qué lugar estaba la cocina?	Aparatos o enseres utilizados	Significación/cocina
Adulthood (20-58) (1974-2012)/ La cocina en la ciudad Hermosillo				
Pone su puesto de comida. Tiene una estufa grande de gas, refrigerador, hielera para refrescos, mesas.	Estufa de gas	En local comercial de un mercado.	Ollas, sartenes, licuadora, olla exprés, comal de fierro.	La cocina significó su independencia económica y el logro de la manutención familiar.
La cocina tiene estufa de gas, lavatrastos, un refrigerador, anaqueles y un desayunador.	Estufa de gas	Dentro de la casa en un espacio separado de la sala-comedor.	Ollas, sartenes, licuadora, olla exprés, comal de fierro.	La cocina asociada al cuidado y alimentación familiar. Al cocinar ella provee de seguridad y afecto a sus nietos. Toma el rol de madre con sus nietos. Su hijo cocina para sus sobrinos, provee alimentos y afecto. La hija separada de la relación cocina-rol materno.

Fuente: Elaboración propia, datos del trabajo de campo, 2012 y 2013.

4.6.4 La significación de la cocina

Como se parecía en los cuadros anteriores, en los tres casos encontramos que la cocina es considerada como un espacio materno, un dominio femenino, asociado a las funciones del cuidado y alimentación familiar. Pero también un espacio de enseñanza-aprendizaje, un espacio compartido para la transmisión del conocimiento culinario y de la responsabilidad de cocinar y alimentar a la familia.

La experiencia del matrimonio-y luego de la maternidad condujo a la necesidad de un mayor acercamiento y aprendizaje culinario.

En momentos difíciles, el cocinar les brindó una opción para mantener a su familia, o lograr una independencia económica, pero también fue una manera de proveer apoyo solidario y expresión de afecto.

Para estas tres mujeres, la cocina constituye un espacio a través del cual desempeñan su rol materno, algo que tuvo y tiene gran importancia en su identidad y valoración social.

Sin embargo, este vínculo con la cocina y el cocinar no tiene la misma relevancia dentro de la vida de sus hijas.

4.6.5 Conclusiones sobre los tres casos

En los tres casos expuestos el sistema culinario doméstico y en particular la cocina, se encuentran íntimamente vinculados al escenario alimentario que formaba parte de los lugares donde les tocó vivir. Así, la niñez y la adolescencia de estas mujeres abuelas se dio en un contexto en el que lo que se cocinaba y se comía dependía de la producción directa de alimentos que se cultivaban o se recolectaban, así como otros provenientes de la cría o la caza, y en los tres casos sus repertorios eran limitados e incluso semejantes.

En cuanto al consumo familiar, la comida se distribuía entre los integrantes de la familia, para ello se preparaban platillos rendidores, como los caldos de hueso de res, el cocido y los frijoles. La composición de la estructura de las comidas era muy

simple, se tenía un solo plato y cuando era posible se complementaba con tortillas o pan horneado a la leña.

La leña era combustible fundamental e imprescindible para poder cocinar.

En la economía campesina de sus familias nada se desperdiciaba, todo se aprovechaba, el uso de los restos de las comidas y de las cosechas les permitían contar con una fuente de proteínas, a través de la cría de puercos y de las gallinas.

El contexto social y familiar en el que cada una de estas mujeres vivió, como los cambios que fue sufriendo, junto con las distintas circunstancias y decisiones personales que estas mujeres fueron tomando en su vida, influyeron tanto en las posiciones sociales que fueron adoptando (pareja, madre, esposa...) como en la relación con la alimentación, la cocina familiar y el modo de ser con relación a la práctica de cocinar.

En el transcurso de sus vidas el sistema culinario doméstico familiar fue transformándose, su inserción a la vida urbana trajo consigo modificaciones contundentes en sus vidas, su alimentación y su cocina.

En cada uno de los tres casos aparecen algunos aspectos comunes, como la migración como uno de los condicionantes que influyó y transformó grandemente sus vidas. La vida en la ciudad de Hermosillo o la Costa significó la redefinición de la vida familiar y de la estructura ocupacional. En este último aspecto cuatro de los cambios más importantes fueron:

- 1) Se deja de asumir que el principal ingreso es el del padre.
- 2) La inserción al mercado de trabajo de las hijas y las madres para asumir su nuevo rol de proveedoras. Especialmente las mujeres abuelas que tuvieron que encargarse total o casi totalmente de la manutención familiar cuando se quedaron solas, pues tuvieron que realizar algún tipo de actividad para obtener ingresos.

En lo que se refiere a la alimentación y la cocina familiar:

- 1) Se pierde la calidad de sujetos productores de alimentos, para pasar a ser dependientes del mercado.
- 2) De una dieta basada en vegetales, cereales y poca carne, se pasa a una más comercial. Se sustituyen los alimentos y preparaciones culinarias que

requerían de tiempo y productos frescos para su preparación por productos procesados o industrializados.

- 3) El principal combustible es el gas, pero permanece el uso de la leña de manera más limitada.
- 4) Se requiere de una infraestructura diferente, mínimamente de una estufa de gas. El uso del molino de manivela para moler el maíz va desapareciendo ante la posibilidad de comprar la masa preparada o las tortillas ya listas para comer.

Por otra parte, en el transcurso de sus vidas hubo momentos críticos que condujeron a nuevas circunstancias o retos dentro de su vida que les ayudaron a enfrentar situaciones difíciles o de transición, en donde aprender a cocinar fue marcando la diferencia -en la organización de la vida diaria en términos personales o familiares- en un cambio de posición social o de una etapa de la vida, o en la manera de proveer protección y cuidados a sus familias. Pero también en las posibilidades de enfrentar condiciones económicas adversas gracias a la adquisición de esta habilidad.

También la transmisión del conocimiento culinario que pudo ser por vía materna o por medio de otras mujeres marcó profundamente su práctica culinaria, particularmente el cocinar para la familia.

La cocina en estos tres ejemplos sigue siendo un referente materno y/o femenino. El cocinar para la familia o para otros, en la percepción de estas tres mujeres abuelas, estuvo asociado a sentimientos de seguridad, de afecto, y/o de solidaridad.

Para Mara, Rina y Verónica el hacer y comer tortillas de nixtamal es algo que en sus recuerdos está asociado al hogar materno, a un alimento bondadoso en el que en una época de carencias, sus madres encontraron un valioso recurso para complementar las comidas y ayudar a saciar el hambre. Lo mismo la preparación del cocido o los caldos significaba contar con comida para todos.

La tortilla de nixtamal hecha a mano sobre un comal las remite a la familia, al rancho, al “mundo familiar” que afirma Bourdieu (1988:77, citado por Moreno, 2004:166), es el “momento fundacional de nuestros gustos y disgustos”, pero

también podemos decir de nuestros afectos más primigenios, y de vínculos con nuestro origen.

La Maseca, el aceite, los refrescos, el consomé en polvo, aparecen en sus vidas y en la cocina como símbolos de cambio y como pérdida del elemento materno o de un universo culinario femenino que fue quedando en el pasado.

A pesar de todas las vicisitudes que tuvieron en sus vidas, el mundo rural aún continúa siendo para ellas un referente simbólico importante.

A partir de la relación con los médicos que han atendido los problemas de salud de Mara, Rina y Verónica, han recibido nueva información con base a un discurso más científico y medicalizado de la alimentación, sin embargo, lograr tener una dieta saludable y además específica para lo que cada una podría comer, es imposible si se vive en condiciones de pobreza como Rina y Verónica.

Para Mara queda claro que su manera de comer es lo que la ha llevado a ser diabética, y para ella hacer cocido es preparar una comida sana, la que sigue haciendo, aunque nadie se la coma. Ella sabe que come lo que no debe, pero siente temor de verse excluida de las salidas a comer a la calle o si se juntan a comer en sus casas con sus hijas, sus yernos y sus nietos, debido a que, si salen a comer a la calle o si se juntan a comer en sus casas, por lo que tiene que comer lo mismo que ellos, y la mayoría de las veces comen cosas que no tienen nada de saludable. Lo mismo sucede cuando tiene que hacer comida preelaborada o congelada o platillos que a ella no le gustan con tal de que sus nietos los coman y no dejen de querer ir a visitarla.

En sus relatos estas tres mujeres abuelas también nos muestran cambios en el modo de ser de las hijas, en su manera de asumir sus roles dentro de la familia o ante las exigencias de la maternidad. También perciben en ellas la existencia de un modo más personal, más individual de vivir y de decidir sobre su vida, así como una mayor flexibilidad como encargadas de la alimentación familiar.

Lo cierto es que en la sociedad contemporánea encontramos cambios en la concepción más tradicional de lo que es ser mujer, la sexualidad o de lo que podría significar la maternidad, la identidad femenina y su relación con el rol materno y la importancia de la cocina y el saber o querer cocinar.

Sin embargo, aunque las hijas disfrutaran de una mayor libertad que la que sus madres pudieron tener en todos estos aspectos, esto ha conducido a que las mujeres abuelas se tengan que involucrar más que antes en ayudarlas, aunque hay casos en los que existe una gran presión porque en su rol de abuelas se han visto en la necesidad de asumir la responsabilidad plena de la crianza de los nietos -sustituyendo a la madre-, como ha sucedido con Verónica.

Resulta interesante lo que Burin (2004) afirma en cuanto a que en nuestra sociedad, la creencia de que la maternidad ha constituido una de las máximas vivencias de satisfacción a las que podría acceder una mujer, y para lograr la plenitud de su femineidad, lo cierto es que la experiencia nos indica que a pesar de la permanencia de estos discursos, en la práctica no todas las mujeres se sienten de ese modo y son muchas las que –con distintas edades y niveles socioeconómicos- dan cuenta de un “malestar innombrable”, la frustración que sienten ante la maternidad. Y el tener que postergar sus propias necesidades y deseos para atender los de sus hijos pequeños. Lo cierto es que se requiere de avanzar en la comprensión de estos cambios en las mujeres hermosillenses, en especial las nacidas a partir de la década de los ochenta, sobre lo que está pendiente, la formulación de nuevas preguntas de investigación relacionadas con la autocomprensión¹⁷⁹ de ser mujer y su relación con su rol de encargada de la alimentación familiar y el modo de ser con relación con la cocina, es decir, el cocinar.

Pero también nos parece necesario revelar aquellas otras formas en las que las mujeres participan, y que son invisibles a pesar de la importancia que han tenido en algunos barrios de Hermosillo, nos referimos particularmente al papel que las mujeres han desempeñado como agentes directas –actuando tanto individualmente como a través de redes femeninas- cumpliendo un importante papel social como cocineras y proveedoras de alimentos, y brindando diversos apoyos orientados a la subsistencia familiar, así como a la transmisión culinaria y al aprovisionamiento de cuidados y de alimentos, como una acción solidaria y de práctica de la vecindad, como veremos en el siguiente capítulo.

¹⁷⁹ En el sentido de lograr comprender a los sujetos y la construcción de su identidad, así como la construcción social de los roles que tienen o asumen en la sociedad, pero de una manera activa en el sentido que Sandel (2000, citado por Díaz Polanco, 2004:194 y 195) alude sobre la autocomprensión del sujeto como parte de algo, su percepción y conocimiento sobre lo que él es y a lo que pertenece.

CAPÍTULO V. LAS MUJERES Y LA COCINA: TRANSMISIÓN CULINARIA, VECINDAD, CUIDADO Y SUBSISTENCIA

Sin duda, la alimentación como satisfactor de la necesidad de subsistencia tiene que ver con nuestra naturaleza biosocial, algo fundamental en nuestros procesos de hominización y de humanización, pues -como afirman Contreras y Gracia (2005:11) - “en el acto de la alimentación, el ser humano biológico y el ser humano social están estrechamente vinculados y recíprocamente implicados”.

Max-Neff, Elizande y Hopenhayn (1998:53-54) consideran a la subsistencia como parte de las necesidades fundamentales del desarrollo humano, donde también consideran otras como: protección, afecto, entendimiento, participación, ocio y las cuales – nos dicen los autores- “estuvieron presentes desde los orígenes del «Homo habilis» y, sin duda, desde la aparición del «Homo sapiens». Probablemente en un estadio evolutivo posterior surgió la necesidad de identidad...”. Además, nos explican la naturaleza cultural e histórica de las mismas y sus satisfactores:

En este sentido..., es posible suponer que las necesidades humanas cambian con la aceleración que corresponde a la evolución de la especie humana, a un ritmo sumamente lento, pero al estar imbricadas a la evolución de la especie son también universales y sus satisfactores se modifican al ritmo de la historia y se diversifican de acuerdo a las culturas y circunstancias, al ritmo de las distintas historias (Max-Neff, *et al.*, 1998:53-54).

Donde -de acuerdo con esta propuesta- la alimentación constituye uno de los satisfactores de la necesidad básica de subsistencia. Vínculo que en la sociedad contemporánea se manifiesta en una multiplicidad de maneras, donde la vecindad, la reciprocidad y solidaridad se han constituido en elementos centrales para responder en este sentido, a la necesidad de subsistencia familiar y vecinal.

Mientras que Berry (2001) alude a la vecindad y a la subsistencia como dos principios ligados para el soporte de una economía local. Sin embargo, estos dos mismos principios han constituido para muchas familias parte de uno de los mecanismos sociales que les ha permitido contar con condiciones para superar imprevistos, mediante la práctica de la vecindad -haciendo posible contar con recursos o apoyos económicos o sociales- a partir de interacciones caracterizadas

por la solidaridad o reciprocidad con base en lo que Berry define como vecindad viable: “[...] una vecindad viable es una comunidad; y una comunidad viable está formada por vecinos que aprecian y protegen lo que tienen en común. Esto es el principio de subsistencia” (Berry, 2001:2).

A partir de estas dos dimensiones es que en este capítulo nos referiremos a la subsistencia, vinculándola a las mujeres y a la práctica de la vecindad, como una acción caritativa, económica e igualitaria, y también ligada a emociones.¹⁸⁰ Donde las encontramos como agentes directas que actúan de manera individual o junto a otras, con quienes pueden configurar temporal o espontáneamente redes femeninas materializadas en tramados de relaciones, interacciones o encuentros cara a cara, cuya finalidad es proveer apoyos domésticos diversos, acompañamiento, cuidados o afecto, donde en ocasiones participan como cocineras. Lo que ha constituido un capital social de gran relevancia para enfrentar momentos de crisis entre las familias de escasos recursos.

Entre algunas de las mujeres-abuelas entrevistadas se encontraron prácticas¹⁸¹ y relaciones intra y extra-domésticas -que constituyeron formas de expresión de una “economía política de la sobrevivencia” (González, 2006b)¹⁸²- orientadas a algún beneficio individual o de las familias de sus vecindarios. Mediante sus relatos nos

¹⁸⁰ Para entender las emociones –nos dice Zafra- hay que entender también las dimensiones cognitiva, moral e ideológica de los contextos donde se producen y señala que son formas de negociar significados sobre fenómenos tan distintos como los derechos y las obligaciones de cada cual o el control de los recursos. También Lutz (1985: 420) ha planteado la importancia de las emociones en la investigación social, y además subraya que, más allá de una visión cognitiva, son resultado de factores socioculturales, y refiere a la existencia de vínculos de estas últimas con los contextos socioculturales, con sistemas de valores sociales, morales y simbólicos, y la estructura social: “La emoción es vista como relacionada con la estructura social en una variedad de formas. En primera instancia, la emoción puede definirse como “sobre” las relaciones sociales; los sistemas de significación emocional reflejarán esas relaciones y, a través de la constitución emocional de la conducta social, las estructurarán. Además, las estructuras sociales y económicas están relacionadas con la forma en que las personas o los yoes se construyen de manera más general. Cosas tales como el grado de individualismo, las nociones de privacidad y autonomía, la multiplicidad de sí mismos o el sentido de responsabilidad moral que resultan tienen consecuencias importantes para la forma en que la emoción es conceptualizada, experimentada y socialmente articulada”.

¹⁸¹ El concepto de práctica alude a una actividad humana concreta desplegada en lo cotidiano, que se da en un marco relacional e implica un proceso de intervención del sujeto sobre un objeto o situación en condiciones espaciales y temporales definidas. Las prácticas individuales o colectivas son estructuradas por determinaciones de clase y pueden ser reguladas y regulares sin ser producto de obediencia a reglas; las prácticas no son reacciones mecánicas de los *habitus* que las generan (De la Garza, 2002:263).

¹⁸² Con el término de “economía política de la sobrevivencia” se alude a que la sobrevivencia de los individuos no es un asunto individual ni meramente privado. Por el contrario, la sobrevivencia depende y está moldeada por las relaciones sociales –económicas y políticas, intra y extra-domésticas-que los individuos entablan con actores e instituciones de la sociedad y al interior de los grupos domésticos de los que forman parte (González, 2006b:90).

muestran distintas formas de relacionarse, así como prácticas solidarias o de reciprocidad asociadas a los recursos alimentarios a los que tenían acceso.¹⁸³

Lo que nos parece relevante es que a través de la experiencia vivida por estas mujeres-abuelas como portadoras de la cultura culinaria y agentes con un papel social poco reconocido, podemos comprender la relación cocina-alimentación, la cual nos permite ver más allá de las macroestructuras o los macroprocesos, pero también más allá de los límites dados por la familia y la unidad doméstica.

Como afirma Alcoff (1999:135): “los intentos por explicar la experiencia como solamente constituida por macro-estructuras fallan al no tomar en cuenta, sería o adecuadamente, la experiencia vivida, personal e individual”¹⁸⁴, en este caso de la práctica culinaria y de la misma alimentación en cuanto a su configuración y transmisión en tanto procesos de índole social y culturalmente constituidos en espacios de interacciones sociales rutinarias (*locale*) y en la dinámica particular de su contextualidad.¹⁸⁵

Con esta finalidad en los siguientes apartados se abordan tres tópicos, el primero refiere a las mujeres como portadoras de la cultura culinaria y su papel social dentro de sus barrios, donde el producto de sus cocinas llegaba a ser distribuido entre sus habitantes mediante el regalo o la venta de comida a precios accesibles. El segundo, dedicado a la existencia de redes femeninas y las formas de ayuda y/o reciprocidad que a través de ellas se materializaban, como un tipo de estrategia que aseguraba contar con alimentos, y acompañamiento en momentos difíciles y la transmisión de la enseñanza culinaria; y el tercero, en el que se trata sobre la participación de las mujeres y sus familias en un mecanismo a través del cual se aprovechaban las fuentes de alimentos alternativos existentes, asegurando el acceso a varios productos locales.

¹⁸³Pues como señala Moser (1998) no sólo hay que poner atención en las carencias de las familias y los sujetos sino también en los recursos y las capacidades que poseen o a los que tienen acceso ante un entorno cambiante.

¹⁸⁴ En este sentido nos parece fundamental lo que señala Elias (1996) en cuanto a que la sociedad no es un fenómeno que existe fuera de los individuos que la constituyen, y como a su vez no existen fuera de la sociedad que integran unos con otros, lo que este autor expresa en su concepto de configuración.

¹⁸⁵Giddens (1984) desarrolla el concepto «locale» para delimitar aquel espacio que proporciona el contexto para la interacción humana y el elemento básico para determinar la zonificación de las interacciones sociales rutinarias (citado en Zunino, 2000:3). Mientras que define a la contextualidad como: “El carácter situado de una interacción en un espacio-tiempo, que incluye el escenario de una interacción, unos actores copresentes y una comunicación entre ellos” (Giddens, 1984:394).

5.1 LAS MUJERES COMO PORTADORAS DE LA CULTURA CULINARIA Y SU PAPEL SOCIAL

La participación de las mujeres como portadoras de la cultura culinaria y la importancia del papel social que ellas han desempeñado como cocineras y transmisoras del conocimiento culinario, así como proveedoras de alimentos y apoyos diversos ha permanecido invisible dentro de la historia de la cultura alimentaria sonoreense, a pesar de que esto ha constituido un elemento fundamental para la subsistencia de los habitantes de los barrios de la ciudad.

Un caso en este sentido lo constituye una de las formas en las que el alimento era distribuido entre las familias de los barrios pobres y de estrato socioeconómico medio, a través de lo que algunas mujeres cocinaban en sus casas y, que compartían regalándolo a sus vecinos y vecinas o mediante la venta de comida tradicional, como gorditas,¹⁸⁶ tamales de carne, chorizo, elote y menudo a precios bajos.

Para este primer apartado presentamos algunos de los testimonios dados por cinco mujeres abuelas, con la finalidad de mostrar, a través de sus vivencias, la importancia que han tenido las mujeres como agentes que han cumplido un papel social en términos solidarios, para la sobrevivencia de quienes carecían de lo necesario para satisfacer el hambre, o como distribuidoras de alimentos en los barrios al vender o simplemente convidar las comidas preparadas por sus propias manos en las cocinas de sus hogares.

Como ya se dijo anteriormente en el capítulo II, la elección de estas informantes únicamente se basó en el hecho de que ellas vivieron o conocieron directamente este tipo de experiencias en algún momento de sus vidas. En este sentido, se presentan algunos fragmentos de sus narraciones con el propósito de ilustrar, a partir de sus recuerdos, el papel desempeñado por las mujeres en sus barrios como portadoras de una cultura culinaria.

¹⁸⁶ Las gorditas eran una especie de sopas hechos con masa de maíz fritos en manteca a los que se les ponía picadillo de carne de res con papas, lechuga.

5.1.1 Georgina

Georgina, una mujer de 79 años que ha vivido toda su vida en Villa de Seris, nos compartió sus recursos sobre la señora Agustina Ibarra de Araiza, quien preparaba “coyotas”, una especie de tortilla de harina de trigo y manteca rellena de piloncillo y horneada a la leña. La señora Ibarra acostumbraba a regalárselas a los trabajadores que estaban en las milpas contiguas al pueblo y también a los vecinos. Más tarde, la señora Ibarra empezó a venderlas para obtener un ingreso, hasta que con el tiempo logró ser ampliamente reconocida entre los hermosillenses, lo que le permitió establecer un negocio en la casa familiar que aún hoy en día permanece y es atendido por sus descendientes. Las coyotas se convirtieron en un producto que llegó a considerarse icónico dentro de la gastronomía tradicional sonorense. Con el tiempo en Villa de Seris se fueron estableciendo varios negocios para su venta, y su producción quedó en manos tanto de varones como de mujeres.

Georgina también nos platicó sobre la venta de comida que algunas mujeres preparaban en sus hogares para ayudarse en 1945. Ella y otras jóvenes del pueblo les ayudaban a vender o entregar los productos que éstas ofrecían, sin recibir ningún tipo de compensación. Por entonces Villa de Seris era un poblado conurbado a la ciudad de Hermosillo, establecido en las orillas del Río Sonora, y que actualmente constituye una de las colonias más antiguas de esta ciudad.

Cuando tenía 15 años había señoras que vendían comida.

Sí, pero vendían en las casas: pan, gorditas. Gorditas caseras, así como las de la “Chahua” con carne molida, y papas, lechuga, y menudo.¹⁸⁷

Era lo que vendían más, menudo, gorditas, tamales de elote y de carne, era lo que más vendían.

Pero en las casas, no había puestos.

Si, se pedían en su casa o por ejemplo, le levantábamos pedidos y ya nosotros entregábamos.

<<Sáqueme...mi vecina quiere tantos tamales, una docena...>>, y ya nosotros los despachábamos, los entregábamos.

Sí, nosotros ayudábamos, nos pedían que nosotras ayudáramos.

Y le digo ahora todo que cambiado, todo, todo... A cómo nos acostumbraron a nosotros...

¹⁸⁷ La *Chahua* era una fonda en la que se vendían antojitos sonorense, localizada en el centro de la ciudad.

Luego, a veces..., cuando ya se inventaron los camiones, pues a veces teníamos dinero para el camión y a veces no y teníamos que irnos a pie. A pie ir y venir cuatro veces al día (Georgina, 79 años, 13 de septiembre de 2011).

5.1.2 Elena

Elena tiene 48 años de edad y vive en la colonia San Luis. Nos comentó que antes - cuando tenían oportunidad-ella, su hermana y su esposo repartían alimentos entre sus vecinos. Explicó que la proximidad que había entre las vecinas era mayor –en términos relacionales, afectivos y de amistad-, y la cercanía facilitaba la distribución de los productos que les eran obsequiados o de la comida que las mujeres cocinaban y que compartían con quien lo necesitaba, además de que había un conocimiento más cercano de la vida, los problemas y las necesidades de las vecinas. Se le preguntó si en el barrio aún era común este tipo de ayuda relacionada con la distribución de los alimentos o con compartir la comida, y ella señaló que esto había disminuido de manera considerable.

Elena se preocupa por su comunidad, conoce los problemas por los que pasan las familias de su vecindario para alimentarse y quiere formar un Comité de Alimentación. Para ello se acercó al Ayuntamiento y ha logrado participar en algunos cargos, como parte de la sociedad civil, que le han permitido contar con el acceso a alimentos:

Sí, un Comité con el “Banco de Alimentos”.

Ya estoy como presidenta de Desarrollo Social (por medio del Ayuntamiento), entonces se me presta y se me abren rápido las puertas.

Esa es mi intención, pero ya que baje el calor.

Tenemos que acondicionar a lo que era la iglesia, es una bodega muy grande y como vienen y te dan de una cosa, de verduras, pues hay que ir seleccionado e ir haciendo las despensas. Un poquito de todo.

Esto llegó esta semana, esto te va a tocar.

Se dice que cada vez es diferente lo que te mandan.

Son despensas que te venden más baratas. Sí, porque viene que medio (kilo) de azúcar, que medio (litro) de aceite o de manteca, un kilo de harina, un kilo de arroz, un kilo de sal, una bolsita de avena, dos sopas, uno o dos purés, un atún (enlatado), y así varía.

Y luego, acompañando eso hay veces que viene un pan diferente, ya sea de diferentes pastelerías, del Sam's y de otras tiendas que mandan pan, diversos, de piña, de dulce, pasteles, yogures. Toda esa variedad y luego lo que es la verdura: chile verde, tomate, cebolla... (Elena, 48 años, 5 de agosto 2012).

5.1.3 Mariana

Mariana (52 años) nos narra una experiencia de cuando era niña (1968-69) y vivía en la colonia Cuatro Olivos, sobre cómo a pesar de que los recursos familiares fueran muy limitados siempre había algo de comer para quien lo necesitara:

*Pues sí, fíjese que a mi mamá le llevaban, las vecinas le llevaban, porque sabían cómo vivíamos la situación. Y sí que le llevaban el caldito o las albóndigas.
<<Me sobró esto>>..., Le decían: << ¿No quieres para tus hijos?>>, y ella <<Sí, dámelos>>.*

*Pues, sí. Había un señor que a mí nunca se me olvida. Todos los días iba a tomar café allá a la casa, el señor sólo iba a tomar café. Mi mamá ponía blanquillos en un cesto de hoyitos de los de antes y él le robaba un blanquillo todos los días a mi mamá. Y se lo echaba el señor en la bolsa y nosotros lo mirábamos y mi mamá nos decía <<déjenlo no le digan nada, pobrecito>>. Ahí va se lo come, aparte a veces ella le daba de lo que había.
Y mi mamá pues siempre..., como tenía las vecinas todas siempre le hablaban << ¡Ay!, que hice esto>>.
Y como ella podía les llevaba el bocadito cuando ella podía, o nopalitos, mi mamá era muy nopalera, le gustaban mucho los nopales.
Ella también compartía. Sí, sí, tan pobremente como ella podía.*

*[...] teníamos gallinas, patos, que criaba mi mamá, entonces ella mataba y les llevaba.
Es que engañaba a las mujeres y les metía el pato por carnita: <<Y que no sabe qué se comió>>, <<qué nos diste Chole>>, le decían, <<pues pato>>, << ¿esa cosa tan buena era pato?>>.
Todavía de aquí hay muchas vecinas que se acuerdan: << ¿cómo que nos diste pato?>>.
Verá que cosa tan buena el pato, y ya ve que ya comieron.
(Mariana, 52 años, 13 de julio de 2012)*

Atrás de la casa de Mariana vive una señora que está mal de sus facultades mentales y ella tiene un hijo que va muy poco a verla y cuando llega a ir tarda mucho tiempo en volver, así que entre *Mariana* y otras de sus vecinas, la cuidan y le llevan de la comida que alguna de ellas cocinó para ese día.

5.1.4 Elisa

Uno de los aspectos que ha tendido a desaparecer -de acuerdo con las experiencias e historias personales de las mujeres entrevistadas- es el sentido de familiaridad, de afecto y cercanía entre los vecinos y parientes que se recreaba al compartir alimentos o comidas preparadas para obsequiar. Por ejemplo, *Elisa* (de 85 años) relató que cuando era niña y vivía en la colonia Centro, en su casa cada año se hacían grandes cantidades de *capirotada* para compartir con los vecinos y familiares, se trataba de un platillo dulce acostumbrado en Semana Santa, elaborado con pan, miel de piloncillo, queso, pasas y cacahuates:

Yo recuerdo cuando mi mamá hacía una tina de esas grandes de lámina de pura capirotada que hacía para todos los vecinos, el que quisiera, ella lo hacía para compartir, ahí ponía la tina en la banquetta y ahí la regalaba al que pasara. Yo era una niña (1937). Eso hoy ya no se ve.

Mi tío fue el que empezó a hacer jamón en la azotea y cuando hacía también lo compartía con los vecinos (Elisa, 85 años, 12 de marzo de 2012).

5.1.5 Fernanda

Fernanda vive en la colonia Cuatro Olivos y ha enseñado a cocinar a una de sus vecinas. Ella la presiona para que cocine, para que coma mejor y cuando se da cuenta de que no tiene qué comer, le prepara algún caldo con higaditos de pollo y se lo lleva.

Fernanda recuerda que esta disposición para ayudar a otras mujeres y sus familias se la enseñó su mamá, pues cuando cocinaba compartía sus guisos con quien no tenía que comer:

Yo así lo veo, mi mamá así me enseñó.

Mi mamá, mataba un cochi mi papá, no pa' vender.

Mi mamá toma ven ve.

Estaban sacando los chicharrones y <<toma un plato, llévale a>>>, y sacaba otro plato y <<llévale>>.

Luego mi mamá hacía pozole y nos daba un traste y <<llévale a fulana y llévale a...>>.

Entonces así de bonito, entonces así me enseñaron.

Igual si yo un día hago una comida especial así, pues un dip, yo doy.

Siempre las vecinas me daban natillas. (Fernanda, 74 años, 11 de julio 2012)

En opinión de las entrevistadas, la situación económica y el sostenimiento familiar ahora es más difícil que antes -en su niñez y adolescencia- cuando a pesar de vivir con ciertas carencias, entre las familias se contaba con la posibilidad de compartir la comida preparada en casa o dar algún apoyo directo de otro tipo, como el cuidado de los niños. Señalaron que ha habido cambios en las relaciones entre los vecinos y parientes, los primeros ya no se conocen y los segundos se ven menos con menos frecuencia.

Por otro lado, el desempleo, la reducción del poder adquisitivo, el incremento en el costo de la vida y de los alimentos, constituyen aspectos que influyeron en la disminución de la capacidad familiar y vecinal de compartir los recursos alimenticios y económicos.

La participación de las mujeres en el aprovisionamiento de cuidados y de alimentos como acción solidaria dentro de sus barrios ha sido un sostén importante para enfrentar los tiempos difíciles, pero también llegó a tener gran relevancia entre sus pares, en cuanto a cumplir el rol de transmisoras de los saberes y prácticas culinarias, como a continuación lo veremos.

5.2 REDES FEMENINAS: APOYOS EN EL CUIDADO, SUBSISTENCIA Y LA TRANSMISIÓN CULINARIA

En lo que comemos, cómo lo preparamos y dónde lo obtenemos se reflejan las condiciones sociales, económicas y culturales en las que se viven. Pero, también la comida constituye un aspecto más íntimo para expresar la transformación de la vida de las personas, así como de las innovaciones, las neofobias, los gustos y las preferencias alimentarias, además de las manifestaciones de la continuidad de la tradición y la pérdida del conocimiento culinario.

Cuando se empezó esta tesis pensamos sólo en abocarnos a las prácticas culinarias, pero al introducirnos en la vida de las mujeres-abuelas de este estudio, nos dimos cuenta de que eran parte de una historia alimentaria poco conocida, donde ellas tenían un papel importante, no sólo en cuanto a su relación con la cocina y el cocinar más allá de su propio hogar, sino también como portadoras y transmisoras de los saberes y prácticas culinarias.

A través de su cocina no sólo proveyeron de cuidados, alimentos y afecto a los miembros de sus propias familias, sino también materializaban -a través de la comida que preparaban y obsequiaban- la extensión de estos cuidados y satisfactores hacia otras madres u hogares de sus vecindarios. Lo que nos deja ver la importancia de los apoyos directos entre mujeres o de la constitución de redes femeninas, pues como señala Carrasco (2003:3): “las necesidades humanas son de bienes y servicios, pero también de afectos y relaciones”.

Esto último nos parece que coincide con la propuesta de Narotzky (2004: 197) sobre la relevancia que tienen las redes personales de consumo: “porque permiten observar que la capacidad individual para obtener recursos depende no sólo de los miembros del hogar, sino de la “estructura social en general, y en particular el parentesco, la amistad y las redes de vecinos”.

De acuerdo con la información recabada, la red de relaciones sociales que estas mujeres establecían se constituía a partir de lazos de amistad y vecindad. Donde como mujeres -en su proceso de individuación-¹⁸⁸ y con base al universo de significaciones de su mundo femenino, desarrollaban -en cada *ocasión* y en ciertos contextos espaciales y situacionales (en términos de Tonkin, 1995, citado en Daich *et al.*, 2007:72)-¹⁸⁹ distintas acciones encaminadas al cuidado, bienestar y solidaridad hacia otras personas y familias.¹⁹⁰

¹⁸⁸El sentimiento de identidad es experimentado por el sujeto como resultado del proceso de individuación-diferenciación, base del sentimiento de unicidad (ser uno y único) y del sentirse él mismo a través del tiempo, base del sentimiento de mismidad, con su corolario de integración social (Grinberg y Grinberg, 1980).

¹⁸⁹Tonkin (1995, citado en Daich *et al.*, 2007:72) señala que la *ocasión* refiere a la oportunidad de comprensión de la relación entre situaciones, prácticas y lugares en que emergen, y remite en particular a la importancia de la consideración de los enunciados y los contextos espaciales y situacionales en que se producen.

¹⁹⁰En una entrevista realizada a Carrasco señalaba que: “Paradójicamente, las mujeres acceden en mucha menor medida a derechos por sí mismas y, sin embargo, son fundamentalmente ellas las que desarrollan “derechos de bienestar” para otras personas a través de su trabajo doméstico y de cuidados, asumiendo así de manera particular e individual una responsabilidad que debiera ser social y colectiva” (Abasolo y Vincent, 2014:147).

Para este apartado seleccionamos como ejemplos a cinco mujeres abuelas, quienes vivieron la experiencia directa de ser receptoras del conocimiento culinario en momentos críticos en sus vidas.

Los criterios utilizados para la selección de estos casos fueron: a) Haber recibido de manera directa la enseñanza culinaria por vía femenina; b) Ser beneficiarias de este proceso de transmisión que pudo ser dado o no a través de la vía materna; c) Enfrentar circunstancias familiares que les exigieran cumplir el rol de encargada de la alimentación familiar.

En sus narraciones encontramos distintos comportamientos y circunstancias relacionadas con formas de solidaridad y reciprocidad, que se configuraban y materializaban en la vida cotidiana de estas mujeres, mediante redes de sociabilidad, es decir, “la trama de relaciones interpersonales, la red de relaciones que vincula a unos con otros, vinculaciones que podían suponer tanto proximidad como amistad” (Daich *et al.*, 2007:75).¹⁹¹

Mediante estas redes se conformaban estrategias que aseguraban no sólo que los alimentos llegaran a varios hogares, sino también la transmisión culinaria al enseñar a cocinar a otras mujeres, proveyéndolas de un activo acompañamiento y apoyo emocional para que lograran cumplir con el rol de esposas, madres y encargadas de la alimentación y cuidado familiar.

Un ejemplo de esto lo encontramos en el siguiente caso:

5.2.1 Elena

Elena es una mujer de 48 años, nació en 1964 en el Campo agrícola “Villa Luz” de la Costa de Hermosillo.

Está casada y en su casa viven su esposo, un hijo y una hija casada, quien le dio tres nietos: una niña de año y medio, y dos niños, uno de un año de edad y otro de cuatro meses. Hace varios años su primer hijo (hoy tendría treinta y seis años) murió en un accidente automovilístico.

¹⁹¹Se trata de un campo configurado por redes de sociabilidad que vinculan recíprocamente a los individuos mediante interdependencias de diversa clase (Elías, 1996), donde las emociones y corporalidades dan cuenta de la construcción de cuerpos, identidades y relaciones sociales diversas. La vida cotidiana, aquí, se asienta en una trama de relaciones interpersonales... Y en éstas, la emoción y la corporalidad no sólo intervienen como el *locus* sobre el que se experimentan dichas circunstancias, sino que ellas mismas constituyen dimensiones que organizan -para esas personas- la explicación de lo que acontece (Elías, 1996: 73).

En su hogar su esposo ha sido el principal proveedor. Él trabajaba como empleado de mantenimiento en el Ayuntamiento, pero se quedó sin trabajo. Para ayudarse, Elena puso un pequeño puesto junto a su casa, donde vende sodas y *tostitos* con queso cheddar y chile jalapeño.

Elena tuvo una infancia y adolescencia muy difícil, de niña veía cómo su padre se emborrachaba y se peleaba a golpes con su mamá.

Cuando se vinieron de la Costa de Hermosillo a la capital en 1967, su padre pasó de jornalero a chofer de una empresa particular que estaba a la salida a Bahía Kino. Luego entró a la Secretaría de Recursos Hidráulicos, gracias a la experiencia que había adquirido en su trabajo anterior.

Cuando él recibía la quincena se iba a tomar, y en eso se gastaba todo el dinero. Lo que significaba una situación muy difícil para su madre pues tenía que alimentar a sus hijos.

Una de las cosas que su madre hacía era pedir fiado en la tienda de la esquina, también comenzó a cortar el pelo, aprendió a coser y hacerla de “enfermera”, ella inyectaba a cambio de una módica cantidad (ella aprendió sola). Luego tomó un curso de enfermería, y gracias a eso logró que la aceptaran en el Hospital Ignacio Chávez, pero su hermano se golpeó en un ojo y tuvo que ser internado, ella dejó de trabajar para cuidarlo.

Elena recordó con tristeza que en ese tiempo su mamá compraba menos cosas, ellos tenían que comer menos y se quedaban con hambre. Su mamá nunca estableció un horario definido para comer y siempre comieron a medio día un solo platillo compuesto de dos cosas, una de ellas frijoles.

Elena se casó con su novio a los catorce años. Un año después de casada, su mamá se fue con otro hombre y le dejó a sus seis hermanitos para que ella los cuidara, ya que era la segunda hija por orden de nacimiento. Esto debe de haber sido muy difícil pues aún era una adolescente y ya estaba embarazada de su primer hijo.

Elena nos platicó qué sucedió cuando su madre los dejó y cómo aprendió a cocinar:

A mí siempre me gustaba estar a un lado de mi mamá viendo cómo guisaba, qué guisaba y cómo se arreglaba. Tanto que yo a los once

o doce años, si mi mamá se iba yo me ponía sus zapatillas y me empezaba a pintar como ella. ¡Uy! Muy chica me empecé a pintar. Y ¡las zapatillas! Como usábamos el mismo número, pues desde entonces yo pura zapatilla. Hasta ahora que me operaron tuve que quitarme las zapatillas porque no me lo permitía la operación. Me quitaron la matriz.

Pero cuando me casé ¿qué le hacía a mi marido?, de cena..., es que no varió mucho fijate, casi lo mismo que en casa de mi mamá. No casi no tomaba café, lo tomaba con mi suegra, duramos un tiempito viviendo ahí con mi suegra y pues por ella tomaba café, yo a medio día.

Con mi suegra viví meses.

Ahí no aprendí nada de cocinar. No, no hija porque ¡pobrecita!, mi suegra ¡no sabía nada!, con decirte que no sabía ni hacer el espagueti.

Y andando de novios con mi esposo, me dijo: <<Tengo muchas ganas de comer espagueti. Yo oigo que dices que hiciste espagueti y me gustaría que le enseñaras a mi amá>>.

Pues un día fui a su casa y le enseñé a mi suegra a hacer espagueti. Y el espagueti no lo aprendí de mi amá sino de una vecina que era ¡gemela de mi amá!, como decían, ¡eran uña y mugre!, como dicen ¿no?

¡Ah!, pues un día mi amá..., cuando...

Como tenía muchos problemas..., mi amá y mi apá.

Mi amá está con otro hombre...

Entonces mi apá trabajando fuera y mi amá decide irse con el hombre, pues mi apá le pegaba mucho...

Pues ella está aquí todo el día en la colonia –siguió viviendo en la misma colonia-, me mandaba diario cincuenta pesos... (Elena, 48 años, 31 de agosto de 2012).

La madre de *Elena* le daba cincuenta pesos diarios para que les diera de comer a sus hermanitos. Ella decidió que sus hijos y sus hermanitos tenían que tener tres comidas con sus horarios y lo empezó a hacer, no quiso repetir la situación que le tocó vivir en su casa.

Todos los días hacía un kilo y medio o más de tortillas de harina de trigo, porque la comida era poca. Con las tortillas todos se “llenaban” y saciaban el hambre. La tortilla de harina y los frijoles eran los alimentos centrales en su casa.

Me hice cargo de mis hermanos casi el año.

Me mandaba ella cincuenta pesos diarios y yo con eso tenía que estirarlos para el desayuno, comida y cena. Entonces para darle a seis hermanos comida (Elena, 48 años, 31 de agosto de 2012).

Porque, aunque tenía una hermana mayor, no era responsable. Y yo... ¡malo que te lo diga yo! Pero yo era muy comprometida y muy responsable. Entonces mi mamá, por eso se fue... Entonces cuando yo quería hacer espagueti a mis hermanos, mi mamá no estaba al alcance, entonces le pregunté a ella (su vecina) y ya me dijo cómo lo hiciera. Por eso te digo... Mi mamá no me enseñó o no la ví, no me tocó verla hacer el espagueti y tuve que ir a preguntarle a alguien (Elena, 48 años, 31 de agosto de 2012).

Fuera de la entrevista *Elena* platicó que lo que había sucedido es que las vecinas, cuando se dieron cuenta de lo que le estaba pasando, se organizaron, le ayudaron y le enseñaron a cocinar y a cuidar de sus hermanos. Entre varias vecinas le fueron enseñando a hacer sopas caldudas, cocido, espagueti, tortillas y frijoles.

¿Cómo le hacía para que rindiera? Con... ¡Primero mi Dios! Porque era yo tan, tan comprometida con mis hermanos que yo tenía... Igual ahora, no se me debe pasar que el desayuno es de siete a ocho, la comida entre doce y la una y la cena entre las doce y las nueve, hasta la fecha, ¡siempre! ¡Siempre! Aquí están impuestos a comer tres veces al día y exactamente a las horas. Nunca me ha gustado, igual con mis hermanos... No lo aprendí de mi mamá porque mi mamá... no..., no era tan responsable. Tal vez, cómo me hubiera gustado que mi mamá..., yo sigo con mis hermanos. Yo me levantaba haciéndoles el típico huevito, los frijoles y las tortillas. ¡Todos los días! Yo hacía un kilo y medio, yo creo, de tortillas de harina. ¡Aja!, ¡todos los días! Todos los días yo hacía las tortillas a mano. Eso es lo que me hacía que rindiera la comida. Entonces... Tengo un hermano casado que dice:<<Fíjate que se me antojó la leche y el pan porque era la cena que tú nos dabas>>. ¡Así me recuerda!, por la cena que yo les daba: la leche y el pan. Nos llenábamos con tortillas (Elena, 48 años, 31 de agosto de 2012).

5.2.2 Alicia

Otro caso es el de *Alicia*, quien no contó con la enseñanza materna para aprender a cocinar:

Muy poco fuese, mi mamá no crea que fue muy, muy... Muy poco. No. No, como ella estuvo muy atendida a mi abuela, porque vivió mucho tiempo con mi abuela, pues ya no, no nos tocó mucho, mucho no. Nosotros le preguntábamos porque queríamos saber ya que estuvimos..., y todo pues queríamos saber, pero nos fijábamos de todas maneras ahí en la cocina andábamos pendientes...

Todavía no nos casábamos.

Cuando me casé, ¡Aaaaayyyyy!

Quise hacer "gallina pinta" y le eché el puro hueso y no le eché el frijol, ni el maíz el puro hueso con todo lo demás y dice mi papá <<Y esto qué es>>, <<Pues es caldo de gallina pinta>> <<y dónde están los...>>,

<< ¡Ay!, aquí los tengo no se los puse!>>. ¡Porque no sabía!

Pues ¡puro blanquillo!, ¡no sabía hacer otra cosa! ... blanquillos con chorizo, blanquillos con papas, ya para entonces ya había jamón y todo eso pues ya...

¡Ay!, ¡No!, ¡qué horrooor!

No sabía hacer carne con chile, la primera vez que..., el arroz me salía ¡durooo!, ¡tieso!

¡Ay!, ¡no! <risa>.

¡Qué horrooor!, Si, dice Jorge -su esposo- ahora ya aprendiste, ya que estamos solos.

Sabe una cosa, mi esposo es de Puebla y toda la familia de él es de Puebla y como sabían que yo no sabía cocinar.

Todos vivíamos cerquita allá en la Simón Bley, y ellos dependen de familia de panaderos, y mi suegra de Puebla te sabía hacer unas comidas riquísimas.

Ahí me fui arrimando y ahí fui aprendiendo.

Yo de recién casada no cocinaba, cuando me casé al principio dilaté para cocinar porque ellas eran bien buenas para cocinar, mi cuñada y ella eran bien buenas para hacer comida y ellas fueron las que me estuvieron enseñando.

Ellas fueron las que me enseñaron. Y también ellas me ayudaron mucho con mis tres hijos porque nada más tengo tres hijos. Tuve tres hijos y este...

Y ellas fueron las que me enseñaron y muy rica comida por cierto hacen ellas, que yo no la hago igual pero más o menos aprendí. Y yo los primeros..., se puede decir que el primer año yo no cociné, en la comida a medio día no.

Nomás desayuno y cena, cualquier cosa, porque la comida ella todo el tiempo ella...

¡Ay! De cena... Pues ahí había pan..., abría un birrote y lo calentaba, le ponía mayonesa, le ponía verdurita y ¡una torta!, según yo. ¡Todos los días una torta!

Mi hija aprendió con ellas. Sí. Pues a ella le gusta mucho el pollo en salsa verde, ahí lo aprendí yo. El pollo en chile chipotle ¡Ay! Es riquísimo y ahí también lo aprendí. Las gorditas a hacerlas, esas

gorditas ahí las aprendimos. ¡Eeeh!, un menudo que hacen ellos de pura panza con chile.

Y ¿qué otra cosa?, pues los moles, los moles. El mole de cualquiera porque ellas lo traían desde allá el mole. Lo traían de Puebla se lo traían a mi suegra, pues muy rico con ajonjolí con de todo bien rico. Lo conocí ahí (Alicia, 67 años, 20 de julio de 2012)

Para muchas mujeres el inicio en la cocina se dio al iniciarse en la experiencia del matrimonio.

5.2.3 María

María es una mujer de 64 años, oriunda de Carbó donde nació en el año de 1948.

Es la segunda de seis hermanos, su madre se dedicaba al hogar, por su trabajo su padre fue enviado a residir a Carbó, aunque nunca supo qué era lo que él hacía.

Luego, aún de niña, María se fue con su familia a vivir a Mexicali.

[...] por azahares del destino, llegó mi mamá ahí, porque ahí mandaron a mi papá a trabajar, y ahí nací, pero realmente nos quedamos en Mexicali.

Mi infancia, pues la pasé en parte en Mexicali y parte aquí en Hermosillo; sí aquí parte, porque nos venimos chicos a Hermosillo.

¿Qué tendría? ..., como..., a tercer año o cuarto, ¿qué sería?, como de nueve años más o menos, sí (María, 64 años, 1 de septiembre de 2012).

María recuerda que su abuela paterna era muy buena cocinera y que su mamá aprendió de ella a cocinar. Nos explicó que ella aprendió a cocinar porque contrajo nupcias y que lo hizo para cumplir con su papel de esposa.

En su aprendizaje culinario tuvieron gran importancia sus vecinas:

Mi mamá no nos metió a la cocina. Nunca.

No..., no me llamaba la atención la cocina.

Empecé cuando me vi en la necesidad de cocinar, cuando me casé.

No sabía cocinar, cuando yo... ¡nada!

Pues inventaba, ahí hacía lo que podía.

No, no, nunca le pregunté recetas. Pero sí me acordaba, por ejemplo, mi mamá no era muy..., no era de mucha...de mucha... cocina elaborada ¿no? Mi mamá era de "bistecitos" encebollados, chile y tomate, mucho chile verde y todo eso, deste... el picadillo cuadritos de cebollas, cuadritos de papas y ¡San camaleón! Albóndigas también nos hacía.

Nunca aprendí, yo aprendí ya casada, la necesidad me llevó a preguntar. Tenía una vecina que era de Sinaloa y hacía muy buena

comida, entonces yo me fui metiendo, porque yo me acuerdo que una vez quise hacer una sopa de fideo, entonces creo que le eché medio litro de aceite ¿sí?, y freí la sopa ahí, y en ese aceite le puse el caldo de pollo, lo hacía cocido, y así lo hice. Entonces cuando ya..., mientras hervía no te dabas cuenta del aceite asqueroso que le había echado; pues como medio litro, no te miento, igual se fue a la basura, porque estaba incomible.

Muy..., muy..., no sabía hacer nada.

Pero la necesidad te hace aprender y aparte que sí me gustaba, me gustaba elaborar cosas, preguntaba aquí, preguntaba allá, fui muy “metiche” para..., por eso aprendí.

Aparte mi amá era buena para la cocina, pero no había los medios para que elaborara comida muy..., pues más elaboradita y todo eso ¿no?

Mi “nana”, la mamá de mi papá, era muy buena cocinera ¡buenísima!, ¡buenísima cocinera!, unos frijoles exquisitos, el pan de espaura,..., muchas cosas las aprendió mi amá de ahí..., y ..., nosotras... le aprendimos ya de grandes, ya que me vine para acá a Hermosillo, aprendí muchas cosas de mi amá, pero ya adulta. Tendría como unos treinta años.

Cuando yo me vine de allá de México, tenía treinta y dos años.

Si, ya tenía a mis chamacos. Y allá en México pues aprendí a cocinar también, la vecina era muy buena cocinera.

Pues sí hubo vecinas por las que aprendí a cocinar, realmente sí, porque nunca se mostraron egoístas en enseñarme, ni nada (María, 64 años, 1 de septiembre de 2012).

El apoyo de las vecinas ha sido fundamental para enfrentar la vida diaria como mujeres casadas como nos muestra el siguiente caso.

5.2.4 Fabiola

Fabiola tiene 70 años, nació en 1942 en el Distrito Federal, es hija de una madre viuda con quien siempre vivió.

Su madre trabajaba en el aeropuerto todo el día, a veces hacía doble turno. Dejaba a *Fabiola* con su abuela, que era alcohólica y la maltrataba mucho. Pasó su niñez de esta manera y luego, gracias a la influencia de un tío, la metieron a los seis años en un internado de monjas en Tlalpan. Su mamá iba por ella el fin de semana y todas las comidas del día eran en la calle. Como se enfermó de bronconeumonía, la sacaron del internado, luego volvió para estar ahí hasta los 14 años de edad.

Su mamá era buena para cocinar, pero muy frecuentemente no podía hacerlo y comían de lo que compraba en unos puestecitos de sopos o tamales que había a fuera de la casa. También iban a Azcapotzalco, o al Mercado Jamaica, y ahí comían caldo de pollo y garbanzo. Si se le hacía tarde se iban al changarrito y comían flautas, tepache, quesadillas de huitlacoche, picadillo, queso con epazote, flor de calabaza, pozole o caldo de barbacoa con arroz.

Su mamá acostumbraba a comer “fritangas” en la noche, enchiladas, sopos, quesadillas, tortitas de papa, pellizcadas, tlacoyos, churros, molletes.

Su única experiencia culinaria de niña fue con su mamá, quien le enseñó a moler en molcajete el tomate asado. También aprendió a hacer chiles rellenos, esto después de los catorce años.

Cuando su mamá pudo contar con más ingresos logró comprar una casa y tener una ayudante que les hacía la limpieza y les cocinaba.

Fabiola aprendió a cocinar hasta que incursionó en la experiencia del matrimonio. Después de casarse, ella y su esposo se trasladaron a vivir a Hermosillo, Sonora.

Ella recuerda que no sabía cocinar y que cuando llegó aquí ella estaba embarazada, y lloraba mucho porque se sentía muy sola y su marido quería que ella le hiciera algo de comer y no sabía cómo hacerlo.

Empezó a ir a la iglesia que estaba cerca de su casa, ahí las vecinas notaron su presencia. En una ocasión una de ellas se le acercó varias veces e intento hacerle platica. Esta persona dio aviso a sus conocidas del barrio sobre la situación por la que pasaba *Fabiola*. Poco después se acercaron a ella y la empezaron a cuidar. Con ellas encontró acompañamiento, afecto y consejos para su cuidado en el embarazo, así como la preparación para la llegada de su primer hijo, y la enseñanza culinaria.

Sus vecinas se ponían de acuerdo para enseñarle a cocinar y para atenderla incluso después del parto, con su ayuda *Fabiola* aprendió a cuidar a su bebé y a alimentarlo conforme éste fue creciendo.

Cuando llegué a esta ciudad había mucho rechazo por los del sur, como hablaba raro.

¡Bueno! Yo me sentía marciana de plano ¿no? Y sentí un poco el rechazo de la familia de él, pues peor tantito. ¡Sola!

Y allá nos poníamos sombrita en los ojos y aquí solamente las mujeres de la calle y cómo iba a ¡salir con bolsa al centro!, ¡madre!, ¡la mentalidad!, era una diferencia...

Yo me casé allá a los veintitrés años, de la luna de miel, fuimos a Acapulco, me vine acá ¿no?

Los primeros años ¡qué difícil!, el calor, la soledad. Mis hijos se iban a jugar béisbol y yo me quedaba aquí encerrada, y a dónde iba.

Me fue como en feria, lloraba todo el año, llore y llore y llore. Y decía "si veo alguien de México me le prendo y me voy" <risa>. Porque me sentía rara aquí, pues y rechazada, muy triste eso ¿verdad?

Luego pues yo veía a las señoras en su casa ocupadas, luego con los chamacos, ya hasta en la tarde se sentaban afuera y yo pues sola.

¿Quién me enseñaba hacer comida? Nadie.

Yo creo que ya después que ya nos venimos a esta casa, pues aquí no manejaba, yo iba con mis niños a "La Varela".

Me puse a sembrar, sembré sandía, frijol, melón, chile, tomate, y en eso me entretenía con mis hijos afuera.

Cuando yo no trabajaba fui a la Asegurada y tomé clases de cocina y no aprendí nada.

Luego aquí pedí aguayón y me dieron un trozo de grande que no supe hacer con él, me decían <<córtale el hilo>> y no supe y lo regalé.

A mi mamá le hacía chiles rellenos, o molito, la sopa, ya llegó la licuadora, pero el arroz, el arroz que hacía se iba a la basura, nunca me salía.

Recién casada, a la basura se iba, nunca me salió el arroz.

Y la sopa de pasta, mi mamá..., ella me decía. Mucha pata (de cerdo) y aquí no se comía.

No sabía ni dónde comprar ni dónde estaban los supers.

Yo soy flojita para la cocina, tengo muchos libros y nunca los abro.

Mi marido come por necesidad biológica, no come y para mi sola, no.

Hacía sopitas, albóndigas, que era lo que sabía, bistecs más duros que yo, no sabía cortar la carne.

Ya luego supe y fui al mercado, y me decía mi vecina cómo ir por la Yañez, ahí la carne fresca, la compraba y la regalaba.

Me daba pena invitar a mis suegros a comer, y le decía a mi suegra: <<Vamos a un restaurant usted siempre come comida casera>>, y así me quitaba el compromiso.

Lo que me enseñaron a usar en la Asegurada, pues aquí no había nada de eso: tunita amarilla para un caldo con chile pasilla y masa, calabaza, ejote y elote, costillita y epazote. Aquí no había nada. No existía Zazueta para las hierbas.

Un día fui con Norma (su cuñada) y vi cómo hizo las tortillas, nomás harina, agua y yo vine a tratar de hacerlo mismo y ¡no!, a la basura.

Mi suegra hacia pozole, menudo cocido, pero diferente, eso allá era diferente.

Aquí me las vi negras, ¡negras!, porque llegó en mayo, los primeros de mayo, yo me casé la última semana de abril y de la luna de miel, en lo que venimos, llegamos y al mes, en mayo, ya estaba embarazada. A finales de mayo y en junio aborto. Entonces, el legrado y a la cama...

A cocinar aprendí, pues con las vecinas de la cuarta privada, la mamá de Francis, la Tomasita, la Chuyita, Licha, y era muy buena la señora Hoyos. Ella me decía: <<si tú no ves por ti...>>. Y sus hijas eran de mi edad, pero yo ya estaba casada ¿no?

Ellas me ayudaban y me daban calditos y me daban sopita.

En diciembre me embarazo y a la cama, tres meses para lograr el chamaco. Y me decían las vecinas: <no te vayas a parar porque se envicia la matriz>>.

Mi marido me leyó la cartilla, porque tenía un amigo en el Seguro Social en la Costa que no tuvo familia y le decía: <<Nomás que te dé hijos, porque sin hijos es muy triste>>. Luego, luego me dijo: <yo quiero buquis, a ver cómo le haces>>. Y parece que me echó la maldición, empecé a perder. Y luego los nervios.

¡Yo me vine! Yo me casé el primero de abril y el primero de mayo mi mamá intenta suicidarse, mi mamá tuvo cinco intentos de suicidio.

¿Cómo?, vienes a un lugar en el que no eres aceptada, era rara. Encerrada en la casita, el hombre se va a trabajar, se va con la mamá y yo ahí me di cuenta que para él primero su carrera, su familia y su deporte. ¿Y yo...?

Entonces todos esos conflictos, pues en el embarazo pues trueno, pues. Trueno ¿no?

Entonces las vecinas, ahí, si gracias a Dios te das cuenta que hay bondad. Me llevaban sopita, me llevaban comida, porque no había...

Cuando él llegaba se lavaba las manos, y...

Yo me casé con muchos conflictos emocionales, mi mamá... Ella necesitó mucha ayuda que no tuvo. Venir, el choque, el rechazo de la gente, tantas cosas que recién casada, sola. ¿Cuáles amistades?

Eran mis vecinas las señoras grandes, me abocaba con ellas, me iba... Cuando nació mi niño en septiembre, pues hacía calor pero no tanto y me iba con una vecina, que no había banqueteta. Era pura tierra, regaba y tenía un abanicote, y yo ¡soñaba con el abanicote! Y el chiquito andaba de brazo en brazo y ahí sentía que me querían.

Y ellas –sus vecinas- hacían en la tarde unas tortillitas fritas y le ponían salsita y quesito y eso botaneábamos. Hacían la salsita de tomate. Pero me sabían a ¡gloria!

Esa vecina era de una familia muy pobre. Ella batalló mucho con el marido. Ella me decía: <tú ve por ti misma, no estés esperando que el marido vea por ti porque no va a haber nadie>>.

¡Pero quién!, ¿quién te aconseja?, ¿quién te dice?

Cuando estaba embarazada mis vecinas me decían que comiera atolitos para la leche o medio vasito de cerveza para que criara leche (Fabiola, 70 años, 11 de agosto de 2012).

La ayuda que brindaban las vecinas a otras mujeres, el enseñarles a cocinar, o el hecho de alimentarlas a ellas y sus familias en caso de pasaran por alguna crisis o problema de salud, se convertía en un lazo de amistad, que partía desde la percepción de las mujeres entrevistadas de una conexión o vínculo identitario femenino, con base a una comprensión profunda de lo que era la experiencia de ser mujer, frente al matrimonio, la pareja, la maternidad y la soledad que sentían en una sociedad hermosillense que era muy tradicional y machista.

La transmisión del conocimiento culinario-y de otros saberes sobre el cuidado personal y familiar- en este grupo de informantes fue fundamentalmente femenina, pero no exclusiva del ámbito materno, y forma parte de una cultura alimentaria recreada por mujeres de familias de ingresos bajos y medios.

Al cocinar para otros, estas mujeres brindaban más que alimentos, pues esta acción era parte de una serie de ayudas solidarias, a través de las cuales se brindaba acompañamiento, afecto y enseñanzas culinarias, ayudando a sus vecinas a sobrellevar los momentos críticos y las carencias día tras día.

5.2.5 Celina

Celina tiene 47 años, nació en Caborca, en su relato nos narra sobre la existencia de otros tipos de apoyo en los que las mujeres participan en sus vecindarios, como la protección frente a un esposo golpeador, los gastos funerarios, la organización del velorio y la atención a los vecinos que asisten:

...y el apoyo lo que están haciendo, a donde yo fui ahorita, hemos sepultado a gente, he pedido en botes, a mí no me importa, andamos pidiendo, porque las comunidades tienen muchas necesidades, entonces como mujeres, viviendo juntas nos damos cuenta realmente qué es lo que tenemos, qué es lo que necesitamos y unidas...

Y yo soy media líder con ellas porque: <<Celia, en qué nos vamos>>. Y a botear todas, porque dos días velamos a una inocente mujer aquí, porque nunca tuvo hijos, porque tuvo una vida que qué

nos importa dos tres, pero es un ser humano, y pedir y tener la..., porque no teníamos para la tierra y boteamos, y el café y todo. Con el poquito sueldo de mi esposo yo cumplí con mi labor humana de regalar el café, los vasos..., Si espiritualmente cree uno que va a elevar su calidad de vida más allá o en la tierra, los beneficios..., uno hace lo que humanamente puede. Entonces solitos velándola en un cajón de lo más peor... No he logrado de plano tener diez mujeres unidas que demos una cuota para pagar un funeral, pero yo sé que necesito liderarles y sí lo logro... (Celina, 47 años, 9 de agosto de 2012).

Celina (como *Elena*) forma parte de las mujeres que han logrado tener cierto liderazgo y reconocimiento dentro del barrio, así como también contar con ciertos apoyos institucionales, y que por iniciativa propia toman el papel de gestoras de distintas ayudas para su vecindario.

Finalmente, estas redes femeninas o la realización más personal de apoyos solidarios han constituido para la vida llena de carencias de las familias pobres, una manera de enfrentar las condiciones más adversas, los problemas de violencia, de salud, alimentación, hasta proveer el cuidado de las personas, incluso hasta en la hora de la muerte.

También como veremos en el siguiente apartado la participación de las mujeres en otros tipos de apoyos basados en la reciprocidad en los que participan junto con otros miembros de su familia, también han tenido gran relevancia como estrategias que han funcionado como mecanismos que han ayudado a la subsistencia alimentaria familiar.

5.3 MECANISMOS DE SUBSISTENCIA PARA GARANTIZAR LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR

En este último apartado se exponen los casos de seis mujeres abuelas, para su elección se tuvieron dos criterios, el primero fue que aportaran la mayor y mejor información sobre el tema de los mecanismos de subsistencia para garantizar la alimentación familiar; y el segundo, que las informantes hubieran vivido o conocido directamente este tipo de estrategias solidarias.

Uno de los aspectos que ha incidido grandemente en la alimentación de las familias en Sonora ha sido la transformación de la planta productiva agrícola, que afectó de manera importante los espacios locales en los que se producían alimentos para consumo humano y donde se obtenían los excedentes o rezagas de las cosechas que eran redistribuidos dentro y fuera de las colonias de Hermosillo.

De acuerdo con la información obtenida a partir de las mujeres de este estudio, en lugares como la Costa de Hermosillo, así como de los pueblos rurales o de pequeños ranchos localizados en las cercanías de la ciudad, se producían algunos productos como maíz, frijol, calabaza, chile verde, trigo, garbanzo, naranja, uvas, melón, sandía, nuez, naranja, tomate, chícharo, higo, cebolla, ajo, durazno, sandía, leche y queso. Además de la recolección de quelites y choales en las milpas y canales de riego. Parte de estos comestibles llegaban a esta localidad a través de las manos de hombres que eran trabajadores agrícolas, administradores de ranchos o campos agrícolas y/o ganaderos, así como de vaqueros o ejidatarios, y eran distribuidos entre vecinos de los barrios, amigos y familiares de una manera espontánea e informal, tanto por estos proveedores como por sus esposas. Los dueños de los campos agrícolas o de los ranchos ganaderos también los traían a sus hogares, con lo que se complementaba la despensa familiar o se repartía entre otras familias.

La existencia de estas fuentes alternativas de alimentos hacía posible que muchos productos -de los que se producían en la Costa de Hermosillo y de asentamientos aledaños a la ciudad- llegaran a las alacenas, cocinas y mesas de muchas familias hermosillenses de diferentes estratos socioeconómicos. Estos víveres se distribuían gracias a redes sociales que se establecían espontáneamente cuando lo que se tenía era suficiente para varias familias. Para algunas familias pobres, esta ayuda alimentaria hizo posible que pudieran sobrellevar los tiempos de escasez de alimentos o de ingresos insuficientes, y finalmente saciar el hambre y mejorar su dieta.

Estos aspectos constituían un mecanismo de subsistencia para garantizar la alimentación familiar basado en el *capital social* (Bourdieu, 2000)¹⁹² y el acceso a

¹⁹²Bourdieu (2000: 148) define al capital social como: "la suma de los recursos reales o potenciales que están vinculados a la posesión de una red duradera de relaciones más o menos institucionalizadas o conocimiento y reconocimiento mutuo-o en otras palabras, a la pertenencia a un grupo". El mismo autor argumenta que el capital

recursos, sobre los que finalmente se sustentaban parte de las estrategias familiares¹⁹³ presentes en distintos estratos socioeconómicos, y dentro de las que consideramos prácticas solidarias orientadas a asegurar la subsistencia de una unidad doméstica familiar o de varias entre las que se compartían los recursos (económicos, alimentarios y humanos) disponibles.¹⁹⁴

Veamos algunos casos de las mujeres entrevistadas que narran sobre los distintos tipos de apoyos o prácticas solidarias de distribución de alimentos en los que participaron directamente sus familias.

social es desarrollado no en las redes sociales en sí mismas, sino en un sistema general de redes. Quien conocemos depende de lo que somos y que las redes sociales pueden ser ubicuas, pero los recursos de capital social que generan voluntad son desiguales en sus efectos sociales. Retoma a Putman (2000, ambos autores citados por Gamarnikow, 2003:1287) quien identifica a las redes sociales como el componente clave del capital social, y alude al malestar social causado por la fragmentación de la comunidad, la falta de confianza, la delincuencia, el desorden, aspectos vinculados a la disminución de la participación en redes sociales, lo que relaciona con una sociedad fragmentada e insegura. Coleman (1988) precisa que éste es "relaciones entre las personas" y que hay diferentes formas de capital social. Explica que todas las relaciones sociales y las estructuras sociales facilitan algunas formas de capital social, y enfatiza en los efectos del capital social en la creación de capital humano en la próxima generación. Tanto el capital social en la familia y el capital social en la comunidad juegan un papel en la creación de capital humano en la nueva generación. Hanifan (1916) fue quien por primera vez alude al capital social, refiriéndose a aquellas cosas que resultan ser más importantes en la vida cotidiana como la buena voluntad, el compañerismo, la simpatía mutua y el intercambio social entre un grupo de personas y familias que conforman una unidad social, la comunidad rural. La comunidad en su conjunto se beneficiará por la cooperación de todas sus partes, mientras que el individuo busque en sus asociaciones las ventajas de la ayuda, la simpatía y la participación de sus vecinos. Cuando el capital social suficiente se ha acumulado, bajo un liderazgo hábil éste puede ser dirigido hacia la mejora general del bienestar de la comunidad.

¹⁹³ "...las unidades familiares según su situación de clase y el medio en que están insertas movilizan y organizan sus recursos para el logro de ciertos objetivos referidos a la unidad o a sus miembros, cualquiera que sea el grado de conciencia que éstos tengan acerca de esa organización y esos objetivos. Las estrategias familiares son la reconstitución de la lógica subyacente en todos esos hechos. La noción de estrategias familiares es el nexo entre la organización social de la reproducción de los agentes sociales (con sus distintos circuitos de satisfacción de necesidades) y las unidades familiares responsables de dicha reproducción" (Barsotti, 1981:184). Por otra parte, Torrado (1981:207, 228) afirma que la comprensión de las estrategias instrumentadas por las unidades familiares (ella refiere a las EFV "estrategias familiares de vida") debe vincularse a la clase social a la que pertenecen dichas unidades y que "...remiten al conjunto de comportamientos de los agentes -de dicha clase social- relacionados con su reproducción biológica y la optimización de sus condiciones de existencia, y donde considera la constitución de la unidad familiar, la procreación. La preservación de la vida, la socialización y el aprendizaje, el ciclo de vida familiar, la división familiar del trabajo, la organización del consumo familiar, las migraciones laborales, la localización residencial en un área geográfica específica, el allegamiento cohabitaciones (incorporación de parientes y no parientes) y la cooperación extrafamiliar, en este último comprende los comportamientos relacionados con la formación de redes de cooperación más allá de los límites de la familia nuclear, tendientes a facilitar todas las prácticas descritas anteriormente (redes de reciprocidad, juntas de vecinos, asociaciones para el consumo, etc.)."

¹⁹⁴ Los actores establecen relaciones a propósito y continúan con ellas cuando siguen proporcionando beneficios. Ciertos tipos de estructura social, sin embargo, son especialmente importantes en la facilitación de algunas formas de capital social. El capital social es inherente a la estructura de las relaciones que une a los actores y en medio de los actores, es encarnado en las relaciones entre las personas. Existen diferencias en las necesidades reales que tienen las personas en busca de ayuda, en la existencia de otras fuentes de ayuda (como los servicios de asistencia social del gobierno), en el grado de abundancia (que reduce la ayuda necesaria a los demás), en las diferencias culturales en la tendencia a prestar ayuda y pedir ayuda (véase Banfield, 1967) en el cierre de las redes sociales, en la logística de los contactos sociales (véase Festinger, Schachter y Back, 1963), y otros factores. Pero hay un efecto del capital social que es especialmente importante: su efecto en la creación de capital humano en la próxima generación. Tanto el capital social en la familia y el capital social en la comunidad juegan un papel en la creación de capital humano en la nueva generación (Coleman, 1988).

5.3.1 Georgina

Georgina es una mujer de 79 años, nació en el Pueblo de Villa de Seris, donde aún reside, ella nos narra sobre una experiencia que vivió junto con su familia cuando tenía entre los ocho y 25 años de edad (de 1937-38 hasta 1954-55), en la que nos muestra la importancia que tuvieron los lazos familiares para el abastecimiento de alimentos.

Pues unos tíos tenían un campo en la Costa y ellos nos traían la verdura de allá. Nos traían elote, calabacitas, zanahorias, toda la verdura..., tomate. Tenían una parcelita donde sembraban tomate. Pero lo que más nos traían era trigo y maíz.

Mi mamá nos hacía tortillas de maíz, de nixtamal. Ella hacía el nixtamal y tenía..., se usaba en aquel entonces metate..., no había molinos de nixtamal y mi mamá tenía unos comales de barro, que los quemaba y mi mamá hacía las tortillas. Unas tortillas gordas y luego se hinchaban así (con los dedos de la mano indicó un grosor como de medio centímetro) y las rellenaba de queso, carne... Carne de res. También mis tíos tenían unas vaquitas ahí en su campo y mataban y le traían a mi mamá carne. Como cada mes.

Ellos tenían en la Costa, tenían unos campitos. Ellos nos traían hasta ya que mi tío murió, ya estábamos grandes. Ya estaba yo casada cuando murió de un infarto. Él se casó, tuvo su familia, los hijos, pero siguieron los hijos. Precisamente allá él tenía como una huerta, y nos traían, todo tenía, naranja, los higos, queso, todo muy bonito el campo. Vino mi tío y nos trajo, ya estamos casadas. Traía sacos y le decía a mi mamá “reparte a los hijos”, y mi mamá hacía bolsas para cada quien.

Ahí cerca de donde tenía el terreno donde sembraba, había un rancho que se llama El Sapo y ahí son puros ganaderos. Entonces él de paso llegaba y nos compraba un quesito. Y a veces hasta leche, nos traía. Todavía existe.

Sí, todavía existe, eran ganaderos y de ahí nos traían el queso. Fresquecito, el queso.

Chícharos y todo eso nos los traían mis tíos. Y nos traían también garbanzos. Sembraban garbanzo.

Sí, ellos sembraron un poquito de chícharo, para la casa nomás. Pero sembraban garbanzo también y nos traían ejotes, garbanzo verde. Mi mamá nos lo tatemaba y verá qué bueno el grano del garbanzo, verde así tatemado, asado y verá qué bueno. Muy dulcecito, si muy bueno. Todo eso comíamos.

No, aquí no comprábamos. Teníamos tres tíos que tenían campo y cuando no venía uno, venía el otro o el otro. El cuento es que... a mi mamá..., por sacos teníamos el frijol en la casa. Porque en la temporada nos traían sacos. Mi mamá no batallaba. Eran tres hermanos que eran agricultores y los tres nos ayudaban mucho, a mi

mamá. Porque mi mamá, fueron siete hermanos y mi mamá..., fueron seis hombres y una mujer. Era una de las mayores y entonces la ayudaban mucho a mi mamá.

Y como éramos muchos de familia, vivíamos cerca de con mi abuelita, nosotros. Y le traían a mi abuelita y le traían aparte a mi mamá.

Como le digo, nosotros no sufrimos mucho, tuvimos ayuda de la familia, muy especial para bien. Con la ayuda de mis tíos, mis tíos, luego nos traían, por ellos no sufrimos hambre, no sufrimos hambre, sino quién sabe... Si estuviéramos ahorita en esa época..., ya ve cómo hay gente que no come..., come papas y carne una vez al mes (Georgina, 79, 13 de septiembre de 2011).

5.3.2 Olivia

Otro caso es el de *Olivia* de 82 años, es originaria de Hermosillo y actualmente vive en la colina San Benito. Era esposa del administrador del Rancho Santa Elena, de ahí y de otros campos agrícolas de la Costa, su esposo traía tomates *cherry*, alcachofas, naranjas, calabacitas y frijoles, productos que se repartían entre los vecinos del barrio.

Mi marido cazaba y llegaba a la casa con venado y lo tasajeaba ahí en el patio, y luego repartíamos la carne (*Olivia*, 82 años, 11 de julio de 2012).

Olivia también recibía de sus vecinas o parientes, otros productos que traían de la Costa de Hermosillo, como naranja y frijol, con estos comestibles complementaba la despensa familiar.

5.3.3 Elena

Elena de 48 años es vecina de la Colonia San Luis, nació en la Costa de Hermosillo y nos platicó que cuando era adolescente (1972-1976), un familiar de su mamá que trabajaba en un campo agrícola de la Costa y llegaba a su casa en un troque o camión con restos de los productos que había transportado a la ciudad, eso lo juntaban y lo repartían con las vecinas. También mencionó que a veces su hermana le mandaba vegetales que ella y su esposo repartían en el barrio. Su esposo siempre repartía lo que por alguna circunstancia llegara a sus manos, como lo hizo en 2012:

Mi esposo mucho más, por ejemplo, le dieron... Su hermana tiene otra iglesia y están asociados al Banco de Alimentos, entonces le queda verdura y le dieron a él una caja de chile verde y de apio. Y empezó a repartir, yo ni cuenta me di, aquí vino la vecina aquí conmigo y salió con dos bolsas de apio y otra bolsa de chile verde... y ella dijo << ¡ah, que le di a mi amá!>>.

Entonces cuando yo estaba atendiendo aquí, él entró a la casa.

Pero como no me gusta que me deje amontonaderos adentro, él se dio maña y abrió el portón y se trajo las cajas. Por eso yo no lo vi.

Entonces él estuvo haciendo la selección de lo que servía y lo que no servía, y ya que lo tenía listo ya pudo compartir.

Ya era..., estaba obscuro y yo le estaba dándole la espalda para acá y a las vecinas las tenía como de bajada -la calle en la que viven no está pavimentada y está muy empinada.

Él es más dado a compartir (Elena, 48 años, 5 de agosto de 2012).

5.3.4 Celina

Celina cuenta con 47 años edad, nació en Caborca y vive en la colonia Tiro al Blanco. Ella nos dio otro ejemplo donde relató lo que sucedía entre 1972-73.

Su padre trabajaba en varios campos agrícolas donde se producía uva, melón, sandía, y él llegaba con la camioneta llena. Su mamá llamaba a sus hijos y sus amigos para que avisaran a las vecinas que fueran a recoger algo de lo que había traído su papá.

[...] siempre nos tocó a nosotros regalar...,

Yo creo que porque éramos más abiertos o más dadivosos...

... yo creo que mi mamá como mi papá traían muchas cosas del otro lado, yo creo que mi mamá regalaba...

Siempre andábamos regalando, porque mi apá siempre traía mucho, siempre hubo...

Mi papá :<<Háblale a la vecina, háblale>>.

Mi amá repartía, se quedaba con lo que necesitaba y órale a todos les daba.

Mi papá les repartía..., cuando..., traía lechugas a veces, el carro lleno, a veces de repollo, zanahoria.

De todo lo que había.

Cuando estaba joven yo, todavía no me casaba,¹⁹⁵ él iba a Guaymas y a veces traía el carro lleno de berenjenas, elotes y “chingadera” y media ahí, llegaba a la casa y mi mamá, pobrecita que en paz descansa, luego les hablaba a las vecinas (Celina, 47 años, 24 de julio de 2012).

¹⁹⁵ Celina quedó embarazada a los 14 años y contrajo matrimonio.

También otras vecinas regalaban zanahorias y otras hortalizas que sembraban en el corral de su casa.

Entre 1977-1978, el padre de *Celina* todavía acarrea elotes, sandía y berenjenas de los campos agrícolas de Guaymas o de la Costa de Hermosillo donde trabajaba como mecánico de pozos y motores diésel. Cuando él llegaba cargado de estos víveres, su madre llamaba a las vecinas para compartirles estos productos.

Se tuvo la oportunidad de platicar con el padre y se le preguntó por qué hacía esto y respondió que era porque <<la gente no tenía>>, y que lo que él conseguía que le regalaran en los campos agrícolas en los que llegaba a trabajar era para repartirse entre toda la gente de su vecindario. Aseveró que esto lo hacía sin esperar nada a cambio.

5.3.5 Alicia

Alicia vive en la colonia Las Flores, es una mujer de 67 años y nació en Pueblo de Álamos en el municipio de Ures en 1944. Ella nos habló sobre su familia y la costumbre que tenían de compartir con otras familias lo que su padre llevaba, pero también cómo sus abuelos les mandaban algunos productos con los que complementaban la dieta familiar.

Mi mamá todo el tiempo acostumbró a hacer limonadas cosas así, porque mi papá a veces trabajaba en la Costa, trabajaba en un carro que..., acarrea trigo en un carro, me acuerdo muy bien y nos traía y muchas naranjas, sandía y limones...

Él traía cosas de la Costa, traía verduras.

¡Sí!, ¡también! Pues lo que se acostumbraba en las cosechas de cada cosa. Por ejemplo, me acuerdo mucho de nopal, quelites, y ¿qué otra cosa?... ¡Ay! Pues no me acuerdo, más que de esas dos cosas, me acuerdo...

Traía ¡frijol!, ¡sí!, trigo, por cierto, mi mamá ¡hacía un pozole de trigo! Pues me parece que también garbanzo porque yo me acuerdo de que en los caldos era muy, muy común el garbanzo, todo el tiempo. Sí, sí, garbanzo, sí.

Mi papá traía cosas de a poquito, las traía en balde. Le daban un balde y <<llévate un poquito de esto>>. Los acarrea en un baldecito en una cubetita en lo que podía.

Sí. Mi mamá era muy dada a eso de convidarle a la vecina, a la comadre, todo lo que le traían a ella. Ella convidaba todo el tiempo.

También, como la mamá de ella era..., todo el tiempo estuvo..., en... ¿cómo se dice?, en los ranchos... Pues por eso el queso, el queso y la leche, el requesón me acuerdo, la cuajada, mi abuela se la mandaba a mi mamá cada vez que iba o que podía le mandaba todas esas cositas del pueblo, del rancho de allá.

Mi abuela se lo regalaba a mi mamá. Mi abuela y mi abuelo estaban encargados de un rancho y eran los..., pues sabe cómo se podrá decir..., los encargados... Entonces ahí ordeñaban y nos mandaban los galones de leche y todo eso. No muy seguido porque no íbamos muy seguido ni venían porque estaba retiradito el rancho ese.

Pues “La Salada” me acuerdo de que se llamaba. No me acuerdo dónde estaba (Alicia, 67 años, 20 de julio 2012).

Otro de los aspectos a considerar dentro de estos mecanismos de aprovisionamiento de alimentos era la costumbre del trueque o intercambio de productos, algo que era muy común entre los habitantes de los pueblos de la sierra de Sonora, donde se cambiaba grano de trigo por manteca o harina. Lo mismo se acostumbraba en comunidades rurales de Guaymas, como el pueblo de La Misa, al que llegaban vendedores ambulantes que realizaban el intercambio o trueque de productos con los pobladores del lugar. Estos “fayuqueros” como se les llamaba, tenían un papel importante como introductores de nuevos productos y gracias a ellos se tenía acceso a algunos vegetales y frutas frescos, como nos platica *Mara* a continuación.

5.3.6 Mara

Mara es una mujer de 69 años, nació en el pueblo de Punta de Agua en el municipio de Guaymas, y actualmente reside en la colonia Palo Verde:

Pues si cuando iban los verduleros, ¡sí! Muchas naranjas, mi esposo acostumbraba a comprar los sacos de naranjas, esos costales grandes para la Navidad, y para cuando había naranjas.

Los verduleros que venían del Valle de Guaymas de todo vendían. Pues de todo, lo que no vendían era coliflor ni brócoli, ni apio, pero lechuga, tomate, zanahoria, apio, deste cosas así, ejotes, calabacitas, si llevaban verduras, manzanas, duraznos, peras, que la pera se hace muy pronto aguada, no la querían llevar, pero si yo le encargaba me llevaban. Cada tercer iban, un día iba uno y al tercer día iba otro, y les encargábamos, por ejemplo, allá hacíamos queso y ellos recogían el queso y a cambio del queso ellos nos daban mandado, pero nos pagaban el resto (Mara, 69 años, 15 de septiembre de 2011).

El acceso a estos recursos alimentarios se daba en un *contexto relacional* (Ingold, 1993)¹⁹⁶ dado tanto entre familias que vivían en condiciones de pobreza, como entre las de este tipo y otras de condiciones socioeconómicas medias o altas. Donde nos encontramos a sujetos (de ambos sexos) como agentes activos que de manera consciente tomaban decisiones que resultaban estratégicas en términos de subsanar necesidades de varias familias -en este caso la de subsistencia- con el aprovisionamiento básico de alimentos para las familias pobres, o para contar con excedentes dentro de la despensa familiar de estratos socioeconómicos medios y altos.

Lo cierto es que la participación dentro de estos mecanismos de subsistencia para garantizar la alimentación familiar (en calidad de agente proveedor y/o beneficiario/consumidor) influía directamente en la cocina y en la alimentación familiar (qué se comía, qué se preparaba y finalmente qué llegaba a la mesa).

La acción solidaria de estos hombres y mujeres que jugaban un rol como agentes proveedores(ras), se encontraba facilitada y limitada a la vez por la misma estructura social y productiva de la que formaban parte, debido a que existían espacios productivos (campos agrícolas, ejidos o ranchos) en los que aún prevalecía una concepción más flexible sobre el uso de los excedentes o sobrantes de los cultivos que se tenían, los cuales todavía no eran vistos como un medio para obtener mayores ganancias, condición sin la que esta movilidad y acceso a dichos recursos alimentarios no hubiera sido posible.

Entre las décadas de los cincuenta y los setenta, e inclusive en los setenta del siglo XX, encontramos la existencia de un sistema tradicional de producción de alimentos en el cual aún se permitía una práctica social solidaria -es decir de acción concreta en un lugar y tiempo concretos- que incluía –en términos de Giddens (1997:21) - tanto “los recursos para interpretar y resolver problemáticas, como las acciones concretamente realizadas”, en este caso para compartir alimentos. Condiciones que prevalecieron aún antes de la década de los ochenta, a pesar de que este sistema alimentario tradicional iría siendo subordinado tanto a las políticas

¹⁹⁶ Es a partir de este contexto relacional de la vinculación de las personas con el mundo, en el hecho de habitar, que cada lugar delinea su significación única (Ingold, 1993).

de modernización agropecuaria, como a las presiones de un proyecto de producción moderno y privatizador mayormente orientado al mercado externo, que significaría la imposición de nuevos esquemas tecnológicos y comerciales y una gran vulnerabilidad.

Este mecanismo -que hacía posible tanto la distribución solidaria de bienes y servicios entre distintas unidades doméstico-familiares pertenecientes a las mismas o a distintas clases sociales-¹⁹⁷ también denotaba la existencia de condiciones socioeconómicas y laborales desiguales, asimétricas,¹⁹⁸ así como condicionamientos estructurales de clase y de posicionamientos de quienes fungían como agentes proveedores. Esto se reflejaba dentro de las relaciones de producción y a través de los circuitos de bienes (en este caso de productos alimentarios) y servicios. Podríamos decir que de alguna manera esto también constituía parte de los mecanismos que aseguraban la reproducción social de la fuerza de trabajo –en este caso de los trabajadores y sus familias-, al asegurar la reproducción de las relaciones de clase existentes (Bourdieu y Passeron, 1998).¹⁹⁹

Parte del acceso a algunos de los alimentos que llegaban a los hogares estaba vinculado a la reproducción del capital agrícola y ganadero,²⁰⁰ y a la sombra de ésta se realizaban interacciones sociales que, traducidas a prácticas, relaciones sociales

¹⁹⁷ En este sentido nos parece pertinente lo que Berlinck (1969, citado por Barsotti, 1981:172) señalaba sobre cómo las acciones sociales tienen lugar en el interior de los circuitos de satisfacción de necesidades, aparentemente dispersas, ponen en operación a la estructura social a través de las prácticas que realizan los agentes sociales que pertenecen a distintas clases sociales y que ocupan diferentes posiciones de dichos circuitos, mediante las que se realizan los flujos e intercambios de bienes y servicios de consumo (instrumentales y simbólicos), de personal, de mensajes, entre las diversas unidades (hogares, mercados, iglesias, etc.). Torrado (1981) subraya la importancia de la posición de los agentes dentro de las relaciones de producción y de su posición de clase, además señala que las clases sociales implican fragmentaciones internas en capas o fracciones.

¹⁹⁸ La importancia de considerar la existencia de condiciones socioeconómicas, productivas o laborales desiguales y heterogéneas, así como culturales que presentan los satisfactores de las necesidades (como la alimentación), tiene gran relevancia para la comprensión de la presencia y acción de los distintos agentes y las limitaciones y contextualizaciones de sus variadas acciones dirigidas a la satisfacción de sus necesidades, en este sentido se considera pertinente lo que señala Amartya Sen (1995:13) en cuanto a “las consecuencias de pasar por alto esas diferencias entre los individuos, de hecho, pueden llegar a ser muy poco igualitarias, al no tener en cuenta el hecho de que al considerar a todos por igual puede resultar en que se dé un trato desigual a aquellos que se encuentran en una posición desfavorable”.

¹⁹⁹ Bourdieu y Passeron (1998: 136, 205) señalan la existencia de mecanismos por los cuales la estructura de relaciones de clase “tiende a reproducirse reproduciendo los *habitus* que la reproduce”, y como la movilidad individual –lejos de ser incompatible con la reproducción de las relaciones de clases- “puede contribuir a la conservación de estas relaciones al garantizar la estabilidad social por medio de un número limitado de individuos”.

²⁰⁰ En la Costa, con la caída de los precios del algodón y el trigo en 1965 fueron reducidas más de 120 mil hectáreas de superficie dedicada a estos cultivos en el estado (Hewitt, 1978). Sin embargo, en los setenta en los distritos de riego hubo una mayor diversificación introduciendo frutales, vid y hortalizas, parte de estos productos llegaban a los hogares hermosillenses (Pérez, 2011).

e incluso *tiempos generadores*, aseguraron la reproducción social de muchas familias que vivían en condiciones de pobreza.²⁰¹

Por otro lado, los lazos de parentesco consanguíneo y político también eran el soporte tanto de ayudas diversas, como de formas de producir y compartir recursos, trabajo y alimentos entre quienes integraban las grandes familias.

La posibilidad de esta distribución de alimentos cuyo origen se daba en ejidos, localidades, ranchos y rancherías de la Costa de Hermosillo y de las cercanías a la ciudad de Hermosillo, se vio limitada y reducida a partir de los distintos proyectos de modernización que se fueron desarrollando en el transcurso de la segunda mitad del siglo XX. Hewitt (1982: 130-137) explica cómo se impulsó la sobre utilización de recursos hídricos para la agricultura en Sonora y cómo entre 1926 y 1958, el estado aportó grandes sumas de capital dirigidas al desarrollo agrícola, como el ensanchamiento de superficies de cultivo e instalación de sistemas de riego, la extracción de pozos con el uso de motores eléctricos para extraer agua y la construcción de grandes obras de infraestructura, tanto hidráulica como de transportación,²⁰² como por ejemplo, la construcción de la presa Abelardo Rodríguez entre 1944-1948 que afectaría directamente a la producción campesina agrícola y ganadera que dependía de las aguas del río Sonora.

Esta presa, al captar el agua proveniente de la parte media del río Sonora, propició la disminución de los escurrimientos superficiales de agua hacia la Costa de Hermosillo en la cuenca baja, lo cual hizo más necesaria la explotación de los reservorios subterráneos para la agricultura (Halvorson *et al.*, 2003: 553). Para el impulso de un proyecto agrícola-ganadero se construyó tal presa, con la que se

²⁰¹ Como parte de los llamados “tiempos generadores de la reproducción”, que incluyen los tiempos de cuidados, afectos, mantenimiento, gestión y administración doméstica, relaciones y ocio, que no son tiempos pagados (tiempos de mercado, mercantilizado -aquel con capacidad de ser transformado en dinero) sino vivido, donado y generado y que “se constituyen en la sombra de la economía del tiempo dominante, basada en el dinero”(Adams, 1999: 11), los que además no tienen ningún reconocimiento y, en consecuencia, tienden a hacerse invisibles. La economía como disciplina académica ha legitimado esta situación: se ha dedicado casi exclusivamente a las actividades llamadas económicas que se realizan con tiempo mercantilizable, enviando al limbo de lo no-económico a todas las restantes. En cualquier caso, lo más preocupante es que el estudio de las “actividades económicas” se realiza de forma independiente, como si fuese posible entenderlas y analizarlas al margen de las de no-mercado, como si no dependieran para su realización de ese tiempo “socialmente desvalorizado” (Carrasco, 2001:61).

²⁰² Con el cumplimiento de estas políticas de industrialización y modernización agrícola, varios pueblos de Sonora han desaparecido bajo las aguas de las presas construidas durante estas dos décadas: San Carlos de Buenavista, inundado por la presa Álvaro Obregón (Oviáchic) en 1952 para ampliar la superficie y producción en las tierras del Distrito de Riego del Yaqui, además de Conicarit, desaparecido por las aguas de la presa Adolfo Ruiz Cortínez (Mocúzari) en 1951, en el Distrito de Riego del Mayo (Cañez, 2001:21).

favoreció a poderosos empresarios locales de la industria cementera, a la especulación con la adquisición de tierras desérticas en la Costa de Hermosillo y a empresas urbanizadoras y constructoras, para lo que se expropiaron 6' 500, 000 m² al pueblo de Villa de Seris al Sur de la ciudad de Hermosillo (Cañez, 2001:21):²⁰³

Los costos humanos no fueron tomados en cuenta por los gobiernos federal y estatal desde la década de los cuarenta, para la proyección y ejecución de los planes de industrialización que requerían de la modernización de la agricultura, para lograr el progreso no a partir de las necesidades de la población sonoreense, sino de la necesidad de ampliar las bases de acumulación de los grupos dominantes consolidados después del cardenismo. A estos fines respondería la construcción de presas e infraestructura de riego hasta la década de los sesenta. El objetivo era lograr un proceso de industrialización que transformara las estructuras que favorecieran un proceso de acumulación acelerado. La agricultura fue la proveedora de los recursos de inversión necesarios para los sectores de más rápido crecimiento, al transferir mano de obra barata, bienes, salario y materias primas.

En un estudio realizado por Pérez (2011) señala que cuando se construyó dicha presa a los ejidatarios les quitaron el agua para sus siembras, y con sus familias se vieron obligados a *desagrarizarse* –porque se separaron de la tierra que cultivaban y en la que criaban a sus animales–, aunque unos migraron otros permanecieron en sus ejidos, pero todos tuvieron que intensificar la diversificación de sus actividades. Buscando para su sustento –menciona– trabajos de todo tipo: jornaleros asalariados, leñeros, matanceros, cocineros que preparaban alimentos para los migrantes temporales, comerciantes de alimentos o albañiles en la ciudad de Hermosillo.

Por otra parte, todavía en la década de los setenta encontrábamos que una parte de los productos que se vendían en la ciudad de Hermosillo aún dependían de la estacionalidad, es decir, en la dieta urbana aún tenía un gran peso la producción local y regional de alimentos. En la distribución y abasto de estos productos locales participaban negocios como *Cazares*, el *Mercadito Londres*, *Cabada Hermanos*, *Los Insurgentes* y una variedad de tiendas o changarros ubicados por los distintos puntos de la ciudad. Así como los mercados: *Municipal*, *Sahuaro*, el *Mercado Olímpico* o *La Yarda*, el *Mercado No. 2* y *Francisco y Madero*, en los cuales todavía se ofertan

²⁰³ Además del caso de los pueblos de Suaqui, Tepupa y Batuc, inundados por la construcción de la presa Plutarco Elías Calles (El Novillo) en 1964 (Cañez, 2001).

comida, venta de frutas, verduras, carne y productos a granel como granos, especias, chiles secos, leguminosas, quesos y abarrotes. Además de algunos productos para uso doméstico y personal, sólo en el caso de los cuatro primeros.

También había comenzado la aparición de supermercados más modernos en los que se ofrecían abarrotes, carnes, verduras y frutas, ropa, perfumería y artículos para el hogar. El primero de este tipo, que abrió sus puertas durante los primeros años de la década de los setenta, fue el supermercado *VH* (Valenzuela Hermanos) y luego en 1978 es instalado el primer *Super Ley*, con el que se introdujo una mayor variedad de frutas y verduras. Donde además se surtirían los negocios de venta de comida china. Entre finales de la década de los setenta y los noventa, estas dos empresas establecieron nuevas sucursales en la ciudad, y comenzaron a llegar otras empresas representantes de grandes corporativos como *Gigante*, *Wal-Mart* y otras que irían instalándose durante las dos últimas décadas del siglo pasado y la primera del siglo XXI.

Lo cierto es que junto con un rápido proceso de urbanización, el desarrollo comercial del sector alimentario favoreció el proceso de transformación alimentaria que significaría la introducción de nuevos alimentos y productos procesados industrialmente a los hogares de distintos estratos económicos.

Por otra parte, en lo que se refiere a la producción de alimentos para consumo humano a nivel local ésta se fue reduciendo, lo que se observó en algunas unidades productivas ejidales, campos agrícolas y ganaderos, así como en pequeños ranchos particulares ubicados en los alrededores de la ciudad de Hermosillo, además de localidades como San Pedro El Saucito,²⁰⁴ El Sauz, Guadalupe de Ures y los campos agrícolas, ejidos y ranchos de la Costa de Hermosillo. Los cambios dados en los patrones de cultivo para exportación o para forraje de ganado, la venta de rezagas o excedentes de cultivo para este último fin, la disminución y la salinización de los mantos acuíferos, la renta de las tierras ejidales y campesinas, la falta de apoyos gubernamentales, han sido parte de los aspectos que fueron limitando la existencia de las fuentes de abasto de productos frescos que llegaban sin costo a las cocinas y mesas de las familias hermosillenses.

²⁰⁴ Ver Meléndez y Cañez (2009).

REFLEXIONES FINALES

El propósito de esta tesis fue avanzar en el conocimiento de la alimentación contemporánea sonorense desde una perspectiva distinta a la utilizada en algunos de los estudios realizados en esta entidad, en los que se llamaba la atención sobre los problemas de salud asociados a la dieta y a una vida sedentaria, la existencia de un ambiente obesogénico y la aparición de una compleja epidemiología. Estas investigaciones partieron desde una visión biológica, clínica o nutricional, tratando distintos temas, como la prevalencia de sobrepeso y obesidad, los patrones dietarios en mujeres lactantes y el impacto del programa de desayunos escolares en la prevalencia de obesidad, la canasta de consumo de alimentos y el aporte nutrimental de la dieta (Ramírez *et al.*, 2005, 2006; Caire *et al.*, 2007; Valencia *et al.*, 1998). Entre los aspectos que se asociaban a estas cuestiones estaban la composición de la dieta sonorense caracterizada por un alto consumo de proteína animal y de refrescos, pero bajo en frutas y vegetales, junto con el abandono progresivo de los alimentos tradicionales, además de un estilo de vida más sedentario y la existencia de deficiencias dietarias, los que favorecieron el desarrollo de enfermedades cardiovasculares o de tipo crónico-degenerativas, así como de problemas de obesidad, y de una diferenciación en la situación nutricia. Otros aspectos relacionados con las repercusiones en la nutrición y la salud fueron la diferencia de ambientes, calidad de la dieta, condiciones y estilo de vida rural y urbano de mujeres migrantes y no migrantes (Morales *et al.*, 1998).

Aunque en parte de estos estudios se reconocía la existencia de un componente socioeconómico y cultural que influía en las decisiones de consumo de dichas poblaciones (Ortega y Valencia, 2002), este último aspecto no fue investigado.

Los aportes de los trabajos hasta aquí mencionados han sido muy valiosos, sin embargo, consideramos que lo sucedido con la alimentación de los sonorenses tiene que ser comprendido con relación a los procesos que han ido transformando la vida social y económica de la entidad, donde, sin duda, el medio ambiente, las condiciones de vida y trabajo de la población son fundamentales, pero también los cambios socioculturales constituyen una dimensión necesaria para su comprensión desde una visión más holística.

Otro antecedente que -nos pareció relacionado de manera más directa con esta tesis- fue el de Pérez y Ortega (1988, 1989, 1996), llevado a cabo con un enfoque distinto e interdisciplinario: la antropología y la nutrición, lo que constituye uno de los primeros estudios relacionados al tema de la transformación productiva y el estado nutricional a través de diferentes generaciones de mujeres.

De lo anterior retomamos la importancia del vínculo existente con los procesos que pueden constituir elementos condicionantes en el cambio alimentario, en esta dirección se consideró como telón de fondo a las transformaciones del sistema alimentario sus vínculos a nivel global y regional, enfatizando en particular sus expresiones en el *escenario alimentario* hermosillense, donde nos interesó la venta de alimentos, particularmente la gran diversificación de los espacios de consumo que se ha dado durante las últimas tres o cuatro décadas.

Por otra parte, para abordar el tema de la alimentación requerimos de una visión holística, que nos permitiera comprender la existencia de las distintas dimensiones (biológica, social y cultural) de este proceso, de aquí nuestra elección por la Antropología de la alimentación y el enfoque de *sistema culinario* de Fischler (1995).

En el entendido de que -como afirma Annie Hubert (1998)-, en todas las sociedades del mundo han existido sistemas alimentarios vinculados a una gran diversidad de *sistemas culinarios*, los cuales reflejan tanto la geografía, el ambiente, la historia y la estructura social, como los valores religiosos, morales y sociales de las mismas. En este sentido, la *cocina* constituye uno de los aspectos más expresivos de la identidad de los grupos humanos (Hubert, 1998) y las características de la sociedad a la que pertenecen, así como de la persistencia y cambio en términos alimentarios.

Al respecto, influyeron en la definición del problema a investigar y en nuestras decisiones metodológicas otros estudios posteriores sobre los cambios en la cultura alimentaria campesina, la cocina tradicional y el contexto sociocultural de la producción local de alimentos, así como su importancia como un elemento de identidad y desarrollo local (Camou *et al.* 1990; Meléndez y Cañez, 2009), además de otros aspectos como la urbanización, la globalización y las nuevas condiciones

del mercado, así como los cambios en la producción local en la cocina tradicional en el ámbito rural del municipio de Hermosillo (Meléndez y Cañez, 2009).

En estas investigaciones encontramos la relevancia de estudiar la cultura, los modelos alimentarios, la cocina y los efectos de los cambios propiciados por un estilo de vida más urbano, en sus conclusiones señalan que ha ocurrido una cierta diversificación de su dieta con la integración de nuevos productos comerciales, y con el hecho de que la disponibilidad de alimentos ya no es un problema de acceso, sino más bien de la elección entre la oferta del mercado y del ingreso económico. También nos muestran “dos caras de una misma moneda”, por un lado, frente a la pérdida de la condición de productores directos de alimentos, la cocina tradicional se ha mantenido como una expresión de resistencia cultural hacia una dieta más comercial, constituyéndose en un importante referente gastronómico-cultural, por el otro, los saberes y prácticas culinarias heredadas por generaciones han permitido la creación de una fuente de ingresos para muchas familias de origen campesino, en donde el papel de las mujeres ha sido fundamental.

Esto último, más otros hallazgos sobre comportamiento alimentario en población escolar urbana, en los que se encontraron casos de madres que no cocinaban -trabajaban o no fuera del hogar-, y de algunos padres que habían empezado a cocinar en vez de las esposas, junto con otras situaciones como la soledad y libertad en la que los niños(as) comían en casa (Meléndez *et al.*, 2010), también nos llevaron a poner nuestra atención en la relación de la mujer y la cocina, y más específicamente en el hecho de cocinar.

Siguiendo con nuestra pregunta ¿Cuáles han sido los principales cambios socioculturales en la relación de las mujeres con la cocina, sus repercusiones en la alimentación familiar y la transmisión culinaria en el ámbito doméstico dentro del marco de la modernidad alimentaria?, podemos decir que logramos contestarla, cumpliendo con el objetivo general de analizar a través de la experiencia y percepción de las mujeres-abuelas los posibles cambios en la relación de las mujeres con la cocina, la alimentación familiar y la transmisión culinaria en el ámbito doméstico dentro del marco de la modernidad alimentaria en Sonora, para contribuir a entender la complejidad del comportamiento alimentario actual.

Atendiendo a lo planteado en primero de los objetivos particulares de realizar el marco general de análisis del contexto de la modernidad y la modernidad alimentaria en Sonora, se llevó a cabo la revisión de información institucional y de material bibliográfico sobre temas como la globalización, la modernidad alimentaria y el sistema alimentario global, y sobre el desarrollo de la entidad y de su capital Hermosillo.

Lo que nos permitió contar con una perspectiva histórica, para comprender cómo desde del periodo de la posguerra, pero en especial de las décadas de los años ochenta y noventa, que ha ocurrido la mayor transformación hasta entonces conocida en el sistema alimentario a nivel global y local, donde han sido elementos centrales: las políticas de apertura comercial, el desarrollo industrial, además de la consolidación del mercado global de alimentos, los medios de comunicación, la globalización y el desarrollo tecnológico alimentario. Así como también la presencia de poderosas empresas y del capital financiero, los que han tenido una enorme influencia en la reconfiguración económica, productiva y comercial del mundo. Todos estos aspectos han sido parte de los condicionantes estructurales que han incidido en las formas de producción, procesamiento, distribución, comercialización y consumo de los alimentos, junto con la migración y la urbanización.

Para luego centrarnos en el caso particular de Sonora, donde la transformación de la planta productiva incidió de manera importante en el cambio alimentario rural y urbano, a través de un proceso que iniciaría desde los años cuarenta, y que tomaría un gran impulso durante de la segunda mitad del siglo XX, a partir de la instrumentación de políticas de modernización agrícola y de la llamada “Revolución Verde”, además de la modernización agropecuaria (Hewitt , 1978, Guadarrama *et al.*, 1985), con las que se propiciarían cambios en los espacios de producción local y en las unidades de producción campesina, los que de producir alimentos para consumo humano pasarían a dedicarse a los monocultivos y al cultivo de forrajes para alimentar al ganado, ambos orientados principalmente a la exportación (Chávez, 1991, Pérez, 1993, Camou, 1998).

Este proceso propició la concentración en las zonas urbanas, junto con una acelerada urbanización y un importante desarrollo comercial, de infraestructura y

servicios, los que constituyeron parte de una trama de acontecimientos que fueron transformando las condiciones de vida, trabajo y de alimentación de la población de la entidad durante las últimas cuatro a cinco décadas.

Es por esto que se trabajó en los cambios en el escenario alimentario hermosillense, pero enfatizando en el desarrollo del sector servicios y de la actividad comercial al respecto se encontró que de 1975 a 1993, en el sector servicios se triplicó el número de establecimientos con una tasa de crecimiento de casi 200% (Velázquez y Andablo, 1997), y de acuerdo al DENUE, en 2012, Sonora llegó a ocupar el quinto lugar entre los once estados con mayor presencia de supermercados establecidos en las décadas de los ochenta y noventa.

La expansión y nuevas características del sector comercial orientado al abasto y a la venta de alimentos, en particular en el municipio de Hermosillo y más específicamente en la ciudad capital, tuvo como uno de los elementos más dinámicos la instalación de supermercados, consorcios y franquicias nacionales y extranjeros, así como una diversidad de establecimientos locales de diferente tipo, entre los que tuvieron gran importancia los restaurantes y varias clases de expendios o puestos de venta en la vía pública. Estos últimos, entre 1996 a 2000 aumentaron en un 31% a nivel estatal y en un 21% en el municipio de Hermosillo. Este nuevo escenario favoreció que, para 2012, la industria restaurantera y alimentaria constituyera un elemento de gran influencia en los patrones de consumo, la introducción de nuevas mercancías e ideas sobre la alimentación y la cocina, y en general en el ámbito gastronómico, como afirma Blanco (2015), quien en un estudio reciente, realizado en la ciudad de Hermosillo, expone la conformación de un paisaje alimentario con distintas tendencias gastronómicas y culinarias.

Se trata, pues, de un proceso que ha transformado el escenario alimentario, y que tiene como una de sus características la gran diversificación de la oferta alimentaria, lo que posiblemente sea uno de los principales elementos que han contribuido al surgimiento de cambios en los comportamientos alimentarios, constituyendo además, una significativa influencia sobre las preferencias y gustos alimentarios de la población rural y urbana del municipio de Hermosillo. Nos parece aplicable lo que señala Gracia (1994:18), al referirse a que una de las cosas “que ha variado con el

desarrollo agroalimentario es que el consumo se convierta en socialmente practicable”, reconociendo la persistencia de la desigualdad social en el acceso y la elección de determinados tipos de alimentos, la diferenciación sociocultural que condiciona los estilos alimentarios de grupos e individuos, y la existencia de la variabilidad de la oferta alimentaria (Gracia, 2003), lo que pensamos que también está asociado a las maneras en las que el mercado alimentario se ha reconfigurado con relación a los productos que se ofertan, los sistemas de distribución y mercadeo, y otros como la expansión de las empresas minoristas y la restauración, lo que ha favorecido el surgimiento de modalidades de consumo alimentario más variadas y modernas.

En Sonora, este último fenómeno ha sido uno de los elementos más dinámicos y característicos del escenario alimentario hermosillense actual, de acuerdo con la información recabada por DENUÉ para 2016, los restaurantes o lugares de venta de comida con un mayor número de establecimientos en la entidad, eran de tres tipos, el primero dedicado a la preparación de tacos y tortas; el segundo, a la venta para llevar de pizzas, hamburguesas, hot-dogs y pollos rostizados; y el tercero, destinado a la preparación de antojitos, los que representaban el 32%, 20% y 14% respectivamente. Del total de establecimientos a nivel estatal, el 31% se encontraban en el municipio de Hermosillo, sumando un total de 2,300. Sobre esta última cantidad, el 89.91% de ellos se localizaban en la ciudad capital, de los cuales los dedicados a venta de tortas y tacos tenían el mayor número de establecimientos registrados, tanto en el municipio (33%) como en la ciudad de Hermosillo (34%). Por orden de importancia, seguían los dedicados a las pizzas, hamburguesas, hot-dogs y pollos rostizados (21% y 22, respectivamente); mientras que aquellos dedicados a la preparación de antojitos y otros que ofrecían platillos a la carta o comida corrida, cada uno representaba el 12%, tanto en el municipio como en esta localidad.

Pensamos que el predominio de este tipo de oferta integrada por una amplia gama de productos, precios, servicios rápidos y modalidades favoreció las condiciones, tanto para la introducción de la comida comprada lista para servir como de las salidas a comer fuera de casa, como prácticas frecuentes dentro del consumo diario familiar.

Teniendo como telón de fondo las características de la modernidad alimentaria en el contexto hermosillense, nos avocamos a partir de los siguientes puntos: los dos primeros, la identificación de los aspectos que han influido en la cocina y la alimentación familiar, posteriormente en los cambios socioculturales que han repercutido en la familia y la cocina y su alimentación, ambas cuestiones partiendo de la percepción las mujeres abuelas, en cuanto a su propia experiencia y en lo que ellas han observado que ocurre con sus hijas, para lo que la realización de entrevistas con las veintidós mujeres abuelas fue fundamental.

Sobre el primero de dichos puntos, se identificaron los siguientes aspectos como los más relevantes en cuanto a su influencia en la cocina y la alimentación familiar: a) El trabajo y la cocina, en esta relación la incorporación de la mujer al mercado laboral se ha ido constituyendo como uno de los elementos condicionantes que ha favorecido, tanto la introducción de productos procesados como de la comida comprada lista para servir en los hogares de las hijas de nuestras informantes. Esta situación, por un lado, ha facilitado la práctica de salir a comer, en vez de cocinar en casa, debido al cansancio y al tiempo dedicado a trabajar, junto con la posibilidad de dedicar parte del gasto doméstico con la aportación directa de ingresos; mientras que por el otro, la existencia de otras opciones para atender y alimentar a la familia, así como la variedad y el gran número de comercios existentes en toda la ciudad, aunada a la atención de los hijos en los comedores escolares.

b) Otro aspecto que resulta preocupante es que desde la niñez se está modelando el gusto alimentario, pero en torno a alimentos industrializados y procesados, los nietos y nietas de nuestras informantes tienen como comidas preferidas la pizza, los tacos, las hamburguesas, las pechugas cordon blue (que venden congeladas), y comen poca fruta y verdura. La comida familiar como acontecimiento socializador y ritualizado se está dando fuera de casa y en torno a este tipo de alimentos.

Estamos de acuerdo con lo que Blanco (2015:114) señala con relación a las nuevas generaciones:

...las nuevas generaciones no reconocen a los alimentos tradicionales como tales, para ellos las nuevas tendencias son las que mandan; incluso

puede haber un desprestigio por el alimento tradicional al relacionarlo con algo viejo, sin uso y sustituido por las nuevas tendencias o modas como son la comida rápida, la comida callejera en el sentido de los tacos, los burros percherones, las alitas, los *boneless* y la comida para llevar.

c) Libertad personal vs. cocinar. De acuerdo con la percepción de las mujeres abuelas, sus hijas cuentan con una mayor libertad en términos sociales y personales, algo con la que ellas no pudieron tener. Sus hijas tienen la posibilidad de decidir si desean o no cocinar, aún si no trabajan fuera del hogar, se trata de una flexibilización de normas sociales y familiares, pero también de un nuevo modo de ser con relación a la cocina y de cumplir con el rol de encargada de la alimentación familiar.

d) Reducción de las normas y costumbres asociadas a la alimentación familiar. No sólo la presencia paterna y/o materna se ha reducido en la vida diaria de los hijos, lo mismo sucede con relación a la aplicación de normas dirigidas a la regulación de los modales en la mesa, los límites a los hijos e hijas sobre qué comer, cuándo, con quiénes y dónde, y sobre tener que comer en familia, así como en la definición de los horarios de las comidas, los que ahora son muy flexibles. A diferencia de las abuelas quienes tenían que atenerse a los horarios que la madre estableciera, comían lo que había y en la cantidad que se les daba o decía, la convivencia familiar en torno a los alimentos, en especial la comida de medio día que tenía gran importancia en la vida familiar, algo que a nuestras informantes les parece que se ha reducido en la vida diaria de sus hijas y sus familias.

e) Comer en la calle. Salir a comer o cenar de manera muy frecuente es quizá uno de los cambios más importantes y comunes entre las familias de las mujeres abuelas de este estudio; entre las informantes hubo coincidencia sobre el inicio de esta práctica en sus familias en la década de los noventa. La preparación y el consumo de las comidas familiares han rebasado los límites del hogar y tienden a quedar en manos de empresas, supermercados, restaurantes, así como en comercios privados y pequeños negocios domésticos.

Después de estos puntos se presentaron tres casos de mujeres abuelas, en los que se expusieron los aspectos que fueron estructurando y/o reconfigurando su vida, alimentación y la relación con la cocina. En ellos se presentaron la diversidad de

experiencias asociadas al ámbito personal y familiar, así como los momentos críticos o transiciones y las circunstancias que cada informante tuvo que enfrentar en el transcurso de sus vidas.

Si bien en cada uno de ellos encontramos matices y diferencias, podemos decir que el sistema culinario doméstico-familiar se encontraba íntimamente vinculado al escenario alimentario en el que se vivía, pero que también las distintas circunstancias y decisiones personales que estas mujeres fueron tomando en su vida influyeron, tanto en las posiciones sociales que fueron adoptando (pareja, madre, esposa) como en la relación con la alimentación, la cocina familiar y el modo de ser con la práctica de cocinar.

La migración, la inserción en la vida urbana constituyeron condicionantes que incidirían profundamente en su vida y sus cambios alimentarios. Aunado a ello, se da la pérdida del vínculo con la producción de alimentos, el cambio en la estructura ocupacional familiar y en la composición de la dieta.

Por otra parte, las formas de cocinar que demandaban más dedicación, tiempo, mayor dificultad y aprendizaje de ciertas habilidades y técnicas culinarias, además del rol de cocinera de manera exclusiva para la mujer, ya no se encuentran entre las hijas. La cocina y el cocinar ha adquirido un carácter más flexible, al espacio doméstico familiar se ha introducido la compra de comida lista para servir, las formas rápidas de “preparación” con el uso de productos comerciales, como la comida preelaborada, los productos procesados congelados, los condimentos, salsas, productos deshidratados y otros de comida empacada o enlatada.

Para algunas de las madres abuelas, cocinar fue un elemento importante en la organización de la vida diaria en términos personales o familiares, para enfrentar las circunstancias desfavorables o condiciones económicas adversas, así como para proveer protección y cuidados a sus familias.

En sus relatos, estas tres mujeres abuelas también nos muestran cambios en el modo de ser de las hijas, en su manera de asumir sus roles dentro de la familia o ante las exigencias de la maternidad. También perciben en ellas la existencia de un modo más personal, más individual de vivir y de decidir sobre su vida, así como una mayor flexibilidad como encargadas de la alimentación familiar.

Pensamos que, al parecer, estamos ante el surgimiento de nuevos marcos de significación que tienen que ver con la reconfiguración de dichos roles, de la dinámica de la vida familiar y los modos de ser con relación a la cocina y la comida. Así como la existencia de nuevas formas de socialización, de construcción de identidades o pertenencias sociales en torno al consumo de ciertos alimentos o de estilos de vida, como el veganismo y vegetarianismo. Pero también, de nuevos comportamientos alimentarios asociados al establecimiento de formas de socialización familiar ligadas a espacios comerciales -recordemos a Augé (2000) y los “no lugares”-, y comidas que nada tienen que ver con la de estilo casero de antaño o de hace no más de dos o tres décadas.

Están ocurriendo cambios en el gusto alimentario, lo que para las madres abuelas ha significado dejar de cocinar lo que acostumbraban, encontrando que las comidas que para ellas y sus familias fueron fundamentales, para sus nietos están fuera de su repertorio alimentario, del horizonte de su gusto y de su aprendizaje cotidiano. Esto a su vez ha influido en su manera de cocinar, han aceptado preparar otras cosas más del gusto de sus nietos(as) o comer comidas que no les apetecen con tal de ser incluidas en los paseos familiares.

También ha sucedido que no a todas las hijas de estas mujeres les interesa preparar lo que sus madres les hacían, de hecho, no a todas les gusta cocinar. Si bien ellas siguen –de acuerdo con la lectura de sus madres- siendo las encargadas de la alimentación familiar, aprender a cocinar y hacerlo para sus propias familias ya no constituye un elemento fundamental de su construcción identitaria femenina y ya no es una necesidad para cumplir sus funciones maternas.

Estamos en una sociedad más permisiva, en donde existe una mayor flexibilidad y apertura frente a la realidad femenina, tanto en sus roles sociales y familiares como en su vivir con una mayor independencia, individualidad y autonomía frente a los “otros”. El hecho de que una mujer madre de familia no desee cocinar o compre la comida lista para el consumo diario de la familia es una situación que ya es plenamente aceptada.

Además, estamos frente a un proceso de desestructuración alimentaria, donde no sólo se simplifica la composición de las comidas, sino además se han reducido los

espacios de convivencia familiar dentro del hogar y en torno a la comida casera. Dentro de las familias de nuestro grupo de informantes encontramos *modelos alimentarios* diferentes (Espeitx, 2004), así se puede tener una comida con tres platos o de uno solo en la mesa, o comer en otra parte de la casa sin compañía alguna, o que cada quien coma platillos diferentes fuera de casa.

Sin embargo, nos encontramos ante un proceso ambiguo, que posee dos caras, pues mientras por un lado, hallamos que está ocurriendo la pérdida por el interés por la cocina, y por ende de la transmisión de saberes y prácticas culinarias que formaban parte de la cultura alimentaria familiar tradicional, por el otro encontramos que en los medios de comunicación se le está dando una gran difusión a chefs profesionales, promoviendo recetas y/o conocimientos y destrezas culinarias a través de programas televisivos, internet, cursos para principiantes o especializados.

El estatus de la profesión de cocinero(a) ha cambiado, dándole una gran valoración y prestigio social, lo que se refleja no sólo en la existencia de dichos programas, sino también en la creación de carreras dentro de las universidades más prestigiadas y en el establecimiento de escuelas de gastronomía.

Dentro del escenario alimentario sonoreense, en no más de una década ha proliferado una diversidad de tipos de ofertas gastronómicas, lo que ha propiciado la aparición de nuevas situaciones de consumo y la introducción de nuevos productos y comidas al repertorio alimentario familiar.

Si cocinar para la familia y comer en torno a la comida casera constituía una manera de recrear universos de significación y sentido familiares -algunos asociados a la historia social o familiar-, ahora también se construyen dentro de los marcos y situaciones creadas por la sociedad de consumo.

No sólo existen nuevas formas de consumo y de comportamientos alimentarios, sino que además la producción de alimentos y comidas se ha ido desarrollando con base a una tecnología que les provee de una cierta riqueza visual (colores, formas, tamaño), nuevos sabores y olores (propiedades organolépticas), lo que a su vez ha sido asociado al hedonismo (el placer), la practicidad y la rapidez. Influyendo en la formación o cambio del gusto por los alimentos.

Pero también, nos encontramos con una serie de regularidades o situaciones y significaciones que nos proveen de aceptación social, es decir, que nos hacen sentir parte de algo o ser algo que deseamos ser. Lo que de alguna manera nos hace sentirnos “normales” dentro de una creciente *cacofonía alimentaria*.

Dentro de estos nuevos sistemas de significación – como Ross (1987) afirma- lo que la gente come refleja variaciones sustantivas en el estatus y el poder, se relaciona con la estratificación social o con la salud o la enfermedad.

En el sentido que Fischler (1995) nos lo explica, tenemos, por un lado, el hecho de que con la industrialización del sector alimentario, las elecciones y las preferencias alimenticias se han convertido en apuestas económicas planetarias. Mientras por el otro, existe un *guirigay dietético* en el cual el Estado, el movimiento de los consumidores, los médicos de diversas especialidades, los industriales, así como la publicidad y los medios de comunicación influyen de manera confusa y contradictoria en el comensal. Este fenómeno –afirma el mismo autor-funda una verdadera y planetaria *cacofonía alimenticia*, donde los discursos dietéticos se mezclan, se enfrentan o se confunden con los discursos culinarios y gastronómicos, y además crecen la prescripción, la prohibición, los modelos de consumo y las advertencias; en esta situación el comensal desorientado en busca de criterios de elección logra sobre todo nutrir su incertidumbre.

La introducción de alimentos procesados industrialmente o de comida comprada lista para comer, que en algunos casos se esté dejando de cocinar en casa, incluso hasta la cena, ya es algo común en la vida familiar de las mujeres entrevistadas y sus hijas. Podríamos decir que posiblemente esto signifique cierta desvinculación de la cocina y alimentación familiar, y si bien esta situación no puede generalizarse, nos parece que no por ello deja de ser preocupante que existan este tipo de casos, en especial con relación a lo que podría significar para las nuevas generaciones de niños y adolescentes de ambos sexos, para quienes contar con una dieta saludable constituye un elemento esencial para su desarrollo ontogenético. Igualmente, como personas están aprendiendo nuevos valores y modos de ser familia, y de habituarse a ciertas formas de comensalidad fuera del ámbito de lo doméstico- familiar y bajo el dominio comercial.

Por otro lado, es necesario profundizar más en lo que está sucediendo en el ámbito de los vínculos sociales, tanto en la vida familiar como en las redes de relación entre parientes y vecinos, ya que ambos aspectos han sido fundamentales para la sobrevivencia y reproducción de las familias que viven en condiciones de pobreza.

Quizás el relajamiento o flexibilidad que se ha dado dentro de la vida familiar, y la disminución de las redes de solidaridad vecinal, podrían ser reflejo de cierto debilitamiento de dichos vínculos, esta situación así como el surgimiento de nuevos comportamientos y situaciones alimentarias, junto con los cambios en los roles sociales tradicionales dentro de la familia - y en especial de la mujer-, son parte de los aspectos que pensamos que han favorecido las condiciones para la introducción de una dieta comercial, industrializada, en otras palabras, han facilitado la apertura del espacio doméstico-familiar para el proceso de transformación alimentaria, lo que también ha significado el surgimiento de nuevos modos de ser con relación a la cocina y la comida.

En los *modos de alimentación* (Goody, 1995)²⁰⁵ no sólo ha cambiado lo que se cocina y/o come, sino también el consumo, en términos simbólicos y rituales, introduciendo al ámbito doméstico familiar nuevas maneras de construirnos simbólicamente como personas y consumidores. Lo que también genera nuevas formas de diferenciación social aunque – como apunta Montecino (2006:26)- “el modelo de mercado juegue con la ilusión de una igualdad y “regulación” a partir del consumo y la posesión de bienes suntuarios”.

La cocina como escenario de la preparación culinaria cotidiana y festiva, así como de algunas comidas utilizadas como remedios curativos, presenta nuevos matices, nuevas situaciones, nuevos modos de ser y hacer, el problema es que mucho de ello no siempre ha sido bueno para nuestra salud en términos biológicos y sociales.

Lo más inquietante es que se ha ido perdiendo el control sobre lo que cocinamos y comemos, y si pensamos que la cocina ha sido reconocida como un aspecto esencial en nuestra evolución como humanos, resulta preocupante que el consumismo y el

²⁰⁵Por este concepto Goody (1995) refiere a las maneras de sentir, pensar y comportarse con respecto a los alimentos, comunes a un grupo social.

mayor desarrollo tecnológico que hemos logrado nos esté separando de algo que ha sido fundamental para nuestra permanencia y reproducción biológica y social.

Algunos antropólogos como Wrangham –nos explica Pollan (2014:6)- consideran que el control del fuego y el descubrimiento de la cocina explican en parte la evolución del aumento del cerebro, la obvedad de una mandíbula fuerte y un intestino enorme, pues el poder cocinar los alimentos facilitó la digestión y redujo el consumo de energía que se requería para masticar y digerir los alimentos crudos.

Dicha hipótesis expresa la íntima relación que existe en nuestra naturaleza biológica y nuestra forma de comer. Si esto es así ¿hacia dónde nos conducirán los cambios que se están dando en la cocina y la alimentación familiar?, y ¿qué tipo de relación se está estableciendo entre los alimentos y las generaciones de niños y adolescentes que se identifican más con un producto comercial dissociado de toda carga social, afectiva y de nuestra herencia cultural?

El problema no sólo tiene que ver con contar con alimentos nutricionalmente adecuados para nuestro cuerpo, sino también con el hecho de que al ingerir alimentos también nos construimos como personas. “La comida es preparada por los humanos utilizando todos sus sentidos de manera inteligente, y es compartida por los humanos que necesitan alimento, placer y convivialidad” (Flammanang 2009:134). A través del vínculo cocina-alimentación construimos significados y se traducen en prácticas, en *formas de experimentar el mundo, de corporalizarlo* (Krieger y Smith 2004) y nuestra alimentación -como omnívoros complejos y seres sociales que somos- constituye una manera directa de hacerlo, pero también de construir nuestra sociedad. Un proceso o procesos en los que la mujer como encargada de la cocina y la alimentación familiar había mantenido un lugar fundamental para la reproducción social - y cultural de la sociedad.

La cocina ha sido un elemento constitutivo de los procesos de reproducción social y familiar, en este caso encontramos que ha conformado parte de las estrategias alimentarias y de sobrevivencia dentro del ámbito doméstico-familiar, como de comunidades, vecindarios o barrios. Al parecer, junto con el cocinar y la alimentación familiar, han dejado de ser un aspecto meramente femenino y/o materno, puesto que

la relación mujer-cocina, madre-cocinera-encargada de la alimentación familiar ha ido modificándose.

Nuestros hallazgos nos hacen pensar en que el modo de ser, hacer y estar con relación a la cocina se ha diversificado, se ha ido transformando en nuevas identidades, representaciones sociales, el surgimiento de nuevos comportamientos alimentarios, y de los roles tradicionales tanto femenino como masculino.

Las redes femeninas y la transmisión cara a cara entre mujeres de los saberes y prácticas culinarias y del cuidado “del otro” siguen siendo parte de los procesos de reproducción social y familiar. La transmisión culinaria a través de la madre aún existe, pero no es privativa de esta relación directa entre la madre-hija, pero sí tiene gran relevancia que ocurra mediante la vía femenina.

La cocina y la transmisión culinaria aún tiene como referente simbólico “lo materno”, sin embargo, aunque han sido representadas así tradicionalmente, no se reducen a ello, pero sí aún son parte importante de “lo femenino”.

Recomendaciones para nuevas investigaciones

A partir de los hallazgos de esta tesis surgieron varias ideas una de ellas es la importancia de las mujeres dentro de la actual oferta gastronómica hermosillense, al respecto uno de los probables temas a investigar podría ser, por ejemplo, su presencia en la venta de alimentos en la calle, es decir, de los productos que ellas mismas elaboran en sus hogares y que venden de manera informal, lo que constituye una fuente fundamental o complementaria de ingresos para la manutención de muchas familias pobres.

Otro de los tópicos en los que habría que investigar en la ciudad de Hermosillo, es el de los efectos que han tenido, tanto la presencia de las empresas detallistas nacionales y extranjeras, como de los consorcios y franquicias, así como de establecimientos como restaurantes y expendios más modernos de diverso tipo, sobre el mercado de alimentos y de los productos tradicionales y/o de origen local, pensamos que el comercio y el consumo son dos ámbitos en los que se ha dado una marcada transformación, generando un dinámico proceso de competencia y de movilidad en la oferta alimentaria, sobre lo que todavía hay mucho por estudiar.

Otro de los aspectos que ha sido característico del contexto sonorenses es la inserción laboral de las mujeres, especialmente a partir de la mitad del siglo XX. Aunque el crecimiento gradual de la población económicamente activa (PEA) femenina inició en 1950, el mayor aumento partió desde 1980 (INEGI, DGE 1995a e INEGI 1995b), cuando comprendió el 24.4%. En el año 2000 la composición de la PEA estatal se componía en un 68.66 % de hombres y un 31.33% de mujeres, y para el caso del municipio las proporciones eran muy semejantes de un 65.52 y un 34.45% respectivamente. Dos décadas después la tasa neta de participación masculina en la PEA estatal era del 76.2% y la femenina de 45.7%, sobre este último año si se encontró información sobre la ciudad de Hermosillo, donde la misma se formaba de 73.1% y 50.6%, masculina y femenina respectivamente. (INEGI, 2012). Otro indicador es que para ese año el 30.8% de los hogares de la entidad estaban encabezados por jefas de familia (INEGI, 2012). Estos datos nos dan una idea de la importancia que tienen las mujeres en el mercado de trabajo local y en la manutención familiar.

En este contexto surge otro tema de investigación posible de estudiar, en cuanto a los efectos que el trabajo femenino ha tenido sobre el rol materno y el de encargada de la alimentación familiar en adultas jóvenes, y particularmente conocer las formas en las que las madres trabajadoras solucionan la alimentación familiar.

Lo cierto es que en la sociedad hermosillense contemporánea encontramos cambios en la concepción más tradicional de lo que es ser mujer, la sexualidad o de lo que podría significar la maternidad, la identidad femenina y su relación con el rol materno, la importancia de la cocina y el saber o querer cocinar.

Por otra parte, uno de los cambios que está ocurriendo es que cocinar ya se convirtió en una opción, antes este aspecto estaba más asociado a un esquema donde cocinar y alimentar a la familia era parte de las obligaciones sociales y morales de la madre y esposa, nos encontramos, como Pollan (2014) afirma, ante una “cocina opcional”.

Sin embargo, habría que saber por qué algunas de las mujeres jóvenes nacidas entre la década de los años setenta y ochenta rechazan totalmente aprender a

cocinar, o que, a pesar de saberlo hacer, hayan dejado de cocinar para su propia familia. Aun en los casos donde están dedicadas sólo al hogar.

Asociado a ello quedan pendientes estudios con enfoque de género que permitirían identificar las transformaciones en los roles femenino y masculino con relación a la cocina, u otros estudios antropológicos que ayuden a comprender los nuevos marcos de significación que la industria alimentaria y la mercadotecnia han generado para introducirse en las familias, su cocina y su alimentación.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Abasolo, Olga, Lucía Vicent

2014 "Entrevista a Cristina Carrasco. El cuidado de la vida de las personas, una responsabilidad social y política fundamental". *Revista Papeles de relaciones ecosociales y cambio global* (127). FUEHEM Ecosocial: 141-156.

Aceros, Juan C.

2012 "Social construction and relationalism: A conversation with Kenneth Gergen". *Universitas Psychologica*, (11) (3):1001-1011.

Aceves, Jorge

2002 "De la ilusión a la comprensión biográfica (Pierre Bourdieu y la historia oral)". *Revista Universidad de Guadalajara*, (24), Dossier "Pierre Bourdieu en ocho perspectivas. Un homenaje". Universidad de Guadalajara: 7-26.

Achilli, Elena Libia

2000 *Escuela y ciudad. Exploraciones de la vida urbana.*, UNR Editora, Rosario.

Adams, Bárbara

1999 "Cuando el tiempo es dinero: Racionalidades del tiempo y desafíos a la teoría y práctica del trabajo". *Sociología del trabajo*, (37): 5-40.

Aguirre García, Juan Carlos

2006 "Estatus Epistemológico de la Conversación y sus Aportes a la Práctica Investigativa". *Cinta de Moebio*, No. 25. Marzo. Facultad de Ciencias Sociales. Universidad de Chile:7-9.

Ainsworth, Geoffrey, Claude Cournot, Gustavo Esteva

1988 *Carencia Alimentaria, Una perspectiva antropológica.* Ed. Serbal/UNESCO.

Aisenson Kogan, Aida

1981 *Cuerpo y persona. Filosofía y psicología del cuerpo vivido.* FCE, México.

Alcoff, Linda

1999 "Merleau-Ponty y la teoría feminista de la experiencia". *Mora. Revista del Instituto Interdisciplinarios de Estudios de Género*, (5). Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires:122-138.

Alemán Heliodoro, Trinidad Reza, Julián Esparza y Mauro E. Valencia

1999 "Requerimiento de energía en personas activas de la tercera edad, residentes de una región rural del Noroeste de México". *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, (49) (2): 121-128.

Alperson-Afil, Nira

2008 "Continual fire-making by hominins at Gesher Benot Ya'aqov, Israel". *Quaternary Science Reviews*, (27) (17). Elsevier: 1733-1739.

Álvarez, Marcelo

- 2002 “El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización” Conferencia dictada en la sesión Patrimonio, culturas nacionales y turismo del *II Congreso Internacional Cultura y desarrollo*, La Habana, 3 a 7 de junio de 2001.
- Andrews, Molly, Sclater Day, Shelley Squire, Corinne y Tamboukou Maria
2004 *Stories of narrative research*. En *Qualitative Research Practice*. Seale, Clive, Giampetro Gobo, Jaber F Gubrium y David Silverman (editores), pp. 1-37. Sage, London:.
- Amartya, Sen
1995 *Nuevo examen de la desigualdad*. Alianza. Madrid.
- 7, Arjun
1986 *La vida social de las cosas*. Grijalvo, Conaculta.
- Ariza, Marina y Orlandina de Oliveira,
2007 “Familias, pobreza y desigualdad social en Latinoamérica: una mirada comparativa”. *Estudios Demográficos y Urbanos*, (22) (1), enero-abril: El Colegio de México, México, D.F.:9-42.
- Arfuch, Leonor
2010 *El espacio biográfico. Dilemas de la subjetividad contemporánea*. Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires.
- Augé Marc
2000 Los «no lugares» espacios del anonimato. Una antropología de la Sobremodernidad.. Gedisa Editorial S.A., Barcelona
- Azam, Geneviève
2015 “Retour des biens communs. De l'économie marchande à la société du partage?”. Conferencia presentada en la Vigésima Encuentro de Martel. 09 de mayo en el Palacio de la Raymondie. <http://ldh-midi-pyrenees.org/2015/05/genevieve-azam-et-le-retour-des-communs-compte-rendu/>
- Bajtín, Mijail
2000 *Yo también soy (fragmentos sobre el otro)* Taurus, Alfaguara, S.A.
- Bajtín, Mijail
1989 “Las formas del tiempo y del cronotopo en la novela. Ensayos de poética histórica”. En *Teoría y estética de la novela*. Bajtin, Mijail, pp. 237 a 409. Taurus, Madrid.
- Bajtín, Mijail
1982 *Estética de la creación verbal*. Siglo XXI, México. [1982]
- Balaguer Vintró Ignacio
2004 “Control y prevención de las enfermedades cardiovasculares en el mundo”. *Revista Española de cardiología*, (57) (6), junio: 488-494.
- Balderas Martínez Lizeth Anaís
2013 *Alimentos procesados*. ProMéxico, Secretaría de Economía, México.
- Ballesteros Vásquez, Martha N., Ramón M Cabrera Pacheco, María Socorro Saucedo Tamayo y M. Isabel Grijalva Haro
1998 “Consumo de Fibra Dietética, Sodio, Potasio y Calcio y su Relación con la Presión Arterial en Hombres Normotensos”. *Salud Pública de México*, (40):241-247.
- Banco de México

- 1991 *Informe anual 1990*. Junta de Gobierno. Gobierno de México.
Banco de México
1997 *Informe Anual 1996*. Gobierno de México. México, D.F.
- Barbeito, Roberto Luciano
2002 "La familia y los procesos de socialización y reproducción sociopolíticas de la juventud". *Estudios de Juventud*, N° 58. INJUVE, México: 59-60.
- Banfield, Edward
1967 *The moral basis of backward society*. Free, New York.
- Barg, Liliana
2013 "Familia e historicidad". Ponencia presentada en el *Panel de debate sobre familia*, JIDEEP organizado por Trabajo Social, UNLP, Argentina, 21 de octubre.
- Barsotti, Carlos A.
1981 "La organización social de la reproducción de los agentes sociales, las unidades familiares y sus estrategias". *Demografía y Economía*, (46). El Colegio de México, México: 164-189.
<http://www.orionmagazine.org/index.php/articles/article/299/>
- Barragán Solís, Anabella
2005 *La experiencia del dolor crónico*. Tesis de Doctorado en Antropología, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.
- Barragán Solís, Anabella
2007 "La enfermedad como experiencia: problema de investigación de la antropología física". En *Antropología física, salud y sociedad. Viejas tradiciones y nuevos retos*. Beatriz León y Florencia Peña (coordinadoras), pp. 97-116. Programa de Mejoramiento del profesorado. Escuela Nacional de Antropología e Historia, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.
- Barragán Solís, Anabella
2008 "El infierno tan temido: dolor crónico". Ponencia presentada en el *XII Congreso Latinoamericano de Religión y Etnicidad*, Asociación Latinoamericana para el Estudio de las Religiones, Universidad del Rosario. Bogotá.
- Barrau, Jacques
1983 *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation*. Temps Actuels, París.
- Barthes, Roland
2006 "Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea". *EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*, (11), enero-junio:205-221. [1961].
- Barthes Roland
2013 "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption". En *Food and Culture: A Reader*. Carole M. Counihan y Penny Van Esterik (editoras), pp. 20-27. Routledge, New York.
- Bascom, William
1951a "Yoruba Food". *África*, XXI (1), enero, Cambridge: 41-53.

- Bascom, William
1951b "Yoruba Cooking". *África*, XXI (2), abril, Cambridge: 125-137.
- Beck, Ulrich
1998 *La sociedad del riesgo. Hacia una nueva modernidad*. Ediciones Paidós, Buenos Aires.
- Beriain, Josetxo, Zigmunt Bauman
1996 "Modernidad y ambivalencia". Cap 2. En Antony Giddens, Zigmunt Bauman, Niklas Luhmann y Ulrich Beck. *Las consecuencias perversas de la modernidad*. Barcelona. Anthropos.
- Berger, Peter, Thomas Luckmann
2006 *La construcción social de la realidad*. Amorrortu Editores, Buenos Aires, Argentina.
- Berry, Wendell
2001 "The idea of a Local Economy". *Orion Magazine*, Winter. <http://www.orionmagazine.org/index.php/articles/article/299/>
- Bertran, Miriam
2017 "Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural de México". *Anales de Antropología* (51). UNAM, IIA.: 123-130.
- Beverley, John
2000 "Testimonio, subalternity, and Narrative Authority". En Denzin Norman e Yvanna Lincoln S. (editores), pp. 555-565. *The Handbook of Qualitative Research*. Sage Publications, London.
- Birch, Leann, Lipps Zimmerman, Sheryl Itkin, Hind Honey
1980 "The Influence of Social-Affective Context on the Formation of Children's Food Preferences". *Child Development*, (51): 856-861.
- Blanco, Emmanuel
2015 *Conformación del paisaje alimentario urbano. Campo gastronómico y culinario en la ciudad de Hermosillo, Sonora*. Tesis de Maestría en Desarrollo Regional, Coordinación de Desarrollo Regional, CIAD AC.
- Blanco, Mercedes
2011 "El enfoque del curso de vida: orígenes y desarrollo". *Revista Latinoamericana de Población*, (5) (8), enero-junio. Asociación Latinoamericana de Población, Buenos Aires: 5-31.
- Bocanegra Gastélum, Carmen O., Vázquez Ruiz, Miguel Ángel
2006 "El comercio minorista en el sur de Sonora: perfil de la competencia". En *Memorias. La Integración Económica Regional para el Desarrollo Municipal*. X Coloquio Regional sobre Cultura, Historia e Identidad del Sur de Sonora. Francisco Espinoza Morales (Coordinador), pp.55-75. UNISON, Hermosillo, Sonora.
- Bocanegra Gastélum, Carmen O.
2007 "El comercio en Sonora: una visión desde la perspectiva de su evolución". *Estudios fronterizos*, (8) (15): 73-97.
- Boehm de Lameiras, Brigitte
1996 *Comer y vivir en Guadalajara. Divertimento histórico culinario*. El Colegio de Michoacán, El Colegio de Jalisco, Sociedad Siglo XXI, Secretaría de Cultura de Jalisco. Zamora, Michoacán, México.

- Bolívar Botía, Antonio
2002 "El estudio de caso como informe biográfico-narrativo". *Arbor*, CLXXI (675). Marzo: 559-578.
- Bourdieu, Pierre
1979 *La distinción: Criterio y bases sociales del gusto*. Taurus, Madrid.
- Bourdieu, Pierre y Passeron, Jean-Claude
1998 *La reproducción. Elementos para una teoría del sistema de enseñanza*. Fontamara, México, D. F.
- Bourdieu, Pierre
1991 *El sentido práctico*, Madrid: Taurus. [1980].
- Bourdieu, Pierre
2000 *Las formas del capital. Capital económico, capital cultural y capital social. Poder, derecho y clases sociales*. Desclée de Brouwer, Bilbao.
- Bracamontes Sierra, Álvaro, Norma Valle Dessens y Rosana Méndez Barrón
2007 "La nueva agricultura sonoreense: historia reciente de un viejo negocio. REGIÓN Y SOCIEDAD XIX, Número Especial, Hermosillo, Sonora: 51-70.
- Bronfman Pertzovsky, Mario
2000 *Cómo se vive se muere, Familia, redes sociales y muerte infantil*. UNAM. CRIM, México.
- Brooke, R. Thomas
1998 "The Evolution of Human Adaptability. Paradigms: Toward a Biology of Poverty." En *Building a New Biocultural Synthesis. Political-Economic Perspective on Human Biology*. Alan Goodman y Thomas Leatherman L. (Editores), pp. 43-74. Ann Arbor, University of Michigan Press, Michigan.
- Bruner Jerome
1986 *Realidad mental y mundos posibles. Los actos de la imaginación que dan sentido a la experiencia*. Gedisa Editorial. Barcelona, España.
- Bruner Jerome
1990 *Acts of meaning*. Mass, Harvard University Press, Cambridge.
- Bruner, Jerome
1996 "Meaning and self in cultural Perspective". En *The social self*. David Bakhurst y Christine Sypnowich (editores), pp. 18-29. London. Sage.
- Bruner, Jerome y Haste, Helen
1990 *La elaboración del sentido. La elaboración del mundo por el niño*. Ediciones Paidós Ibérica, S.A., Barcelona.
- Burin, Mabel
1996 "Género y Psicoanálisis: Subjetividades femeninas vulnerables". En *Género, psicoanálisis, subjetividad*. Emilce Dio Bleichmar y Mabel Burin (compiladores), pp. 61-99. Paidós.
www.psiconet.com/foros/genero/subjetividad.htm
- Burin Mabel
2004 "Compartir la experiencia maternal permite crear vínculos más saludables entre la madre y sus hijos". *Triple Jornada*, No. 67. 1 de marzo.
https://www.jornada.com.mx/2004/03/01/articulos/67_maternidad.htm

- Busdiecker Sara, Carlos Castillo, Isabel Salas
2000 "Cambios en los hábitos de alimentación durante la infancia: una visión antropológica". *Revista chilena de pediatría*, (71) (1): 5-11.
- Caire-Juvera, Graciela, Maria Isabel Ortega, Esther Casanueva, Adriana V. Bolaños; Ana M. Calderón
2007 "Food components and dietary patterns of two different groups of Mexican lactating women", *Journal of the American College of Nutrition*, 26(2):156-162.
- Caldo, Paula
2009 *Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina Argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX*. Protohistoria Ediciones, Rosario, Argentina.
- Calvo, Cristina
2016 "El don-reciprocidad como motor del desarrollo humano". *VERITAS*, (35): 9-28.
- Calvo León, Piedad y José Ignacio Rivas Flores
2017 "Un modo de pensar, sentir, investigar y transformar". *Revista del IICE*, 41 (110): 97-110.
- Camou Healy, Ernesto e Hinojosa Alicia
1990 *Cocina Sonorense*. Instituto Sonorense de Cultura
- Camou Healy, Ernesto
1994a "Introducción". En *Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria*. Shoko Doode M. y Emma Pérez López (compiladoras), pp.17-20. CIAD, AC., CIESAS, Hermosillo, Sonora.
- Camou Healy, Ernesto
1994b "La Nostalgia del rancho. Notas sobre la cultura urbana y la carne asada". En *Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria*. Shoko Doode M. y Emma Pérez López (compiladoras), pp. 421-429. CIAD, AC., CIESAS, Hermosillo, Sonora.
- Camou Healy, Ernesto
1998 *De rancheros, poquiteros, orejanos y criollos. Los productores ganaderos de Sonora y el mercado internacional*. El Colegio de Michoacán, CIAD, Zamora, Michoacán.
- Camou Healy, Ernesto
2002 "Mezcla campesina de granos, razas y sabores: La cocina sonorenses". *Cuadernos de Nutrición*, (25) (5). Fomento de Nutrición y salud. A.C.: 207-215.
- Cañez de la Fuente, Gloria María
1995 *Los Motivos de la Banda. Panorámica General de la Problemática y Características Socioculturales de las Bandas en Hermosillo, Sonora de 1987-1991. Una historia de caso Los Quinientos del Barrio El Coloso*. Tesis de licenciatura en Antropología Social. Escuela Nacional de Antropología e Historia, México, D.F.
- Cañez de la Fuente, Gloria María
1996 "La banda de Los Quinientos de El Coloso en Hermosillo, Sonora. Ejemplo de un proceso de recomposición de la identidad barrial".

- Revista Estudios Sociales*, VI (11) CIAD, A.C, UNISON, El Colegio de Sonora, enero-junio:245-266.
- Cañez de la Fuente, Gloria María
 2001 *Procesos, actores y cambios en la vida social y productiva de la población del ejido Cruz Gálvez, costa de Hermosillo, Sonora (1964 – 1998)*. Tesis de Maestría en Desarrollo Rural, UAM-X, México.
- Capella, Claudia
 2013 “Una propuesta para el estudio de la identidad con aportes del análisis narrativa”. *Psicoperspectivas. Individuo y Sociedad*, (12) (2): 117-128.
- Carrasco P., Silvia
 2003 “Orientaciones teóricas y formulación de problemas en el estudio socioantropológico de la alimentación”. *Alteridades*, (13) (026), julio-diciembre. Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa: 105-113..
- Carrasco, Cristina
 2001 “La sostenibilidad de la vida humana: ¿un asunto de mujeres?”. *Mientras Tanto*, (82), otoño-invierno. Icaria Editorial, Barcelona: 43-70.
- Certeau De, Michel
 2000 *La Invención de lo cotidiano. 1 Artes de Hacer*. Universidad Iberoamericana e ITESO, México.
- Cerrutti, Marcela y Georgina Binstock
 2009 *Familias latinoamericanas en transformación: desafíos y demandas para la acción pública*. Serie Políticas sociales 147. CEPAL, División de Desarrollo Social, ONU, UNFPA. Septiembre, Santiago de Chile.
- Cerrutti, Marcela y René Zenteno
 2000 “Cambios en el papel económico de las mujeres entre las parejas mexicanas”. *Estudios Demográficos y Urbanos*, (15)(1) (43). El Colegio de México, junio-abril: 65-95.
- Cisterna Cabrera, Francisco
 2005 “Categorización y triangulación como procesos de validación del conocimiento en investigación cualitativa”. *Theoria*, (14) (1). Universidad del Bío Bío, Chillán, Chile: 61-71.
- Chase, Susan E.
 2005 “Narrative inquiry. Multiple lenses, approaches, voices”. En *The sage handbook of qualitative research*. Norman K. Denzin e Yvonna S.Lincoln (editores), pp. 651-679.Third Edition. Sage, London.
- Chávez Ortiz, Trinidad
 1991 “Ganaderos, vegas y forrajes. Modernización y cambio en el río Sonora”. En *Potreros, vegas y Mahúechis*. Ernesto Camou Healy (coordinador), pp. 179-235. Instituto Sonorense de Cultura, Gobierno el Estado de Sonora, Secretaría de Fomento Educativo.
- Chenhall, Cathy
 2011 *Improving Cooking and Food Preparation Skills: A Synthesis of the Evidence to Inform Program and Policy Development and Improving Cooking and Food Preparation Skills: A Profile of Promising Practices in Canada and Abroad*. Gouvernement du Canada.
- Chauvet, Michelle y Rosa Luz González

- 2001 "Globalización y estrategias de grupos empresariales agroalimentarios de México". *Comercio Exterior*, Diciembre: 1078-1088.
- Contreras, Jesús y Mabel Gracia
2005 *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas*. Ariel Editorial, Barcelona, España.
- Clyde Mitchell, James
1969 "The Concept and Use of Social Networks". En *Social Networks in Urban Situations: Analyses of Personal Relationships in Central African Towns*. Clyde Mitchell, James (editor), pp. 1-50. University of Manchester – Institute for African Studies University of Zambia, Manchester.
- Cole, Jennifer
2004 "Memory and Modernity" En *A Companion to Psychological Anthropology*. Conerly Casey y Robert B. Edgerton (editores), pp. 103-120. Blackwell Publishing.
- Coleman, James S.
1988 "Social Capital in the Creation of Human Capital". *American Journal of Sociology*, (94). The University of Chicago Press Stable: 95-120.
- Counihan, Carole
2012 "Gendering Food". En *The Oxford Handbook of Food History*. Jeffrey M Pilcher. (Editor), pp. 91-123. Oxford University Press.
- Counihan, Carole
2004a "Production, reproduction, food and women. En *Reel Food: Essays on Food and Film*. Anne L. Bower (editora), pp.167-180. Routledge, Taylos & Francis Group.
- Counihan, Carol y Penny Van Esterik (editoras)
1997 *Food and Culture*. Routledge, New York.
- Counihan, Carole
1999 *The anthropology of food and body: gender meaning and power..* Routledge, New York
- Counihan, Carole
2004b *Around the Toscan table: food, family an gender in twentieth century Florence*. Routledge, New York.
- Counihan, Carole
2005 "The Border as Barrier and Bridge: Food, Gender, and Ethnicity in the San Luis Valley of Colorado". En *From Betty Crocker to feminist food studies: critical perspectives on women and food*. Arlene Voski Avakian y Barbara Haber (editoras), pp. 200 a 220. University of Massachusetts Press, Anberest y Boston. E.U.
- Crawley, Ernest
1902 *The mystic rose. A study of primitive marriage*. Macmillan and CO., London.
- Creswell, John W.
2009 *Diseño del estudio: Los enfoques cualitativos, los métodos cuantitativos y mixtos (3ª ed.)*. Thousand Oaks, Sage Publications, Inc., CA.
- Cuéllar, Ricardo y Florencia Peña Saint Martin
1985 *El cuerpo humano en el capitalismo*. Folios ediciones, México.
- Daza, Wilson y Dadán, Silvana

- 2009 "Fórmulas infantiles". *CCAP*, 8 (4). PRECOP, SCP.: 5-17.
https://scp.com.co/precopold/precop_files/modulo_8_vin_4/Formulas_Infantiles.pdf
- Daich, Deborah, Pita, María Victoria y Mariana Sirimarco,
 2007 "Configuración de territorios de violencia y control policial: corporalidades, emociones y relaciones sociales". Cuadernos de Antropología Social, (25). FFyL – UBA.: 71–88.
- De Boer Martin, Mary McCarthy, Cathal Cowan e Isabel Ryan
 2004 "The influence of lifestyle characteristics and beliefs about convenience foods on the demand for convenience foods in the Irish market". *Food Quality and Preference*, 15(2): 155–165.
- De Garine, Igor
 2001 "Ouverture". *Anthropology of food*, n°0.
http://www.museuvalenciaetnologia.es/user_page_385.wbe?go_980=page&page=3#
- De Garine, Igor
 2003 "La dieta y la alimentación en los grupos humanos". *Companion Encyclopedia of Anthropology*. Ingold, Tim (editor). Pp. 226-264. Routledge. Cánada.
- De Garine, Igor
 1960a Les Habitudes alimentaires dans la région de Khombole, Sénégal. Documento FAO, 60149-6omr, Roma.
- De Garine, Igor
 1960b "Le Centre de Santé de Khombole (Aspects socioculturels)". Journées africaines de Pédiatrie, compte rendu de congrès, Dakar:125-126.
- De Garine, Igor
 1961 Budgets familiaux et alimentation à Khombole, Sénégal. Rapport, FAO, Roma-Dakar.
- De Garine, Igor
 1962 "Usages alimentaires dans la Région de Khombole (Sénégal)". Cahiers d'Etudes Africaines. (10), Mouton: 218-265.
- De Garine, Igor
 1963a Rapport provisoire du séminaire national de Nutrition et de Vulgarisation de la République du Niger, Annexes. FAO/UNICEF.
- De Garine, Igor
 1963b *Rapport provisoire du séminaire national de Nutrition et de Vulgarisation de la République Fédérale du Cameroun*. FAO/UNICEF.
- De Garine, Igor
 1972 "The socio-cultural aspects of nutrition". *Ecology Food and Nutrition*, (1). Gordon and Breach Science Publishers Ltd.: 143-163.
- De Garine, Igor
 1988 "Antropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité". *Ecologie humaine*, VI (2); 21-40.
- De Garine, Igor
 1999 "Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura". En *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional*, (1), pp.13-34. Ediciones La Val de Onsera, Huesca.

- De la Garza Toledo, Enrique
2002 (coordinador) *Tratado latinoamericano de sociología del trabajo*. FC, México.
- Delgado Salazar, Ramiro
2001 "Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo". *Estudios de Asia y África*, vol. XXXVI, (1), enero-abril. El Colegio de México. México, pp. 83-108.
- Denzin, Norman
2001 "The reflexive interview and a performative social science" *Qualitative Research* Vol I (I). SAGE Publications, London: 23-46.
- Denzin, Norman, Yvonna Lincoln
2005 "Introduction: The discipline and practice of qualitative research". En *The SAGE handbook of qualitative research*. Norman Denzin e Yvonna Lincoln, pp. 1-32. Thousand Oaks, Sage. CA.
- Devault, Marjorie L
1991 *Feeding the Family: the social organisation of caring as gendered work*. Chicago University Press, Chicago, IL.
- Devault, Marjorie L.
2003 "Families and Children". *American Behavioral Scientist*, (46) (10), June. SAGE Publications: 1296-1305.
- Díaz Polanco, Héctor
2004 *El canon Snorri. Diversidad cultural y tolerancia*, UCM, México, D.F.
- Díaz Roig, Mercedes, Mara Miaja
1979 *Naranja dulce, limón partido*. El Colegio de México, México.
- Dickinson, B. Federico Horacio y Raúl Murguía
1982 "Consideraciones En Torno al Objeto de Estudio de la Antropología Física." *Estudios de Antropología Biológica*. Universidad Nacional Autónoma de México, México: 51-64.
- Dirks, Robert y Hunter, Gina
2013 "The anthropology of food". En *Handbook of Food Studies*. Ken Albala (editor), pp 3-13. Routledge International.
- Douglas, Mary
1973 *Pureza y peligro*. Siglo XXI, Madrid
- Douglas, Mary
1971 "Deciphering a Meal". En *Myth, Symbol and Culture*. Clifford Geertz (editor). Norton, New York: 61-82.
- Douglas, Mary, Michael Nicod
1974 "Taking the biscuit: the structure of British meals, *New Society*, (19): 744-746.
- Douglas, Mary
1976 *Símbolos naturales*. Alianza editorial, Madrid.
- Douglas, Mary e Isherwood Baron
1990 (1979) *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*. Los Noventa, CONACULTA, Grijalbo, México.
- Douglas, Mary

- 2002 "Estructuras de lo culinario". En *Alimentación y cultura. Necesidades gustos y costumbres*. Jesús Contreras (compilador), pp.171-197. Alfaomega, Universitat de Barcelona, IPN.
- Duch, Lluís
2002 *Antropología de la Vida cotidiana. Simbolismo y salud.*: Editorial Trotta, Madrid.
- Dugger, Celia W.
2004 "Supermarket giants crush Central American farmers". *New York Times*. Diciembre 28.
<http://www.nytimes.com/2004/12/28/world/americas/supermarket-giants-crush-central-american-farmers.html>
- Duhart, Frédéric
2004 "Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria". *Sincronía*, (32), Año 9. Departamento de Letras, Centro Universitario de Ciencias y Humanidades, Universidad de Guadalajara, Jalisco, México. ISSN 1562-384X
- Durán Monfort, Paula
2006 ¿Estamos ante un nuevo orden alimentario en Túnez? La obtención y el consumo de carne como indicador de globalización". *Contra Relatos desde el Sur. Apuntes sobre África y Medio Oriente*, (3) Año II. CEA-UNC, CLACSO, Córdoba, Argentina. Diciembre: 45-66.
- Duxbury Robert y Cathy Rozel Farnworth
2008 "Supermarkets: A force for the good?". En *Creating Food futures: trade. Ethics and the environment*. Cathy Rozel Farnworth, Janice Jiggins y Emyr Thomas, pp.163-174. Corporate Social Responsibility Series, Gower Applied Research. MPG Books Ltd, Bodmin, Cornwall, Great Britain.
- Elder, Glen
1999 "The life course and aging: some reflections". *American Sociological Association*: 1-25.
- Elder, Glen
2000 "Human Development in Historical Context". Ponencia presentada en el XXVII International Congress of Psychology, Stockholm, Sweden, July 25. http://www.unc.edu/~elder/presentations/Human_development_in_context.html
- Elder, Glen
1998b "The life course as developmental theory". *Child Development*, (69) (1): 1-12.
- Elder, Glen, Monica Kirkpatrick y Robert Crosnoe
2003 "The emergence and development of life course theory". En *Handbook of the life course*. Jeylan T. Mortimer y Michael J. Shanahan (editores), pp.3-19. Kluwer Academic/ Plenum Publishers, New York.
- Elder, Glen
1998a "The Life Course and Human Development.". En *Handbook of Child Psychology, Volume 1: Theoretical Models of Human Development*. 5th. Ed. Richard M. Lerner (General Editor), Damon William, pp. 939-91. Wiley, New York.

- Elder, Glen
1987 *Life course dynamics. Trajectories and transitions*, Cornell University Press, Ithaca.
- Elder, Glen
2001 "The Life Course in Time and Place". Conferencia presentada en The International Symposium on Institutions, Interrelations, Sequences: The Bremen Life-Course Approach, Bremen, Germany, September 26-28.
http://www.unc.edu/~elder/presentations/Life_course_in_time.html
- Elder, Glen
2002 *Looking at lives: american longitudinal studies of the 20th century*, Russell Sage, New York.
- Elias, Norbert
1996 *La sociedad cortesana*. Fondo de Cultura Económica, México.
- Elliot, Jhon
1990 *La investigación-acción en educación*. Morata, Madrid.
- Esin Cigdem, Mastoureh Fathi y Corinne Squire
2014 "Narrative analysis: the constructionist approach". En *The SAGE Handbook of. Qualitative data Analysis*. Uwe Flick (editor), pp. 203–216. SAGE, London.
- Esteinou, Rosario
2010 "Sobre el estudio de la familia nuclear en México". En *Familia, tradición, herencias tangibles e intangibles en escenarios cambiantes*. Nora Edith Jiménez Hernández (editora), pp. 35-59. El Colegio de Michoacán, México.
- Espeitx, Elena y Mabel Gracia
1999 "La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología posibilidades y limitaciones". *Areas. Revista Internacional de Ciencias Sociales*, (19): 137-152.
- Espeitx, Elena
2004 "Las prácticas de consumo alternativas y el modelo dominante". Observatori Permanent Dels Comportaments Alimentaris. Abril.
http://www.observatori.info/imparticle.php3?id_article=24
- Farb, Peter y George Armelagos
1985 *Consuming passions: The Anthropology of Eating*. Houghton Mifflin Company, EUA.
- Favaloro, Rene
2000 "Conferencia de Clausura del XIX Congreso Nacional de Cardiología organizado por la Federación Argentina de Cardiología en la Ciudad de Mendoza". *Revista de la Federación Argentina de Cardiología*, (29) (3).
<http://www.fac.org.ar/revista/00v29n3/fava.htm>
- Fernández Collados, M^a Belén
2008 "La doble jornada femenina y sus efectos sobre la salud laboral". Ponencia presentada en la V Sesión Científica: Trabajo Doméstico, Trabajo a Domicilio del I Congreso Internacional sobre Género, Trabajo y Economía Informal. Universidad Miguel Hernández de Elche. 27, 28 y 29 de febrero. Elche, España.
- Festinger, Leon, Schachter, Stanley, y Back Kurt

- 1963 *Social pressures in informal groups*. Stanford University Press, Stanford, Calif.
- Firth, Raymond
1934 "The sociological study of native diet". *Africa. Journal of the International Institute of african languages and cultures*, Vii (4): 401-114.
- Fischler, Claude
1995 *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Colección Argumentos, Ed. Anagrama, Trad. Barcelona, España.
- Fischler, Claude
2001 "Commensality, society and culture". *Social Science Information*. 50th anniversary issue, (50) (3-4): 528-548.
- Fischler, Claude
2002 "Gastro-nomía y gastro-anomía: Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea". En *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Jesús Contreras, pp. 357-380. Alfaomega, Universitat de Barcelona, IPN.
- Fischler Claude y De Garine Igor
1988 "Ciencias Humanas y alimentación: tendencias actuales de la investigación europea". En *Carencia Alimentaria. Una perspectiva antropológica* Ainsworth, Geoffrey, Cournot, Claude, Esteva, Gustavo, pp. 65-87. Ed.Serbal/UNESCO.
- Finol, José Enrique
2006 "Rito, espacio y poder en la vida cotidiana". *Designis*, (9). *Mitos y ritos en las sociedades contemporáneas*. Barcelona, Gedisa: 33-43.
- Flammanang, Janet
2009 *The taste of the civilization. Food, politics and civil society*. University of Illinois.
- Flick, Uwe
2002 *Introducción cualitativa*. Ediciones Morata S.L., Madrid.
- Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF)
2002 *La adolescencia una etapa fundamental*. UNICEF.
- Food Safety International Network
2013b "Cargill cuadruplicó sus ganancias gracias al sector granario". *Newsletter Food News Latam*, enero. <http://www.foodnewslatam.com>
- Food Safety International Network
2012 "Cargill invierte 14 millones de dólares para crecer el negocio cárnico ". *Newsletter Food News Latam*, julio. <http://www.foodnewslatam.com>
- Food Safety International Network
2014b "Cinco empresas concentran casi de la exportación de granos y derivados". *Newsletter Food News Latam*, febrero. <http://www.foodnewslatam.com>
- Fortes, Meyer y Sonia Fortes
1936 "Food in the domestic economy of the Talensi Africa". *Africa: Journal of the International African Institute*, (9): 237–76.
- Frazer, George James
1981 *La rama dorada. Magia y religión* (1890). Fondo de Cultura Económica, Argentina.

- Friedmann, Harriet
 2005 "Modernity and the Hamburger: Cattle and Wheat in Ecological and Culinary Change". Ponencia presentada en el Colloquium in Agrarian Studies, Yale University, enero 14.
www.yale.edu/agrarianstudies/collocpapers/Hamburger.pdf
- Friedmann, Harriet y Philip McMichael
 1989. Agriculture and the State System: The Rise and Decline of National Agricultures, 1870 to the Present. *Sociologia Ruralis*, 29 (2): 93-117.
- Funes Artiaga, Jaime
 2008 *El lugar de la infancia. Criterios para ocuparse de los niños y niñas hoy*. Colección Micro-Macro Referencias 16. Serie Comunidad educativa, Editorial GRAÓ, Barcelona.
- Gadamer, Hans George.
 2002 [1971] "La incapacidad para el diálogo". En *Verdad y Método II*. Hans George Gadamer, pp. 207-2075. Salamanca: Sígueme.
- Galindo Cáceres, Jesús
 1998a Introducción. La lucha de la luz y la sombra. En *Metodología y tecnología de la investigación en sociedad, cultura y comunicación*. Jesús Galindo Cáceres, pp. 9.32. Pearson Addison Wesley. México.
<http://Perio.Unlp.Edu.Ar/Seminario/Bibliografia/Galindo-Caceres-III.Pdf>
- Galindo Cáceres, Jesús
 1998b *Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación*., México.
- Galindo, Luz Bertila
 1989 "Notas para un estudio de las invasiones urbanas en Hermosillo 1970-1976". En *XIII Simposio de Historia y Antropología de Sonora*, Vol. 1, Instituto de Investigaciones Históricas, UNISON, pp. 389-400. UNISON, Hermosillo, Sonora.
- Gamarnikow, Eva
 2003 "Social Capital and Human Capital". En *Encyclopedia of Community*. SAGE Publications. Pp. 1286-1291. <<http://www.sage-reference.com/view/community/n454.xml>>
- Garn, Stanley
 1962 "The Newer Physical Anthropology". *American Anthropologist*, (64): 917-918.
- García Guzmán, Brígida
 2007 "Cambios en la división del trabajo familiar en México". *Papeles de Población*, (13) (53), julio-septiembre: 23-45.
- García, Brígida y Orlandina de Oliveira
 1994 *Trabajo femenino y vida familiar en México*, El Colegio de México, Centro de Estudios Demográficos y de Desarrollo Urbano y Centro de Estudios Sociológicos, México.
- Geertz, Clifford
 1994 "El sentido común como sistema cultural", Capítulo 4. En *Conocimiento Local. Ensayos sobre la interpretación de las culturas*. Clifford Geertz, pp. 95 -96. Ed. Paidós.
- Geertz, Clifford

- 1993 "Descripción densa: hacia una teoría interpretativa de la cultura". En *La interpretación de las culturas*. Clifford Geertz, pp 19-40. Gedisa, Barcelona.
- Gergen, Kenneth J.
1985 "The social constructionist movement in modern psychology". *American Psychologist*, (40) (3): 266-275.
- Gergen, Kenneth J.
1989 "La psicología postmoderna y la retórica de la realidad". En *El conocimiento de la realidad social*. Tomás Ibáñez (coordinador), pp. 157-185. Sendai, Barcelona.
- Gergen, Kenneth J.
1999 "Agency. Social Construction and relational action". *Theory & Psychology*, (9) (1). SAGE Publications: 113-115.
- Gergen, Kenneth J.
2000 *An invitation to social construction*. SAGE, Londres.
- George, Linda
2006 "Life Course Research". En *Handbook of the Life Course* Jeylan T. Mortimer y Michael J. Shanahan (editores), pp. 693–701. Nueva York, Springer.
- Giard, Luce
1999 "El plato del día". En *La invención de lo cotidiano. ". Habitar, cocinar*. Certeau Michel, Luce Giard y Pierre Mayol, pp.175-204.Universidad Iberoamericana, ITESO.
- Giddens, Anthony
1996 *Las consecuencias perversas de la Modernidad*. Antrhopos.
- Giddens, Anthony
1984 *La constitución de la Sociedad. Bases para la teoría de la estructuración*. Amorrutu.
- Giddens, Anthony
1997 *La modernidad e identidad del yo*. Península. Barcelona, España.
- Giddens, Anthony
1987 *Las nuevas reglas del método sociológico. Crítica de las sociologías interpretativas*. Argentina, Buenos Aires, Ed. Amorrutu.
- Giddens, Anthony
1993 "Razón sin revolución" La Theorie des kommuniativen Handelns de Habermas". En *Habermas y la modernidad*. Anthony Giddens, pp.153-192. Red Editorial Iberoamericana, México.
- Giddens, Anthony
2000 *Un mundo desbocado. Los efectos de la globalización en nuestras vidas*. Taurus, Madrid.
- Gobierno del Estado de Sonora
1993 *Plan estatal de Desarrollo 1993-1998*.
- Goldani, Ana María
1989 *Women's Transitions: The intersection of female life course, family and demographic transition in twentieth century Brasil*. Tesis de Doctorado en Sociología, University of Texas at Austin.
- Goldani, Ana María

- 1990 "Family life course of Brazilian women: variation by cohorts in the 20th century". *História e população: Estudos sobre a América Latina*, 1 (49). San Pablo. CELADE.
- Gómez Almeyda, Elieth
2003 "La Educación, Aspecto Fundamental en el manejo Integral de la Diabetes Mellitus Tipo 2". *SALUD UIES*, (35): 33-39..
- González, Jorge
2001 "Frentes culturales para una comprensión dialógica de las identidades". *Revista Estudios de las culturas contemporánea* Vol. VII (14): 9-45.
- González De la Rocha, Mercedes
2006b "Los hogares en las evaluaciones cualitativas: cinco años de investigación". Capítulo II. En *Procesos domésticos y vulnerabilidad. Perspectivas antropológicas de los hogares con Oportunidades*. Mercedes González De la Rocha (coordinadora), pp. 87-91. CIESAS, México.
- González Turmo, Isabel
1995 *Comida de pobre, comida de rico: los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (Siglo XX)*. Universidad de Sevilla.
- González Turmo, Isabel
1998 "Cocina, territorio e identidad". *Estudios del Hombre*, (7). Universidad de Guadalajara, Guadalajara: 15-22.
- Goodman, Alan H. y Thomas L. Leatherman
1998 *Traversing the Chasm between Biology and Culture. Building a New Biocultural Synthesis. Political-Economic Perspective on Human Biology* Alan Goodman y Thomas L. Leatherman (Editores), pp. 3-42. Ann Arbor, University of Michigan Press, Michigan.
- Goody, Jack
1995 *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Editorial Gedisa, Barcelona.
- Gracia Arnaiz, Mabel
1997 *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano*. Ministerio de Cultura, Madrid.
- Gracia Arnaiz, Mabel
2002 "Los trastornos alimentarios como trastornos culturales: la construcción social de la anorexia nerviosa". *Somos lo que comemos. Estudios de Alimentación y cultura en España*. Mabel Gracia Arnaiz (Coordinadora), pp. 349 – 377. Ariel, Barcelona.
- Gracia Arnaiz, Mabel
2003 "Alimentación y cultura ¿hacia un nuevo orden alimentario?". En *Los modelos alimentarios a debate: la interdisciplinariedad de la alimentación*. Julia Navas López, Carmen Gaona Pisonero (coordinadoras), pp. 205-230. Universidad Católica San Antonio de Murcia.
- Gracia Arnaiz, Mabel

- 2005 "Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas". *Revista Internacional de Sociología (RIS)*, (40), Tercera Época. Enero-abril: 159-182.
- Gracia Arnaiz, Mabel
- 2009 "Qué y cuánto comer: tomando medidas frente a las sociedades obesogénicas". *Salud Colectiva*, (5) (3). Instituto de *Salud Colectiva*, Universidad Nacional de Lanús. Septiembre- Diciembre: 363-376.
- Gracia Arnaiz, Mabel
- 2011 "Paradojas de la alimentación moderna". *Alimentos Hoy*". *Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, (20) (22): 6-8.
- Gracia Arnaiz, Maria Isabel
- 1994 *La transformación de la cultura alimentaria en la catalunya urbana (1960-1990): trabajos, saberes e imágenes femeninas*. Volumen I. Tesis de Doctorado en Antropología Social. Departament d'Antropologia Social i Filosofia de la Facultat de Lletres Programa de Doctorado: "Antropología Urbana". Universitat Rovira I Virgili, Tarragona.
- Gracia Arnaiz, Mabel
- 2014 "Comer en tiempos de crisis: nuevos contextos alimentarios y de salud en España". *Arxiu d' etnografia de Catalunya*". *Revista d' antropologia social*, (15): 155-159.
- Greene, Carlita y Janet M. Cramer
- 2011 "Beyond mere sustenance: Food as communication/Communication as food". En *Food as communication, communication as food*. Carlita Greene y Janet M. Cramer (Editoras), pp. ix–xix. Peter Lang, New York, NY.
- Grigg, David
- 1999 "The Changing Geography of World Food Consumption in the Second Half of the Twentieth Century". *The Geographical Journal*, (165) (1). Royal Geographical Society, W. Black Well: 1-11.
- Grinberg, León y Rebeca Grinberg
- 1980 *Identidad y cambio: yo y self. Su delimitación conceptual*. Paidós, Barcelona.
- Guadarrama, Rocío
- 2001 *Los empresarios norteros en la sociedad y la política del México moderno*. Sonora (1929-1988). UMAM Iztapalapa, El Colegio de México, El Colegio de Sonora, México
- Guadarrama, Rocío, José C. Ramírez, Ricardo León, Cristina Martínez y Lourdes Martínez.
- 1985 "La gran extensión agrícola". En *Historia general de Sonora: 1929-1984*, Tomo V. Gerardo Cornejo Murrieta (coordinador), pp.150-172. Gobierno del Estado de Sonora.
- Guba, Egon e Yvonna Lincoln
- 1994 "Competing paradigms in qualitative research". En *Handbook of Qualitative*. Norman Denzin e Yvonna. Lincoln (editores.), pp. 105-117. Thousand Oak, SAGE, California.

- Guba, Egon e Yvonna Lincoln Guba
1985 *Naturalistic inquiry*. Sage. California
- Guber, Rosana
2001 *La etnografía, método, campo y reflexibilidad*. Grupo Editorial Norma, Bogotá.
- Guber, Rosana
2005 *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Paidós. Buenos Aires.
- Guillén Lugico, Manuela
1989 "Notas para el análisis del consumo popular durante el periodo 1970-1976: El caso de Sonora. En *XIII Simposio de Historia y Antropología de Sonora*, Vol. 1, Instituto de Investigaciones Históricas, UNISON, 1989, pp. 401-422. UNISON, Hermosillo, Sonora.
- Guillén Lugico, Manuela
2006 "Subespacios de la pobreza y diferenciación: Una aproximación empírica a la identidad sociocultural de pobladores de asentamientos irregulares en Hermosillo, 2003-2004". *Región y sociedad*, (18) (37): 174-217.
- Guthe E., Carl y Mead Margaret
1945 "Manual for the study of food habits". *Bulletin of National Research Council*, (111). National Academy of Sciences: 13.
- Halvorson, William, Alejandro E. Castellanos y Joaquín Murrieta Saldívar
2003 "Sustainable Land Use Requires Attention to Ecological Signals". *Environmental Management*, (32) (5): 551-558.
- Hammersley, Martyn y Paul Atkinson
2001 *Etnografía. Métodos de Investigación*. Ed. Paidós Básica.
- Hanifan, Lyda J.
1916 "The Rural School Community Center." *Annals of the American Academy of Political and Social Science*, (67). New Possibilities in Education (Sep.). Sage Publications, Inc., American Academy of Political and Social Science: 130-138.
<http://www.jstor.org/stable/1013498>
- Harris, Marvin
1989 *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza Editorial, S.A.
- Hewitt de Alcántara, Cinthya
1978 *La modernización de la agricultura mexicana 1940-1970*. Ed. Siglo XXI, México.
- Higuera Ciapara, Inocencio
2002 "¿Sustentable la producción de alimentos en Sonora? *Cuadernos de Nutrición*, (25) (5). Fomento de Nutrición y salud. A.C.: 212-215.
- Hintze, Susana
1997 "Apuntes para un Abordaje Multidisciplinario del Problema Alimentario". *Cadernos de Debate*, Vol. V. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP: 1-20.
- Hodgson Bunster, María Isabel

- 1991 "Influencia de la nutrición en el crecimiento y desarrollo" *Boletín de la Escuela de Medicina*, (20)(3). Escuela de Medicina, Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago:166 -168.
- Hogan, Dennis P.
1981 *Transitions and social change: The early lives of american men*. New York, Academic Press.
- Hubert, Annie
1998 "Identidades culinarias en el sudeste de Asia". *Estudios del hombre*, (7). CUCSH, Universidad de Guadalajara: p. 183-199.
- Hubert, Annie
2007 "Prefacio". En *No comerás. Narrativas sobre comida, cuerpo y género en el nuevo milenio*. Mabel Gracia y Joseph Maria Comelles (Editores), pp. 9-12. Observatorio de la Alimentación Barcelona, Ed. Icaria.
- Humphrey, Nicholas
1987 *La reconquista de la conciencia. Desarrollo de la mente humana*. Fondo de Cultura Económica, México
- Husserl, Edmund
1936 *The Crisis of European Sciences and Transcendental Phenomenology*. Northwestern University Press, Evanston [1970].
- Ibáñez, Tomás
1993 "Construccionismo y psicología". *Revista Interamericana de Psicología*, (28): 105-123.
- Instituto Municipal de Planeación Urbana de Hermosillo (IMPLAN)

2014 Programa de Desarrollo Urbano del Centro de Población de Hermosillo. Modificación 2014. <http://www.implanhermosillo.gob.mx/wp-content/uploads/2017/05/PDUCPH-2015.pdf>
- Instituto Nacional de Salud Pública y la Secretaría de Salubridad y Asistencia
2006 Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. Resultados por Entidad Federativa. Sonora. Instituto Nacional de Salud Pública y SSA, México.
- Instituto Nacional de Salud Pública
2012 Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. Resultados por Entidad Federativa. Sonora. Instituto Nacional de Salud Pública y SSA, México.
- Instituto Nacional de Salud Pública
2013 Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Resultados por Entidad Federativa. Sonora. Instituto Nacional de Salud Pública, México.
- Instituto Nacional de Salud Pública
2016 Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2016. De Medio Camino. Secretaría de Salud, Instituto Nacional de Salud Pública, Gobierno de México.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) y Dirección General de Estadística (DGE).
1995a Censos Generales de Población y Vivienda.
Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) y Dirección General de Estadística (DGE).
1995b Conteo de Población y Vivienda, 1995.
Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI)

- 1998 *Cuaderno estadístico municipal 1997-1998*, Hermosillo, Sonora.
 Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI)
 2001 Cuaderno Estadístico Municipal. Edición 2001
 Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI)
 2009 Censos económicos 2009.
 Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI)
 2010 Censo General de población y Vivienda 2010.
 Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI)
 2012 Perspectiva estadística Sonora.
 Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI)
 2014 Anuario estadístico y geográfico por entidad federativa.
 Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI)
 2015 Encuesta Intercensal 2015.
- Ingold, Tim
 1986 *Evolution of social life*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Ishige, Naomishi
 1987 "El hombre comensal". *El Correo de la UNESCO*. El Hombre y lo que come. UNESCO, Año XL: 18-21.
- Jansson Sören
 1995 "Food practices and division of domestic labour. A comparison between British and Swedish households". *The Sociological Review*, (43) (3): 462-477.
- Jelin, Elizabeth
 2005 "Las familias latinoamericanas en el marco de las transformaciones globales: Hacia una nueva agenda de políticas públicas". Reunión de expertos. "Políticas hacia las familias, protección e inclusión sociales". CEPAL. http://www.cepal.org/dds/noticias/paginas/2/21682/elizabeth_jelin.pdf
- Jelin, Elizabeth
 2008 *Género y familia en la política pública. Una perspectiva comparativa Argentina-Suecia*. CONICETIDES, Buenos Aires.
- Jimeno, Myriam
 2016 "Introducción. El enfoque narrativo". En *Etnografías contemporáneas III: las narrativas en la investigación antropológica*. Myriam Jimeno, Carolina Pabón, Daniel Varela, Ingrid Díaz (editores), pp. 7-22. Universidad Nacional de Colombia (Sede Bogotá). Facultad de Ciencias Humanas. Centro de Estudios Sociales (CES). Grupo Conflicto Social y Violencia, Bogotá.
- Johnston, Bruce F.
 1958 *The Staple Food Economies of Western Tropical Africa*, Stanford University Press.
- Josselson, Ruthellen
 2006 "Narrative research and the challenge of accumulating knowledge". *Narrative Inquiry*, (16) (1) John Benjamins Publishing Company :3-10.
- Khare, Ravindra S.

- 1988 "La investigación internacional sobre alimentos y nutrición: consideraciones básicas". En *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*. Ainsworth, *Geoffrey*, Claude Cournot, Gustavo Esteva, pp. 16-29. Serbal/UNESCO, Barcelona.
- Kosciejew, Richard John
2009 "Products of Thought". Publicado en kociejewrjk.blogspot.com/2009/11/bipedalism-in-early-humans-would-have.html
- Kosciejew, Richard John
2015 *The human condition*. Author House.
- Kosik, Karel
1967 *Dialéctica de lo concreto (Estudio sobre los problemas del hombre y el mundo)*. Grijalvo.
- Kovalskys, Dariela Sharim
2005 "La Identidad de Género en Tiempos de Cambio: Una Aproximación Desde los Relatos de Vida". *Psykhe*, (14) (2) Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago, Chile: 19-32.
- Krieger, Nancy
2005 "Embodiment: a conceptual glossary for epidemiology." *Journal Epidemiology Community Health*, (59): 350-355
- Krieger, Nancy y Smith Davey
2004 "Bodies count and body counts: Social epidemiology and embodying inequality", *Epidemiology Review*, (26): 92-103.
<http://epirev.oxfordjournals.org/cgi/content/full/26/1/92>
- Lagunas, David
2016 *El legado del funcionalismo. Limitaciones teóricas y excesos etnográficos*". *Revista Española de Sociología (RES)*, (25) (2). Federación Española de Sociología: 241-257.
- Lakoff, George
1987 *Women, fire and dangerous things: what categories reveal about the mind*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Lang, Tim
1999 "The complexities of globalization: The UK as a case study of tensions within the food system and the challenge to food policy". *Agriculture and Human Values*, (16): 169–185.
- Le Breton, David
2002 *Antropología del cuerpo y la Modernidad*. 1ª. Edición, Nueva Visión, Buenos Aires.
- Lefebvre, Henry
1971 *De lo rural a lo urbano*. Editorial Península, Barcelona.
- Leonard, Dorothy y Sylvia Sensiper
1998 "The Role of tacit knowledge in group Innovation". *Management Review*, (40) (3): 112-127.
- Levinas, Emmanuel
1977 *Totalidad e Infinito; ensayo sobre la exterioridad*. Salamanca: Sígueme.
- Levins, Richard y Richard Lewontin

- 1998 "Forewod". En *Building a New Biocultural Synthesis. Political-Economic Perspective on Human Biology*. Alan Goodman y Thomas Leatherman L. (Editores), pp. xi-xvi. Ann Arbor, University of Michigan Press, Michigan.
- Lévi-Strauss, Claude
1964 *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. FCE, México.
- Lévi-Strauss, Claude
1967 *Mitológicas II: De la miel a las cenizas*. F.C.E, México
- Lévi-Strauss, Claude
1968 *Mitológicas III: El origen de las maneras de mesa*. Siglo XXI, México.
- Lévi Strauss, Claude
1965 "Le triangle culinaire". *L'Arc*, (26). S. Cordier. Paris: 19-29.
- Lévi Strauss, Claude
1970 *Antropología estructural*. Instituto del Libro, La Habana, Cuba.
- Lindón, Alicia
1999 *De la trama de la cotidianidad a los modos de vida urbanos. El Valle de Chalco*. El Colegio de México, México.
- Lizarraga Cruchaga, Xabier
2002 "Pensar el primate humano: pensar en hominización-humanización. En *Antropología y complejidad*. Rafael Pérez Taylor (compilador), pp. 105-137. Editorial Gedisa, España.
- Lizarraga Cruchaga Xabier
2008 "Homo sapiens-demens: complejidad, evolución y comportamiento". Vera Cortés José Luis (coordinador), *Mente, cultura y evolución Diario de Campo*. Suplemento, (46). enero-febrero. Coordinación Nacional de Antropología del Instituto Nacional de Antropología e Historia, México: 9-18.
- Lizarraga Cruchaga, Xabier
1999 "De la antropología física y sus circuitos". *Estudios de Antropología Biológica*, (9): 75-82.
- Llambí, Luis
2000 "Procesos de globalización y sistemas agroalimentarios: Los retos de América Latina" *Agroalimentaria*, (10): 91-102.
- Llambí, Luis
1995 "Reestructuraciones mundiales de la agricultura y la alimentación. El papel de las transnacionales y los grandes estados". *Agroalimentaria*, (1).Septiembre: 1-35.
- Lock, Andy y Tom Strong
2010 *Social Constructionism. Sources and stirrings in theory and practice*. Cambridge University.
- Lomnitz Adler, Larissa
2004 "La función de la familia y la parentela en las clases baja y empresarial en México". En *Familia, tradición, herencias tangibles e intangibles en escenarios cambiantes*. Nora Edith Jiménez Hernández (editora), pp. 141-152. El Colegio de Michoacán, México.
- Lomnitz Adler de, Larissa

- 1998 *Cómo sobreviven los marginados*. Siglo XXI Editores, México. [1978]
- López Arellano, Olivia y Peña Saint Martin Florencia
2006 "Salud y sociedad. Aportaciones del pensamiento latinoamericano".
Medicina Social, (1) (3), diciembre, México: 82-102.
- Lozada, Eriberto
2000 "Globalized childhood? Kentucky Fried Chicken in Beijing". En *Feeding China's Little Emperors: Food, Children and Social Change*. Jun Jing (editor), pp. 114–34. Stanford Univ. Press, Stanford, CA.
- Luna Blanco, Mónica Adriana
2009 *Cáncer Cervicouterino: ¿Enfermedad femenina o feminización de la enfermedad? Opciones médicas culturales frente al Drama Social de enfermar en la Colonia Morales, SLP*. Tesis de Maestría en Antropología Social. El Colegio de San Luis.
- Lutz, Catherine y Geoffrey, M. White
1986. "The anthropology of emotions". *Annual Review of Anthropology* (15):405–436.
- Machinea, José Luis
2007 "Presentación". En *Familias y políticas públicas en América Latina: Una historia de desencuentros*. Irma Arriagada (Coordinadora), pp. 19-21. Santiago de Chile, CEPAL, UNFPA.
- Maganto Mateo, Carmen
2004 *Mediación familiar. La familia desde el punto de vista sistémico y evolutivo*. Universidad del País Vasco, San Sebastián.
- Mackay, Hughie
1997 "Simbolismo y consumo". En *Innovación tecnológica y procesos culturales*, María Josefa Santos y Rodrigo Díaz (compiladores), pp.39-49. Nuevas perspectivas. Fondo de Cultura Económica, México.
- Mallery, Garrick
1888 "*Manners and Meals*". *The American Anthropologist*, Vol. 1, No. 3 (Julio) Washington, D.C.:193- 208.
- Malinowski, Bronislaw
1979 *The ethnography of Malinowski. The trobiand islands 1915-1918*. Routledge & Kegan Paul.
- Malinowski, Bronislaw
1986 [1922] *Los argonautas del Pacífico occidental*. Península, Barcelona.
- Malinowski, Bronislaw
2004 [1932] Presentación En *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the southern Bantu*. Richards, Audrey, pp. ix-x. Routledge, London.
- Malinowski, Bronislaw
1975 La cultura. En *El concepto de cultura: textos fundamentales* coordinado por Kahn, J.S., pp. 85-127. Anagrama, Barcelona. [1931]
- Malgosa, Assumpció
2010 Vida enfermedad y muerte en la antigüedad: lo que nos cuentan los esqueletos de los niños. En *Los niños, actores sociales ignorados. Levantando el velo, una mirada al pasado*, Lourdes Márquez Morfín

- (coordinadora), pp. 21-50. EBAH, INAH, CONACULTA; PROMEP, México.
- Márquez Morfín, Lourdes y Ernesto González Licón
 2010 "La socialización de los niños en el pasado. Algunas reflexiones y propuestas en torno al tema". En *Los niños, actores sociales ignorados. Levantando el velo, una mirada al pasado*. Lourdes Márquez Morfín (coordinadora), pp. 51-73. Colección Investigación de la ENAH. INAH, ENAH, Promep, SEP, México.
- Márquez Morfín, Lourdes y Olga Patricia Hernández
 2001 "Acerca del enfoque biocultural, primera parte". Boletín de la *AMAB*, 4, mayo, México: 4-5.
- Márquez Morfín, Lourdes y Hernández Olga Patricia
 2002 "Acerca del enfoque biocultural, segunda parte." *Boletín de la AMAB*, 5, abril, México: 4-5.
- Márquez, Lourdes
 2006 "La Transición de la salud En Tlatilco y el Surgimiento del Estado en Cuicuilco. En *Salud y Sociedad en el México Prehispánico y Colonial*. Lourdes Márquez Morfín y Patricia Hernández Espinoza, pp.151-210. CONACULTA.INAH. PROMEP, México.
- Márquez, Lourdes
 1996 "Los estudios osteológicos en México: evaluaciones y nuevas alternativas: En *La antropología física en México. Estudios sobre la población antigua y contemporánea*. Alonso López, Sergio Serrano, Lourdes Márquez (editores), pp. 215-236. UNAM, México
- Márquez Lourdes y Teresa Jaén María
 1997 "Propuesta metodológica para el estudio de las salud y la nutrición de poblaciones antiguas". Estudios de antropología biológica, VIII. UNAM, INAH, México: 47-63.
- Martinic Sergio
 1992 *Análisis estructural: Presentación de un método para el estudio de las lógicas culturales*. CIDE. Santiago.
- Maturana Romesín, Humberto y Francisco Varela García
 1997 *De máquinas y seres vivos. Autopoiesis: la organización de lo vivo*.
- Maturana Romesín, Humberto y Varela García, Francisco
 1984 *El árbol del conocimiento*. OEA, Editorial Universitaria, Santiago.
- Mauss, Marcel
 1979 *Sociología y Antropología*. Editorial Tecnos, Madrid.
- Max-Neef, Manfred A. Max-Neef M., Elizande, Antonio y Hopenhayn Martin
 1998 *Desarrollo a Escala Humana. Conceptos, aplicaciones y algunas reflexiones*. Editorial Nordan-Comunidad, Icaria Editorial, S.A. Barcelona, España.
- McMichael, Philip
 2009 "A food regime genealogy". *Journal of Peasant Studies*, (36) (1): 139-169.
- Meléndez Torres, Juana María

- 2007a *Composición Corporal y nutrición en la población infantil de una zona rural con relación a factores medioambientales*. Reporte Técnico. CIAD, AC. Hermosillo, Sonora.
- Meléndez Torres, Juana María y María Dolores Marrodán
 2007b “Comportamiento alimentario de un grupo de niños y niñas de edad escolar y su relación con problemas de obesidad”. Ponencia presentada en el V Coloquio Internacional de Antropología Física “Juan Comas”, Asociación Mexicana de Antropología Biológica, A.C. Ciudad de San Cristóbal de las Casas, Chiapas. México. Noviembre.
- Meléndez Torres, Juana Ma., Gloria Ma Cañez De la Fuente y Hevilat Frías Jaramillo
 2010 “Comportamiento alimentario y obesidad infantil en Sonora, México”. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales, Niñez y Juventud*, (8) (2). Doctorado en Ciencias Sociales, Niñez y Juventud del Centro de Estudios Avanzados en Niñez y Juventud de la Universidad de Manizales, y el CINDE, Manizales: 331-347.
- Meléndez Torres, Juana María, Gloria María Cañez De la Fuente
 2009 “La cocina tradicional regional como elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México”. *Revista Estudios Sociales*, Número especial, enero, CIAD, AC., Hermosillo, Sonora: 181-204.
- Meléndez Torres, Juana María y Gloria María Cañez De la Fuente
 2012a “Comportamiento alimentario durante la adolescencia. ¿Nueva relación con la alimentación y el cuerpo?” *Revista Mexicana de Investigación en Psicología*, (4) número monográfico, México: 99-111.
- Mennell Stephen
 1985 *All manners of food. Eating and taste in England and France from the middle age to the present*. Basil Blackwell Ltd., Oxford.
- Messer, Ellen
 1984 Anthropological Perspectives on Diet. *Annual Review of Anthropology*, (13): 205-249. www.annualreviews.
- Miles, Matthew B. y Michael Huberman A. I
 1994 *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook* (2a ed.). Thousand Oaks, Sage, CA.
- Mintz, Sidney W.
 2003 *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Colección La Falsa Tortuga, Ediciones de la Reina Roja, CIESAS, CONACULTA, México.
- Mintz, Sidney W. y Du Bois, Christine M.
 2002 “The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, (31): 99–119
- Mintz, Sidney W.
 2001 “Comida e Antropologia. Uma breve revisão”. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, (16) (47) Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais, Brasil: 32-41.
- Mintz, Sidney W.

- 1996 *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Siglo XXI Editores, México
- Molinari M., Juan
 2003 "Psicología Clínica en la Posmodernidad: Perspectivas desde el construccionismo social". *PSYKHE*, (12) (1). Escuela de Psicología, Facultad de Ciencias Sociales, Pontificia Universidad Católica de Chile, Chile: 3-15.
- Monrroy Cisneros, Karina, Julián Esparza Romero, Alfonso Guevara, Genaro Torres, Mauro E. Valencia, Rosa Olivia Méndez Estrada, Orlando Tortoledo Ortiz, Bertha I Pacheco Moreno y Humberto Astiazarán García,
 2014 "Impacto del tratamiento antineoplásico en el estado nutricional en pacientes con cáncer de mama". *Nutrición Hospitalaria*, (30)(4): 876-882.
- Monsalve Vargas, Timisay, Carlos Serrano Sánchez
 2005 "La Síntesis Biosocial: Una propuesta teórica en Antropología Biológica". *Boletín de Antropología Americana*, (41), México: 5-16.
- Montagu, Ashley
 1969 *La Dirección del Desarrollo Humano*. Editorial Tecnos, Madrid.
- Montagu, Ashley (editora)
 1975 *Race and I.Q.* Oxford University Press, New York.
- Montagut Xavier y Vivas Esther
 2007 "Introducción". En *Supermercados, no gracias. Grandes cadenas de distribución: impactos y alternativas*. Xavier Montagut y Esther Vivas (coordinadores), pp. 7-10. Icaria editorial, Barcelona.
- Montecino Aguirre, Sonia
 2006 *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile: Lecturas desde la Antropología de la Alimentación*. Edición privada de la autora, Chile.
- Montgomery, Edward and John J. Bennett
 1979 "Anthropological studies of food and nutrition: The 1940s and the 1970s". En *The Uses of Anthropology*. Walter Goldschmidt (editor), pp. 124-144. Special Publications of the American Anthropological Association, No. 11. Washington, DC: American Anthropological Association.
- Morales Figueroa, Gloria Guadalupe, María Isabel Ortega y Emma Paulina Pérez López
 1998 "Diferenciación nutrimental entre mujeres migrantes y no migrantes en el estado de Sonora: el caso de Huásabas". *Revista Estudios Sociales*, VIII (15). CIAD, AC, COLSON, UNISON. Hermosillo, Sonora: 41-74.
- Moreno Pestaña, José Luis
 2004 "Cuerpo, género y clase en Pierre Bourdieu". En *Pierre Bourdieu: las herramientas del sociólogo*. Luis Enrique Alonso, Enrique Martín Criado y José Luis Moreno Pestaña (editores), pp. 143-184. Editorial Fundamentos, Madrid, España.
- Moser, Caroline

- 1998 The Asset Vulnerability Framework: Reassessing Urban Poverty Reduction Strategies. World Development, (26) (1). Elsevier Science, Great Britain: 1-19.
- Mucchielli, Alex
1996 Dictionnaire des méthodes qualitatives en sciences humaines et sociales. Armand Colin, París.
- Murcott, Anne
1983 Sociology of Food and Eating. Aldershot: Gower Press.
- Murcott, Anne
1988 Sociological and social anthropological approaches to food and eating. World Review of Nutrition and diet. Basilea, Karger.
- Narotzky, Susana
2004 Antropología Económica. Nuevas tendencias. Editorial Melusina, Barcelona.
- Navarro Gautrin, Cecilia Carmen
1989 "Algunas reflexiones en torno a la vivienda en Hermosillo 1970-1977". En XIII Simposio de Historia y Antropología de Sonora, Vol. 1, Instituto de Investigaciones Históricas, UNISON, pp. 375-388. Hermosillo, Sonora.
- Nonaca, Ikujiro, Takeuchi, Hirotaka
1999 La organización creadora de conocimiento. Ciudad de México, México. Oxford University Press.
- Nolasco, Margarita
1994 "Comida: ¿alimento o cultura? En Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria. Shoko Doode y Emma Paulina Pérez López (compiladoras), pp.399-407. CIAD, A.C., CIESAS.Hemosillo, Sonora, México.
- Nussbaum, Martha y Amartya Sen
1993 The quality of life. Oxford. Clarendon Press.
- Oakley, Kenneth
1976 Man the Tool-maker. The University of Chicago Press, London.
- Ojeda de la Cruz, Arturo; Adolfo Benito Narváez Tijerina, Jesús Quintana P.
2014 "Gestión del agua doméstica urbana en Hermosillo (Sonora, México)". Cuadernos de Geografía - Revista Colombiana de Geografía, (23) (1). Universidad Nacional de Colombia Bogotá, Colombia: 147-164.
- Ojeda, Norma
1987 Family life cycle and social classes in Mexico. Tesis de doctorado en Sociología, University of Texas at Austin.
- Ojeda, Norma
1989 El curso de vida familiar de las mujeres mexicanas, un análisis sociodemográfico. CRIM, UNAM, México D.F.
- Organización Mundial de la Salud (OMS)
1998 Obesity: Preventing and managing the global epidemic. WHO Technical Report Series No. 894, Geneva.
- Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud
1998 La salud en las Américas, Washington, D.C.
- Organización Mundial de la Salud (OMS)

- 2003 Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. Informe de una consulta mixta de expertos. OMS/FAO.
- Organización Mundial de la Salud (OMS)
- 2015 *Competencias básicas en materia de salud y desarrollo de los adolescentes para los proveedores de atención primaria incluido un instrumento para evaluar el componente de salud y desarrollo de los adolescentes en la formación previa al servicio de los proveedores de atención sanitaria OMS.*
- Ortega, María Isabel y Emma Paulina Pérez
- 1989 “*Tendencias de la Nutrición en la Mujer y Cambios Agropecuarios en la Sierra Norte de Sonora*”. En *¿Producir para la Desnutrición?*, Abelardo Ávila, David Barkin, Bellie DeWalt y José Escudero, 221-241. Centro de Eco desarrollo Fundación Friedrich-Nauman. México.
- Ortega, María Isabel, Emma Paulina Pérez, Mauro Valencia
- 1996 “*The Impact of Modernization of the Livestock Breeding System on Physical Growth, Functional Development and Dietary Pattern of Women in Sonora , México*”. *Ecology of Food and Nutrition*, (35): 295-309.
- Ortega, María Isabel, Mauro Valencia
- 2002 “La alimentación sonorenses y su impacto en la salud”. *Cuadernos de Nutrición*, (25) (5). Fomento de Nutrición y salud. A.C.: 216-221.
- Ortega María Isabel, Alma Delia Contreras, Gretel Ramírez
- 2009 “Migración, cambios dietarios y riesgo para la salud”. *Cuadernos de Nutrición*, 32, número 1. Fomento de Nutrición y salud. A.C.:1-26.
- Ortiz, Alexander
- 2015 *Enfoques y Métodos de investigación en las ciencias sociales y humanas*. Ediciones de la U, Bogotá.
- Osorio Pérez, Flor Edilma
- 1998 “El desplazamiento forzado por violencia. Reflexiones desde la perspectiva del desarrollo local de municipios rurales en Colombia”. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, (4): 65-82.
- Otero, Gerardo
- 2013 “El régimen alimentario neoliberal y su crisis: Estado, agro-empresas multinacionales y biotecnología”. *Antipoda Revista de. Antropología y Arqueología*, (17), julio-diciembre, Bogotá: 49-78.
- Padilla Diestes, Cristina
- 2006 “Las Cocinas Regionales. Principio y fundamento etnográfico”. Ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito, Ecuador. 20 -24 de noviembre.
- Palerm, Ángel
- 2004 *Historia de la etnología. Tylor y los profesionales británicos Vol. 3*. Universidad Iberoamericana, ITESO.
- Palerm, Ángel
- 1997 *Introducción a la teoría etnológica*. Universidad Iberoamericana.
- Papalia, Diane
- 2002 *Desarrollo Humano*. McGraw-Hill.
- Parsons, Talcott y Robert F. Bales

- 1955 Family, socialization and interaction process. The Free Press, New York.
- Pelto, Gretel y Luis Alberto Vargas
1992 "Introduction: Dietary change and nutrition". *Ecology of Food and Nutrition*, (27): 159-161.
- Peña Reyes, María Eugenia
1991 "Adaptación". Cuicuilco, (26), Abril-Junio. INAH, ENAH, México: 19-30.
- Peña Sánchez, Edith Yesenia
2007 "Del principio descriptivo-comparativo a la investigación biocultural en antropología física". *Estudios de Antropología Biológica*, XIII. Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Antropológicas, Instituto Nacional de Antropología E Historia, Asociación Mexicana de Antropología Biológica, México: 57-75.
- Peña Saint Martin, Florencia
1982 "Hacia la construcción de un marco teórico para la Antropología Física." En *Estudios de Antropología Biológica I. Coloquio de Antropología Física "Juan Comas"*, pp. 65-74. Instituto de Investigaciones Antropológicas. Serie Antropológica No, 51. UNAM, México.
- Peña Saint Martin, Florencia
1997 "Algunos retos teóricos de la antropología física en el fin del milenio". *Estudios de Antropología Biológica*, VIII, México:467-485.
- Peña Saint Martin, Florencia
2009 "Antropología Física, curso de vida y salud. En *Salud y Sociedad: Perspectivas antropológicas*. Florencia Peña Saint Martin (coordinadora), pp.19-29. Promep, ENAH, INAH, CONACULTA, México.
- Peña Saint Martin, Florencia y Rosa María Ramos R.
1999 "Ética en la práctica de la antropología física. El trabajo con el cuerpo-persona". *Estudios de Antropología Biológica*, IX: 59-73.
- Peredo Beltrán, Elizabeth
2003 "Mujeres, trabajo doméstico y relaciones de género: reflexiones a propósito de la lucha de las trabajadoras bolivianas". *Mujeres y trabajo: cambios impostergables*. León, Magdalena (compiladora), pp. 54-65. Veraz Comunicação, Porte Alegre.
- Pérez López, Emma Paulina
1993 *Ganadería y campesinado en Sonora. Los poquiteros de la Sierra Norte*. Colección Regiones. CONACULTA-SEP, México, DF.
- Pérez López, Emma Paulina
2011 *Los sobrevivientes del desierto: producción y estrategias de vida entre los ejidatarios de la Costa de Hermosillo, Sonora (1932-2010)*. Otra mirada del desarrollo modernizador. Tesis de doctorado en Desarrollo Rural. UAMX, México, D.F.
- Pérez López, Emma Paulina y María Isabel Ortega Vélez
1994 "De Mujeres a Mujeres: Hacia una Historia de la Alimentación en la Sierra Norte de Sonora (1930-1985)". En *Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria*. Shoko Doode M. y Emma Paulina Pérez López (compiladoras), pp. 367-398. CIAD, AC., CIESAS.

- Phillips, Lynne
2006 "Food and globalization". *Annual Review of Anthropology*, (35): 37-57.
- Poggie, John J. y Robert Lynch
1975 *Understanding modernization*: Westport, CT, Greenwood Press.
- Ponce De León, Aura
2002 "Arqueología cognitiva: atisbos de la mente homínida". *Ludus Vitalis*, (18): 89-109.
- Poulain, Jean Pierre y Rossana Pacheco da Costa Proenca
2003 "O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares". *Revista de Nutrição*, (16) (3), Brasil: 245-256.
- Poulain, Jean Pierre
2000 *Les ambivalences de l'alimentation contemporaine*. Edité par la Mission Agrobiosciences, Sicoval, Conseil Regional Midi-Pyrénées, Prefecture de la Region Midi-Pyrénées.
- Poulain, Jean Pierre
2009 *Sociologie de l'obésité*. Paris: PUF.
- Pollan, Michael
2014 *Cocinar: Una historia natural de la transformación*. Debate.
- Prichard, E. Evans
1992 *Los Nuer*. Ed. Anagrama, Barcelona.
- Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO)
2006 "El Laboratorio Profeco reporta. Jugos envasados". *Revista el consumidor*, (28), México. D.F.
https://www.profeco.gob.mx/revista/pdf/est_06/jugos_env_ago06.pdf
- Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO)
2001 "Polvos, jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas ¿Contienen fruta?". *Revista del Consumidor*, (289) Marzo.
<https://www.profeco.gob.mx>
- Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO)
2013 "Radiografía de... Nido Kinder "para niños de 1-3 años"". Publicado por El poder del Consumidor, abril de 2013.
<http://elpoderdelconsumidor.org/analisisdeproductos/radiografia-de-nido-kinder-para-ninos-de-1-3-anos/>
- ProMéxico
2012 *Industria de alimentos procesados*. ProMéxico. Inversión y Comercio, UIN, Ciudad de México.
- Radcliffe-Brown, Alfred Reginald
1933 *Los isleños de las Andamán*. University of Cambridge Press.
- Radcliffe-Brown, Alfred Reginald.
1972 *Estructura y función en la sociedad primitiva*. Ediciones 62, Barcelona.
- Ramírez, José Carlos, Oscar Conde y Ricardo León
1985 "La Nueva Economía Urbana", Cap. XI. En *Historia general de Sonora, Tomo V Historia contemporánea de Sonora: 1929-1984*. Cornejo Murrieta Gerardo (coordinador), pp. 197-218. Gobierno del Estado de Sonora, Primera Edición, Hermosillo, Sonora.

- Ramírez, José Carlos
1982 *Aspectos macroeconómicos del desarrollo social en Sonora*, El Colegio de Sonora, Mimeo. Hermosillo, Sonora.
- Ramírez Velásquez, Josefina
2007 “Nuevos retos en el estudio de la enfermedad desde la antropología física”. *Estudios de Antropología Biológica*, XIII, México: 863-883.
- Ramírez, Erik; María Isabel Grijalva-Haro, José Antonio Ponce, Mauro Valencia
2006 “Prevalencia de sobrepeso y obesidad en el noroeste de México por tres referencias de índice de masa corporal: diferencias en la clasificación”, en *Archivos Latinoamericanos de Nutrición (ALAN)*, (56) (3,). Venezuela, Sociedad Latinoamericana de Nutrición.
- Ramírez, Erik; María Isabel Grijalva-Haro, Mauro Valencia, José Antonio Ponce y E. Elizabeth Artalejo.
2005 “Impacto de un programa de desayunos escolares en la prevalencia de obesidad y factores de riesgo cardiovascular en niños sonorenses”, en *Revista de Salud Pública de México*, (47) (2):126-133.
- Ramos Rodríguez Rosa María
2007 *Estudios de Antropología Biológica*, Vol. XIII, Magalí Civera Cerecedo y Martha Rebeca Herrera Bautista, pp. 971 – 988. Asociación Mexicana de Antropología Biológica Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto Nacional de Antropología e Historia
- Ravelli Gian-Paolo, Zena, Mervyn Stein Susser,
1976 “Obesity in young men after famine exposure in utero and early infancy”. *The New England Journal Medicine*, (295) (7). Massachusetts Medical Society, Massachusetts: 350-353.
- Reicks, Marla, Amanda C Trofholz, Jamie S Stang, Melissa N. Laska
2014 “Impact of cooking and home food preparation interventions among adults: outcomes and implications for future programs”. *Journal Nutrition Education and Behavior*, (46)(4). Society for Nutrition Education and Behavior: 259–276.
- Ricoeur, Paul
1991 “Narrative identity”. *Philosophy Today* (35):73-81.
- Ricoeur, Paul
1996 *Sí mismo como otro*. Siglo XXI. Madrid.
- Richards, Audrey
2004 *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the southern Bantu*. Routledge, London. [1932]
- Richards, Audrey
1995 *Chisungu. A Girls initiation ceremony among the Bemba of Zambia*. Routledge, New York. [1956]
- Richards, Audrey
1939 *Land Labour and Diet in Northern Rhodesia: an Economic Study of the Bemba Tribe*. Oxford University Press, Londres.
- Rivas Flores José Ignacio
2012 *La investigación biográfica y narrativa*

<https://ebevidencia.com/wp-content/uploads/2012/07/In-Biografica-Narrativa-RIVAS-FLORES.pdf>

Rosenberg, Florence

2014 "Antropología de la violencia: las emociones, la familia y sus miedos". En *Temas de la antropología mexicana II*. José Luis Vera Cortés, Fernando López Aguilar, Marina Anguiano Fernández, Xabier Lizarraga Cruchaga, pp. 107-120. Academia Mexicana de Ciencias Antropológicas A.C.

Ross B., Erick

1987 "An Overview of Trends in Human Dietary Variation from Hunter-Gatherer to Modern Capitalist Societies". En *Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits*. Eric Ross y Marvin Harris (editores), pp. 7-55., Temple University Press. Philadelphia.

Rozin, Paul

2007 "Food and Eating. En *Handbook of Cultural Psychology*. Shinobu Kitayama, Dov Cohen (editores), pp. 391-415. Guilford Publications.

Rozin, Paul

1987 "Psychobiological perspectives on food preferences and avoidances". En *Food and evolution. Towards theory human food habits*. Harris Marvin y Eric B. Ross (editores), pp.181-206. TempleUniversityPress, Philadelphia.

Rubin, Herbert J. y Irene S. Rubin,

1995 *Qualitative interviewing. The art of hearing data*. Thousand Oaks, Sage, CA.

Ruiz Olabuena, José Ignacio

2012 *Metodología de la investigación cualitativa*. Universidad de Deusto, Bilbao.

Salles, Vania

1992 "Las familias, las culturas, las identidades. (Notas de trabajo para motivar una discusión)". En *Decadencia y auge de las identidades*. José Manuel Valenzuela Arce (editor), pp. 163-190. Colegio de la Frontera Norte, México.

Sandoval, Alfonso

1982 "Hacia una genealogía de la Antropología Física.". En *Estudios de Antropología Biológica*. Universidad Autónoma de México, México: 25-50.

Santamaría Santiagosa, Andrés, Juan Daniel Ramírez,

1998 "La Narración: Un modo de Pensamiento". En *I Jornadas de Psicología del Pensamiento. Actas. Cursos e Congresos da Universidade de Santiago de Compostela No. 114*. María Dolores García Valiña, y Manuel J Blanco (editores), pp. 247-259., Santiago de Compostela. 22-23 de junio.

Sebastián De Luis

2009 *Un planeta de gordos y hambrientos. La industria alimentaria al desnudo*. Ed. Ariel.

Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL)

2015 *Catálogo de localides*. SEDESOL, Gobierno de México..

- Serrano Carreto, Enrique y Xabier Lizarraga Cruchaga
 1999 "Antropología física: (bio)ética y población reflexiones para un análisis epistemológico de la práctica científica, la responsabilidad y el compromiso". *Estudios de Antropología Biológica*, (9):27-45.
- Shanahan, Michael J. y Elder Glen
 2002 "History, agency, and the life course". En *Agency, motivation, and the life course*, vol. 48. Lisa Crockett (editora), pp. 143-185. University of the Nebraska Symposium on Motivation, University of Nebraska Press.
- Short, Frances
 2006 *Kitchen Secrets: The meaning of cooking in everyday life*. Berg, Oxford.
- Shotter, John
 1998 "Toward a third revolution in psychology: From inner mental representations to dialogical social practices. En *Culture, language, self: The philosophical psychology of Jerome Bruner*, John Shotter, pp. 17-34. Sage, Londres.
- Sierra Berdejo, María J. y Rafael Díaz Fernández
 2011 "La McDonalización: análisis de la expansión de un fenómeno social que afecta de forma directa a la alimentación". Ponencia presentada en el II Congreso Español de Sociología De La Alimentación". Facultad de Farmacia, Vitoria-Gasteiz, 14-15 de julio.
- Sidenvall, Birgitta, Margaretha Nydahl, Christina Fjellström
 2001 "Managing food shopping and cooking: the experiences of older Swedish women". *Ageing Society*, (21) (2). Cambridge University Press: 151-168
- Singer, Merryl
 1998 "The Development of Critical Medical Anthropology: Implications for Biological Anthropology". En *Building a New Biocultural Synthesis. Political-Economic Perspective on Human Biology*. Goodman Alan y Leatherman Thomas L. (Editores), pp. 96-126. Ann Arbor, University of Michigan Press, Michigan.
- Sobal, Jeffery
 2000 *Cultural and historical aspects of foods*. College of Health and Human Sciences, Oregon State University.
- Sobal, Jeffery
 1999 "Food system globalization, eating transformations, and nutrition transition". En *Food in global history* Raymond Grew (editor), pp. 171-193. Westview Press, USA:
- Soliah, LuAnn, Janelle Walter, Deeanna Antosh
 2006 "Quantifying the impact of food preparation skills among college women".. *College Student Journal*, (40) (4): 729-739.
- Spradley, James
 1979 "The Ethnographic Interview" .Holt, Rinehart and Winston. U.S.A.
- Shutz, Alfred y Thomas Luckmann
 1973 *Las estructuras del mundo de la vida*. Amorrortu Editores, Argentina.
- Shutz, Alfred
 1974a *Estudios sobre teoría social*. Amorrortu, Buenos Aires.
- Schutz, Alfred
 1974b *El problema de la realidad social*. Buenos Aires. Amorrortu.

- Schutz, Alfred
1962a "On Multiple Realities". En Alfred Schutz, pp. 99-117. *Collected Papers I*. The Hague, Martinus Nijhoff. [1945]
- Schutz, Alfred
1962b "Phenomenology and Social Sciences". En Alfred Schutz, pp. 118-139. *Collected Papers I*. Martinus Nijhoff, The Hague. [1940]
- Schutz, Alfred
1962c "*Symbol, Reality and Society*". En *Collected Papers I.*, Alfred Schutz, pp. 287-356. Martinus Nijhoff, The Hague. [1955]
- Smith Robertson, William
1894 *Lectures on the religion of the Semites*. Edition Revised, Adam and Charles Black, London. .
- Stahl, Ann, Katherine Brower Homewood, Fumiko Ikawa-Smith, Adriaan Kortlandt
1984 "Hominid dietary selection before fire". *Current Anthropologist*, (25) (2): 151-168.
- Stake, Robert E.
1994 "Case Studies". En *Handbook of Qualitative Research*, N.K. Denzin Norman e Yvanna Lincoln S. (editores), pp. 236-247. Thousand Oaks, CA. Sage.
- Stucker Davis, Nestle Marion
2012 Big Food Systems and Global Health. *PloS Med* (9) (6): e1001242. <https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1001242>
- Tambiah, Stanley Jeyaraja
1969 "Animals are good to think and good to prohibit". *Ethnology*, (8): 423-459.
- Tarrío García, María, Luciano Concheiro Bórquez, Lucía Chenhalls
2000 "Autosuficiencia alimentaria y privatización: El caso de las empresas de almacenamiento de granos". *Veredas*, (1), Año 1. UAM, México: 29-60.
- Ternier, Sabrina
2010 "Understanding and measuring cooking skills and knowledge as factors influencing convenience food purchases and consumption". *Studies by Undergraduate Researchers at Guelph*, (3) (2): 69-76.
- Torrado, Susana
1981 "Sobre los conceptos de "Estrategias familiares de vida y proceso de reproducción de la fuerza de trabajo": Notas teórico-metodológicas. *Demografía y Economía*, (46). El Colegio de México, México: 204-233.
- Torres Torres, Felipe (coordinador)
2003 *Seguridad alimentaria: seguridad nacional*. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de investigaciones económicas, Plaza y Valdés, México.
- Torres Torres, Felipe (coordinador)
1997 *Dinámica económica de la industria alimentaria y patrón de consumo en México*. UNAM, IIE.
- Trahar, Sheila
2009 "Beyond the Story Itself: Narrative Inquiry and Autoethnography in Intercultural Research in Higher Education". *Forum Cualitative Social Research Volume* (10)(1). January
- Tuirán, Rodolfo

- 1998a "Transición demográfica, curso de vida y pobreza en México". Conferencia presentada en Seminar Poverty, fertility and family planning Committee for International Cooperation in National Research in Demography (CICRED), Instituto de Investigaciones Sociales - Universidad Nacional Autónoma de México (IISUNAM) United Nations Population Fund (UNFPA). México, 2-4 junio.
<http://www.cicred.org/Eng/Seminars/Details/Seminars/PAUVRETE/ACTES/Tuiranesp.PDF>
- Turner, Victor
 1972 *Schism and Continuity in an African Society*. Manchester University Press.
- Turner, Victor
 1988 *The Ritual Process. Structure and Anti-Structure*. Altea, Taurus, Alfaguara SA.
- Taylor, Steven y Bogdan Robert
 1986 *Introducción a los métodos cualitativos en investigación*. Ed. Paidós, España.
- Valencia, Mauro, Luz del Carmen Hoyos, Martha Nidia Ballesteros, María Isabel Ortega, María Refugio Palacios Atondo
 1998 "La dieta en Sonora: Canasta de consumo de alimentos". *Revista Estudios Sociales*, VIII, (15). AC, COLSON, UNISON, CIAD. Hermosillo, Sonora:11- 39.
- Valencia, Mauro, Humberto Astiazarán, Julián Esparza, González L, María Isabel Grijalva
 2000 "Vitamin A deficiency and low prevalence of anemia in Yaqui Indian children in Northwest Mexico". *Journal of Nutritional Science and Vitaminology*, No. 45:747-757.
- Valencia, Mauro
 2002 "Los pimas y yaquis de Sonora: reflexiones sobre herencia, dieta y ejercicio". *Cuadernos de Nutrición*, (25) (5). Fomento de Nutrición y salud. A.C.:226-229.
- Valles, Miguel
 1997 *Técnicas cualitativas de Intervención Social: Reflexión, metodología y práctica profesional*. Editorial Síntesis S.A. Madrid.
- Van Manen, M.
 2003 *Investigación educativa y experiencia vivida*. Barcelona: Idea Books, S. A.
- Vargas, Luis Alberto
 1984 "Factores culturales en la alimentación". *Cuadernos de Nutrición*, (7) (4): 17-32.
- Vasilachis de Gialdino, Irene
 2009 "Los fundamentos ontológicos y epistemológicos de la investigación cualitativa". *Forum: Qualitative Social Research*, (10) (2): 1-19.
- Vázquez Ruiz, Miguel Ángel
 1991 *Sonora: sociedad, economía, política y cultura*. Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Humanidades. UNAM.

- Vázquez Ruiz, Miguel Ángel y Hernández Moreno, María del Carmen
2001 "Región y grupos económicos en Sonora. Breve itinerario de su integración (1910-1950)". *Frontera Norte*, (13) (26):77-104.
- Vázquez Ruiz, Miguel Ángel y Hernández Moreno, María del Carmen
2008 "Industrialización sonorenses. Itinerario de un proyecto inconcluso". *Estudios Sociales*, (16) (31). CIAD AC. Hermosillo, Sonora: 207-235.
- Veber, Hanne
2014 "*Memories of the Ucayali: The Asháninka Story Line*". En Suzanne Oakdale, y Course Magnus. *Fluent selves: autobiography, person, and history in Lowland South America*. Hanne Veber, pp. 93-120. Lincoln: University of Nebraska Press.
- Vega Montiel, Aimée
2007 "Por la visibilidad de las amas de casa: rompiendo la invisibilidad del trabajo doméstico". *Política y cultura*, (28): 181-200.
- Vela Peón, Fortino
2008 "Un acto metodológico básico de la investigación social: la entrevista cualitativa". En Observar, escuchar y comprender sobre la tradición cualitativa en la investigación social. María Luisa Tarrés (coordinadora), pp.63-93. El Colegio de México, FLACSO, Miguel Ángel Porrúa, México.
- Velasco Maillón, Honorio M.
2010 *Los procesos de construcción y deconstrucción del cuerpo en perspectiva antropológica*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC.
- Velázquez Contreras, Lorenia y Araceli Andablo Reyes
1997 "Características del desarrollo del sector servicios en Sonora (1975-1993)". *Región y Sociedad*, Vol. VIII (13-14). El Colegio de Sonora. Hermosillo, Sonora: 5-37.
- Vera Cortés José Luis
2008 "Mente y cultura: ¡emergencia!". En *Mente y Evolución. Diario de Campo*, (46) José Luis Vera Cortés (coordinador), pp. 43-52. INAH, México.
- Vygotsky, Lev S.
1995 *Pensamiento y lenguaje. Teoría del desarrollo cultural de las funciones psíquicas*. Ediciones Fausto.
- Vilaplana, Montserrat
2003 "La alimentación como signo de cultura". *Nutrición, Ámbito Farmacéutico*, (22) (4). Farmacéutica comunitaria OFFARM: 111.
- Washburn, Sherwood L.
1951 "The New Physical Anthropology". *Transactions of the New York Academy of Sciences*, (13):298-304.
- Washburn, Sherwood L.
1953 The strategy of physical anthropology. En *Anthropology today*, Alfred Kroeber (editor), pp. 714-727. Chicago University Press, Chicago.
- Weber, Max 1996 *Economía y sociedad*. FCE, México.
- Wong Pablo, Sergio Sandoval, Jorge León
1994 "Especialización regional y reestructuración del sector agrícola de Sonora". En *Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria*. Shoko Doode Matsumoto y Emma Paulina Pérez López, pp. 187-224. CIAD, CIESAS.

Yamada, Seiji y Wesley Palmer

2007 “Una aproximación ecosocial a la epidemia de cólera en las islas Marshal”. *Social Medicine*, (2) (2), abril: 90-98.

https://www.researchgate.net/publication/277761928_Una_aproximacion_ecosocial_a_la_epidemia_de_colera_en_las_Islas_Marshall

Zafra Aparici, Eva

2011 “Miedo a comer. Relaciones entre alimentación, emociones y cuerpo”. Ponencia presentada en el II Congreso Español de Sociología de la Alimentación, Facultad de Farmacia, Vitoria-Gasteiz.

Zavala Olalde, Juan Carlos

2012 *Ontogenia y teoría biocultural. Bases para el estudio de la persona a partir del desarrollo infantil*. Copl-arXives

Zemelman, Hugo

1997 *Problemas antropológicos y utópicos del conocimiento*. Jornadas 126, Colegio de México.

Zunino, Hugo Marcelo

2002 “Formación institucional y poder: investigando la construcción social de la ciudad”. *EURE*, (28) (84):103-116.

Artículos de prensa:

Arellano, Astrid

2018 “Sobreviven abarrotes contra viento y marea”. Sección Hermosillo. *El Imparcial*, 4 de febrero. Hermosillo, Sonora.

<http://www.elimparcial.com/EdicionEnLinea/Notas/Noticias/04022018/1306051-Sobreviven-abarrotes-contra-viento-y-marea.html>

Documentos en internet:

Comisión Nacional de los Salarios Mínimos

2014 *Salarios mínimos generales por áreas geográficas 1992-2014*. En CONASAMI. <https://www.gob.mx/conasami/documentos/clasificacion-de-los-municipios-por-area-geografica>

Secretaría de Agricultura

2017 “¿Qué son los productos orgánicos?”. En SAGARPA. <https://www.gob.mx/sagarpa/articulos/que-son-los-productos-organicos?idiom=es>

Ortíz David y Hugo Luna

2011 “Mapamundi de comida empacada”. En Euromonitor International. <http://www.cnnexpansion.com/manufactura/2011/09/21/mapamundi-de-comida-empacada>

Páginas Web:

Abarrey (<http://www.abarrey.info/empresa.php>).

Aurrerá (<https://www.bodegaurrera.com.mx/historia.html>).

Burger King (<http://www.burgerking.com.mx/family-kids>)

Casa Ley (<http://www.casaley.com.mx/>).

Controladora Comercial Mexicana (<http://www.comercialmexicana.com.mx/>).

Carl's Junior (<http://www.carlsjr.com.mx/>)

Extra (http://www.tiendeo.mx/Tiendas/hermosillo/extra/pag_3).

Grupo Chedraui (<http://chedraui2012.com/autoservicios-en-mexico.html>).

INEGI, Banco de Información Económica
<http://www.inegi.org.mx/sistemas/bie/>

INEGI Cuentas Mexico/Sonora 2009
<http://www.inegi.org.mx>

INEGI Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (Denue)
<http://www3.inegi.org.mx/sistemas/mapa/denue/default.aspx>

McDonald's México (<http://www.mcdonalds.com.mx/>)

Nestlé (<http://www.nestle.com.mx>).

OXXO (<http://www.oxxo.com/>).

Oxxo (<http://www.tiendeo.mx/Tiendas/hermosillo/oxxo>).

Secretaría de Comercio. ProMéxico Inversión y Comercio.
http://www.ProMéxico.gob.mx/es_es/ProMéxico/Faqs?faqTopic=6

http://www.economia.gob.mx/files/comunidad_negocios/industria_comercio/informacionSectorial

Secretaría de Economía
http://www.economia.gob.mx/files/comunidad_negocios/industria_comercio/informacionSectorial

Tiendas Soriana, S.A. de C.V. (<http://www1.soriana.com/site/default.aspx?p=1>).

Walmart de México y Centro América
(http://www.walmartmexicoycam.com/linea_de_tiempo.html).

7-eleven (<http://www.7-eleven.com.mx/index.php/nuestra-empresa/localizador>).

ANEXO I

CARTA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Por medio de este documento acepto participar en el proyecto de investigación para la realización de la tesis de doctorado en Antropología Física de Gloria María Cañez De la Fuente, investigadora asociada del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.

Asimismo, certifico que acepto ser entrevistada y que previamente he recibido la información pertinente sobre los objetivos de esta investigación y que tengo la libertad de no responder o de retirarme en el momento que yo lo decida, por lo que afirmo que mi participación como informante es totalmente voluntaria. También asevero se me informó que mis datos personales son totalmente confidenciales y mantenidos bajo anonimato absoluto, y que en caso de que yo lo desee se omitirá parte de la información que surja en el desarrollo de las entrevistas.

Al firmar este documento acepto que la información que yo aportaré durante las entrevistas podrá ser utilizada en la elaboración de esta tesis o de otros productos académicos derivados de esta investigación.

Atentamente

Nombre y firma

Persona entrevistada

Nombre y firma

Entrevistador(a)

Guion temático para entrevista

Datos generales

- a) Nombre y edad de la informante.
- b) Fecha y lugar de Nacimiento.
- c) Tiempo de radicar en Hermosillo.
- d) En caso de que sea migrante ¿dónde radicaba antes?
- e) Motivo por el que salió de su lugar de origen.

Información socioeconómica

Composición familiar (o de la unidad doméstica).

- a) Número de miembros
- b) Sexo y edad
- c) Parentesco
- d) Otro tipo de relación

Condiciones socioeconómicas de la familia

- a) Estructura ocupacional
- b) Proveedores y dependientes
- c) Origen de ingresos familiares

Actividades domésticas de los miembros de la familia:

- a) Participación en las labores del hogar (cocinar, limpiar, lavar....).

Contexto/Sistema alimentario/Escenarios alimentarios

Oferta, abasto, adquisición y consumo de alimentos

- b) Alimentos que consumían y dónde se obtenían.
- c) Oferta de alimentos y el tipo de lugares donde se vendían.
- d) Tipo de establecimientos dedicados a la venta de alimentos frescos y preparados.
- e) Comercios existentes y productos que ofrecían.
- f) Otras formas de aprovisionamiento ligados a la producción local.
- g) Obtención o acceso de alimentos relacionado a formas de ayuda mutua, intercambio, regalo, etc.

La familia y los alimentos

La comida familiar

- a) Número de comidas diarias.
- b) Tipo de alimentos que se preparan con más frecuencia.
- c) Tipo de alimentos que se compran listos para comer.
- d) Tipos de alimentos que se cocinan para comer entre semana y en fin de semana.
- e) Costumbres familiares: preparación de alimentos y formas de comer, compartir alimentos.
- f) Comidas que se comían fuera de casa.
- g) Comidas compradas.
- h) Normas en la mesa.

Comensalidad y familia

- a) Comidas compartidas.
- b) Comidas individuales.
- c) Situaciones alimentarias y convivencia familiar
- d) Celebraciones y festividades

Consumo de alimentos

- a) Diariamente.
- b) Los fines de semana.
- c) En los paseos.
- d) Ocasiones especiales.
- e) Alimentos más frecuentes.
- f) Alimentos con consumo esporádico.
- g) Alimentos que se dejaron de consumir.

La cocina

Características físicas de la cocina.

- a) Tipo de combustible utilizado para cocinar.
- b) Procedimientos culinarios (costumbres, implementos de cocina).
- c) Existencia de aparatos de uso manual (molino de mano).
- d) Existencia de aparatos industriales (estufa, refrigerador, horno...).
- e) Localización dentro del espacio doméstico.

La cocina y el cocinar

- a) Participación en la preparación de las comidas familiares.
- b) Transmisión o introducción a la cocina vía materna o femenina.
- c) Limitaciones o restricciones para cocinar.
- d) Motivaciones para cocinar.
- e) Otras formas e transmisión del saber y práctica culinaria.
- f) Elaboración doméstica de productos procesados (Dulces, chorizo, bebidas...).
- g) Enseñanza a los miembros de la familia para preparar estos productos.
- h) Comidas que se preparaban en casa (diariamente, fines de semana, ocasiones especiales).
- i) Cambios en la forma de preparar la comida.
- j) Productos que se dejaron de usar y productos que actualmente se consumen.
- k) Introducción de nuevos productos y alimentos.
- l) Productos industrializados (sopa de pasta, consomé, puré, refrescos).
- m) Comidas preparadas o rápidas que se han integrado al menú (compra de pollo rostizado, comida china...etc.).

La relación madre-cocina-el cocinar

- a) Percepción sobre la relación madre-cocina
- b) Percepción de la cocina como espacio materno y femenino
- c) Cocina, maternidad y matrimonio
- d) Relación mujer-cocina- el cocinar.

Roles familiares

- e) Actitudes o “papeles” de los integrantes de la familia.
- f) A quién le correspondía trabajar en la cocina diariamente.
- g) Quién cocinaba en las fiestas del pueblo o de la familia.
- h) Importancia de saber cocinar para la mujer dentro de la educación familiar.
- i) Participación de los hombres en la preparación de algún tipo de alimento y en qué ocasiones sucedía esto.

Cambios en las comidas familiares

- j) Comidas de mayor importancia en la vida familiar.
- k) Cambios en la convivencia familiar en torno a los alimentos
- l) Asistencia restaurantes, compra de comida en supermercados, supercocinas (cocinas económicas), establecimientos de comida rápida.

Fecha de realización de entrevistas por informante

Nombre	Colonia	Fechas entrevistas		
		1a. Sesión	2a. Sesión	3a. Sesión
Lupe	Combate	07-jul-12	07-ago-12	20-ago-12
Celina	Tiro al Blanco	02-jun-12	09-jun-12	18-jun-12
Elena	San Luis	05-ago-12	31-ago-12	15-sep-12
Mariana	Cuatro olivos	13-jun-11	26-jun-11	13-jul-11
Verónica	Villas del Cortijo	24-jul-12	02-ago-12	15-ago-12
Lola	Constitución	17-mar-12	28-mar-12	29-abr-12
Lucía	Las Quintas	28-abr-12	05-may-12	09-may-12
María	Mediterráneo	05-ago-12	01-sep-12	17-sep-12
Alicia	Bella Vista	20-jul-12	03-sep-12	08-sep-12
Edna	Plaza Grande	08-ago-12	13-sep-12	28-sep-12
Mara	Palo Verde	15-sep-11	15-jul-12	30-jul-12
Laura	Cuatro olivos	12-jul-12	08-sep-12	26-sep-12
Fabiola	Modelo	06-jun-12	11-ago-12	23-ago-12
Ana	Cuatro olivos	20-mar-12	24-mar-12	31-mar-12
Fernanda	Cuatro Olivos	16-jun-12	23-jun-12	11-jul-12
Silvina	Modelo	08-oct-11	10-ago-12	22-sep-12
Georgina	Villa de Seris	13-sep-11	18-sep-11	24-sep-12
Maru	San Benito	01-oct-11	30-jun-12	09-jul-12
Olivia	San Benito	28-jun-12	11-jul-12	
Rina	Primero Hermosillo	22-jul-12	11-ago-12	25-ago-12
Liliana	Cuatro olivos	11-jul-12	26-jul-12	19-sep-12
Luz	Barrio del Cerro de la Campana	02-abr-12	14-abr-12	23-abr-12
Elisa	Centro	29-sep-11		

Fuente: Elaboración propia. Todas las entrevistas se realizaron dentro del domicilio de las informantes. Se excluyó a Elisa, cuya entrevista se efectuó el 29 de septiembre de 2011, debido a su estado de salud no se continuó trabajando con ella, aunque sí se citó en una ocasión parte de su información. El trabajo con Elisa no se continuó por motivos de salud.

Año de Nacimiento y periodos de la niñez y la adolescencia

Nombre	Año/Nac.	Edad	Niñez (7-11)	Adolescencia (12-19)	Juventud y Adulthood (20 y más)
Lupe	1967	45	1974-1978	1979-1986	1987-2012
Celina	1965	47	1972-1976	1977-1984	1985-2012
Elena	1964	48	1971-1975	1976-1983	1984-2012
Mariana	1960	52	1967-1971	1972-1979	1980-2012
Verónica	1954	58	1961-1965	1966-1973	1974-2012
Lola	1953	59	1960-1964	1965-1972	1973-2012
Lucía	1950	62	1957-1961	1962-1969	1970-2012
María	1948	64	1955-1959	1960-1967	1968-2012
Alicia	1945	67	1952-1956	1957-1964	1965-2012
Mara	1943	69	1950-1954	1955-1962	1963-2012
Edna	1943	69	1950-1954	1955-1962	1963-2012
Laura	1942	70	1949-1953	1954-1961	1962-2012
Fabiola	1941	70	1948-1952	1953-1960	1961-2012
Ana	1940	72	1947-1951	1952-1959	1960-2012
Fernanda	1938	74	1945-1949	1950-1957	1958-2012
Silvina	1934	78	1941-1945	1946-1953	1954-2012
Georgina	1930	79	1937-1941	1942-1949	1950-2012
Maru	1930	82	1937-1941	1942-1949	1950-2012
Olivia	1930	82	1937-1941	1942-1949	1950-2012
Rina	1929	83	1936-1941	1942-1948	1949-2012
Liliana	1928	83	1935-1939	1940-1947	1948-2012
Luz	1924	88	1931-1935	1936-1943	1944-2012

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de trabajo de campo.

ANEXO II

Matrices: organización, sistematización, y análisis de la información

Nombre informante: Niñez (7-11 años) (años que comprende el periodo) / lugar)					
¿Quién cocinaba?	Alimentos que preparaba o procesaba su mamá	Comidas preparadas en casa	Productos comprados, procesados, industrializados	Cambios en la comida o introducción alimentos	
				Introducción de nuevos alimentos	Desaparecen
Adolescencia (12-19 años) (años que comprende el periodo) / lugar)					
¿Quién cocinaba?	Alimentos preparados o procesados en casa	Comidas preparadas en casa	Productos comprados, procesados, industrializados	Cambios en la comida o introducción alimentos	
				Introducción de nuevos alimentos	Desaparecen
Adulthood a partir de los 20- años (años que comprende el periodo) / lugar)					
¿Quién cocinaba?	Alimentos preparados o procesados en casa	Comidas preparadas en casa	Productos comprados, procesados, industrializados	Cambios en la comida o introducción alimentos	
				Introducción de nuevos alimentos	Desaparecen

Nombre (edad) año Momentos críticos /Relación madre - hija- cocina/ el cocinar					
Momentos críticos	Motivaciones/ condicionantes	Aspectos asociados al cocinar	Aprendizaje y cambios en el cocinar	Relación madre - hija- cocina (Ego y su madre)	Relación madre - hija- cocina (Ego y sus hijas)
Niñez y adolescencia 0-19 años (periodo en años)					
Lugar (periodo en años)					
Lugar (periodo en años)					
Adultez a partir de los 20- años (periodo en años)					
Lugar (periodo en años)					
Lugar (periodo en años)					

Nombre informante: Niñez (7-11 años) y adolescencia (12-19 años) (años que comprende el periodo) / lugar)				
La cocina				
¿Cómo era la cocina?	¿En qué se cocinaba?	¿En qué lugar estaba la cocina?	Aparatos, enseres, combustible utilizados	Significación/cocina
Adulthood a partir de los 20- años (años que comprende el periodo)/ lugar)				

Nombre o clave del informante				
Cambios en la preparación de alimentos		Cambios en el consumo de alimentos		Aspectos asociados al cambio
Niñez y adolescencia 0-19 años (periodo en años)				
Antes	Después	Antes	Después	
Adulthood a partir de los 20- años (periodo en años)				

