

UACM

Universidad Autónoma
de la Ciudad de México

Nada humano me es ajeno

COLEGIO DE HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES

LICENCIATURA EN CIENCIAS SOCIALES

“Un análisis de Antropología de la alimentación, durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario en Cuauhtepac Barrio Alto”

TRABAJO RECEPCIONAL
PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADA EN
CIENCIAS SOCIALES

PRESENTA:

Yolanda Hernández Pardo

Directora del trabajo recepcional

Mtra. Jiapsy Arias González

México, D.F. Agosto, 2014

SISTEMA BIBLIOTECARIO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COORDINACIÓN ACADÉMICA

RESTRICCIONES DE USO PARA LAS TESIS DIGITALES

DERECHOS RESERVADOS[©]

La presente obra y cada uno de sus elementos está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor; por la Ley de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, así como lo dispuesto por el Estatuto General Orgánico de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México; del mismo modo por lo establecido en el Acuerdo por el cual se aprueba la Norma mediante la que se Modifican, Adicionan y Derogan Diversas Disposiciones del Estatuto Orgánico de la Universidad de la Ciudad de México, aprobado por el Consejo de Gobierno el 29 de enero de 2002, con el objeto de definir las atribuciones de las diferentes unidades que forman la estructura de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México como organismo público autónomo y lo establecido en el Reglamento de Titulación de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México.

Por lo que el uso de su contenido, así como cada una de las partes que lo integran y que están bajo la tutela de la Ley Federal de Derecho de Autor, obliga a quien haga uso de la presente obra a considerar que solo lo realizará si es para fines educativos, académicos, de investigación o informativos y se compromete a citar esta fuente, así como a su autor ó autores. Por lo tanto, queda prohibida su reproducción total o parcial y cualquier uso diferente a los ya mencionados, los cuales serán reclamados por el titular de los derechos y sancionados conforme a la legislación aplicable.

A mi familia

Con todo mi amor este trabajo lo dedico a mis padres, pilares fundamentales de mi existencia. A mis hermanos, amigos desde mi infancia, y por supuesto a mi amado esposo, compañero de vida.

Agradecimientos

Me resulta muy conmovedor redactar este segmento, porque las emociones me sobrepasan, mil palabras no bastarían para agradecerles su apoyo, comprensión y guía.

En primer lugar quiero agradecer a la UACM, porque me abrió sus puertas, preparándome para un futuro competitivo. A mis profesores, a quienes les debo gran parte de mis conocimientos, gracias por su entereza y enseñanza.

Infinitas gracias al Comité y Ministro de la Iglesia de la Virgen del Rosario y al Grupo Oaxaqueño, porque sin su valiosa disposición y colaboración este proyecto no hubiese sido posible. Gracias por darme la oportunidad de conocer y vivir la celebración de la Virgen del Rosario desde su sitio.

Gracias a la maestra Jiapsy Arias González, por la dirección de esta investigación, por sus conocimientos, apoyo, paciencia y por mostrarme el fascinante mundo de la antropología de la alimentación.

A Paris Aguilar Piña, Cecilia Rohrbach Viadas, María de la Luz del Valle Berrocal y Calos Salvador Ordóñez Mazariegos, por su participación como lectores y porque a través de sus observaciones enriquecieron el proyecto.

En especial agradezco al Dr. Luis Alberto Vargas, porque entre sus múltiples actividades se permitió el tiempo para leer mi trabajo y hacerme valiosos comentarios.

En cuanto a la forma y estilo, no podía dejar de lado la invaluable ayuda de la maestra Aideé Sánchez, gracias por su enseñanza y dedicación.

Gracias a mis padres, porque me inspiran a ser mejor cada día, donde mi finalidad consiste en ser un apoyo incondicional. Gracias Irma, Raúl e Iván, por apoyarme en esta aventura, por sus ánimos y porque estuvieron ahí acompañándome.

Gracias Omar Aldana, por tu amor, paciencia, sostén y porque en los momentos de dificultad tú siempre estuviste para levantarme, me mostraste que eso era también parte del camino. Gracias también a la familia Aldana Vázquez por todo su cariño y apoyo.

Las palabras nunca alcanzan cuando lo que hay que decir desborda el alma

Julio Cortázar

ÍNDICE

| | |
|---------------------------|----|
| Introducción | 07 |
|---------------------------|----|

Capítulo 1

| | |
|--|----|
| <i>Precedentes geográficos e históricos de Cuauhtepc Barrio Alto y de la colonia Malacates</i> | 12 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| 1.1 Referencias geográficas de Cuauhtepc..... | 13 |
|---|----|

| | |
|--|----|
| 1.2 Datos históricos de Cuauhtepc Barrio Alto y de la Colonia..... | 19 |
|--|----|

1.3 Capítulo 2

| | |
|--|----|
| <i>La historia de la fiesta patronal de la Virgen del Rosario en Cuauhtepc Barrio Alto</i> | 28 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| 2.1 Antecedentes históricos la fiesta patronal de la Virgen del Rosario en Cuauhtepc Barrio Alto..... | 29 |
|---|----|

| | |
|-------------------------------|----|
| 2.2 Juego de identidades..... | 47 |
|-------------------------------|----|

Capítulo 3

| | |
|---|----|
| <i>Panorama general sobre Antropología de la Alimentación</i> | 51 |
|---|----|

| | |
|---|----|
| 3.1 ¿Qué es la Antropología de la alimentación? | 52 |
|---|----|

| | |
|--|----|
| 3.2 Antropología de la alimentación en el funcionalismo..... | 53 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| 3.3 Antropología de la alimentación en el estructuralismo..... | 56 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| 3.4 Antropología de la alimentación en el materialismo..... | 58 |
|---|----|

| | |
|--|------------|
| 3.5 Antropología de la alimentación en España..... | 62 |
| 3.6 Antropología de la alimentación en México..... | 67 |
| 3.7 Fundamentación teórico- metodológica..... | 80 |
| 3.8 El método etnográfico..... | 87 |
| Capítulo 4 | |
| <i>El Sistema de Alimentación de los zapotecos serranos durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario.....</i> | <i>91</i> |
| 4.1 El Sistema de Alimentación de los zapotecos serranos durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario..... | 92 |
| 4.2 Simbolismo mediante el consumo de los alimentos durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario..... | 115 |
| Conclusiones..... | 123 |
| Fuentes bibliohemerográficas..... | 129 |
| Fuentes de internet..... | 136 |
| Registro de material etnográfico..... | 136 |

Introducción

Me encontraba al final del sexto semestre de la licenciatura, a punto de hacer protocolo de tesis y aún no decidía cual sería mi tema de investigación, pues había trabajado en varios temas que me agradaban, desde género hasta una etnografía del Centro Histórico de México. Tiempo después de leer artículos referidos a la antropología de la alimentación, despertó el interés por conocer más a profundidad sobre esta disciplina, además, porque en la vida cotidiana el simple hecho de alimentarse es un acto poco analizado.

Desde esta problemática decidí hacer un análisis de antropología de la alimentación durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario, celebrada en Cuauhtepc Barrio Alto. ¿Pero por qué esta fiesta y no otra?, porque en ella observé elementos muy particulares que a lo largo del análisis iré resaltando. De primera mano ya contaba con un libro referido a la historia de Cuauhtepc, que pude adquirir durante su presentación, este material entre otros me serviría para conocer el antecedente histórico de la zona y así poder llegar a saber más sobre la tradicional fiesta de la Virgen del Rosario.

No solo implicaba llegar a mi objetivo general, un análisis antropológico de la alimentación durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario, sino también el reto era conocer la historia de Cuauhtepc, lugar donde nací y donde actualmente vivo. Con esta investigación también aportaría hacia la reflexión de que no es necesario salir a analizar a otros estados de la República Mexicana, si no demostrar que en las zonas urbanas del D.F. se pueden estudiar fenómenos que requieren de atención, en mi caso fue de corte antropológico, a pesar que mi disciplina también cuenta con la sociología. Así que, considero que este tipo de análisis contribuye no solo a la UACM, sino también a la misma sociedad que vive en Cuauhtepc.

Cuauhtepc pertenece a la delegación Gustavo A. Madero en la zona norte del Distrito Federal, colindando con el Estado de México y con los municipios de

Tlalnepantla, Ecatepec y está rodeado por La Sierra de Guadalupe. Habría que resaltar que una de tantas características que posee Cuauhteppec es la división de sus dos barrios, Barrio Alto representado por la fiesta patronal del Señor de la Preciosa Sangre de Cristo y Barrio Bajo personificado por Nuestra Señora del Carmen. Algo peculiar de sus barrios son sus colonias, ya que éstas cuentan con sus propias iglesias y son venerados otros santos, de modo que en Cuauhteppec se puede observar una variedad de fiestas patronales.

La festividad de la Virgen del Rosario es celebrada los últimos días de septiembre y los primeros de octubre en la colonia Malacates perteneciente a Cuauhteppec Barrio Alto. Tiene una larga duración entre 11 y 12 días, comenzando una semana antes de su día festivo y suele ser representativo porque cuenta con tres vírgenes, una de ellas llamada Virgen Peregrina debido a que todo el año visita a las familias de la colonia Malacates, reuniéndose en la iglesia el día oficial de la fiesta con la otra Virgen del Rosario pero de la Comunidad Oaxaqueña, misma que se localiza en la casa de uno de los integrantes del Grupo Oaxaqueño y es llevada una semana antes del día oficial a la Iglesia, junto con otra Virgen del Rosario, que se encuentra oficialmente en la capilla en donde se les realizan sus rosarios.

Esta celebración es relevante en el sentido que reúne no solo a los vecindados de la colonia Malacates, los cuales provienen de otros estados de la República Mexicana: Hidalgo, Guerrero, Veracruz, San Luis Potosí entre otros, sino que logra unir a una parte de la comunidad que es procedente de la Sierra Norte de Oaxaca, principalmente de los municipios de Villa Hidalgo Yalalag y Santiago Camotlán, específicamente es una cultura zapoteca. Pero para mi análisis la he titulado como Comunidad Oaxaqueña, porque corroboré que también han asistido de otras comunidades del estado de Oaxaca. Algunas familias radican en la colonia Malacates, otros en el Estado de México: Chiconahutla, Neza, Chiconcoac y Cuautitlán principalmente.

Durante la festividad se pueden encontrar elementos que nos hablan de tradición, como es la banda de viento, las danzas y el transcurso de la procesión.

Pero la alimentación es mi punto de partida. Me cuestioné sobre ¿cómo se genera el proceso de alimentación de esta festividad para los zapotecos serranos?, ¿cuál es el significado que tiene para la sociedad que participa en esta fiesta el ofrendar y recibir los alimentos?, ¿cuál es el sistema de organización para la elaboración de los alimentos, quiénes participan y por qué? y ¿qué significado tienen los alimentos para los demás vecindados de la colonia quienes no son originarios del estado de Oaxaca sino de otros estados de la República Mexicana?

Me enfrentaba a un proceso complejo, porque si bien la acción de alimentarnos responde a una necesidad biológica de primer momento, habría que resaltar que no todas las sociedades nos alimentamos de la misma manera, lo hacemos a partir de las circunstancias del medio natural y social. Como caso concreto tenemos el maíz que es un alimento básico para México, mientras que en otros países pudiera ser el trigo. Cada sociedad se alimenta bajo sus propias concepciones de lo que les implica un alimento, como muestra la carne de cerdo estimada como alimento en algunas culturas y rechazada en otras.

Esto es porque socialmente hemos construido toda una gama de reconocimientos acerca de los alimentos, las formas en que éstos pueden ser elaborados y donde se involucran prácticas como pueden ser las ofrendas o ritos, por ende la alimentación está cargada de simbología. También se destaca lo culinario, entendiéndolo por ello una serie de acciones que se rigen por el conocimiento, el cual es transmitido de generación en generación. Por otra parte el tiempo y el espacio también determinan la forma en que se alimentan las sociedades.

La alimentación va más lejos de la selección de alimentos los cuales son portadores de nutrientes, pero también abarca un conjunto de reconocimientos, prácticas, tradición y opiniones, donde el lado subjetivo de las sociedades está inmerso. Algunos casos son: la comida específica del Día de Muertos, la Navidad, el Año Nuevo, el cumpleaños, la boda, la fiesta patronal, etc., todo ello conlleva un sistema de creencias y tradiciones que están íntimamente ligados al aspecto subjetivo.

Es por ello que la alimentación es un proceso que debe analizarse paso a paso, razonándolo desde diferentes perspectivas. En lo que concierne a la antropología de la alimentación, han surgido aproximaciones teórico-metodológicas para su estudio. Es el caso de Paris Aguilar quien propone estudiar este fenómeno a partir del Sistema y Proceso de Alimentación.

Paris Aguilar comenta que “el sistema de alimentación se refiere al cumulo de elementos y procedimientos llevados por el transcurso de la alimentación, los cuales son conjugados y llevados de manera constante”. (Aguilar, 2002:49). Seguidamente puedo comprender que el Sistema de Alimentación es la estructura mediante la cual la alimentación es llevada a la práctica, encontrando en este transcurso aspectos biológicos; culturales; económicos; ideológicos; ecológicos; entre otros. Para poder estudiar dichos aspectos se ha planteado el Proceso de Alimentación, que se concibe a partir de las siguientes etapas: necesidad, abastecimiento, procesamiento, consumo y replanteamiento de la necesidad.

Todo este razonamiento me ayudó a estructurar la investigación, quedando un primer capítulo referente a los precedentes geográficos e históricos de Cuauhtepac Barrio Alto y de la Colonia Malacates. Por mencionar algunos textos que me ayudaron a desarrollar este punto son los de Fraustro (1999), *Cuauhtepac...* (2010), Sentíes (1991) y el de Novelo (2001).

Para mi segundo capítulo enfocado al antecedente histórico de la fiesta patronal y aún análisis sobre la identidad que está presente en los protagonistas de dicha festividad, básicamente realicé entrevistas semi-estructuradas con la Ministro de la Iglesia de la Virgen del Rosario y con un integrante del Grupo Oaxaqueño. A continuación menciono algunos textos en los que me apoyé: Giménez (2007), Ríos (1995), Fuente (1977), entre otros.

El tercer capítulo está dedicado a un panorama general sobre antropología de la alimentación. Básicamente se mencionan las corrientes que han manejado dicha temática y cito algunos países que se han ocupado en realizar dichas investigaciones, pero me centro más específicamente en México. También en este

apartado expongo la fundamentación teórica y metodológica para el estudio del capítulo posterior. Algunos de los textos encontrados para el desarrollo de este capítulo son: Platón (2009), Mead (1997), Lévi-Strauss (1996), Harris a (2007), Goody (1995), Gracia (1997), Garine (1998), Peláez (1997), Long (1986), Vargas y Casillas (1996), Guber (2001) y otros más.

El capítulo cuatro y último es referido propiamente al Sistema de Alimentación de los zapotecos serranos durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario. También contiene un apartado sobre el significado que tienen los alimentos durante el consumo. Para lograr dicho estudio fue necesario de una de las técnicas de la etnografía, me refiero a la observación participante que tuvo lugar en el festejo de 2011 y 2012. Además de hacer registro fotográfico y de video. Además se complementó con la fundamentación teórica de los siguientes autores: Aguilar (2002), Harris b (2007), Vargas (1993), Matta (1988) y Speber (1988).

Tengo que indicar que toda la investigación se logró gracias a la búsqueda bibliográfica realizada en las principales bibliotecas como son: Biblioteca de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México Plantel Cuauhtépec. Biblioteca Central de la Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Antropológicas. El Colegio de México. Biblioteca del Museo de Antropología, así como la biblioteca de la Escuela Nacional de Antropología e Historia y por supuesto he aplicado el método etnográfico.

Capítulo 1

Precedentes geográficos e históricos de Cuauhtepec Barrio Alto y de la colonia Malacates.

Antes de comenzar es pertinente aclarar que durante este segmento encontraremos Cuauhtepec con h y sin ella. Esto debido a que el nombre del sitio ha cambiado a lo largo de la historia. Pongo por caso la época Colonial donde “se conocen documentos en los que se escribía Quahtepetl, Quautepec o Quatepeque. Sin embargo Cuauhtepec con h ha sido un referente histórico y de identidad de muchos de los habitantes que tienen varias generaciones de haberse establecido en este lugar” (*Cuauhtepec...*, 2009:7).

Siguiendo con la misma fuente, menciona que también tiene un sentido de resistencia ante las autoridades, quienes en muchas ocasiones han tomado la decisión de imponer nombres de calles, avenidas y colonias. Y en este caso hasta la escritura del lugar, sin tomar en cuenta la historia de la zona y sus habitantes. Para esta investigación encontraremos Cuauhtepec con h en algunas citas, y sin h durante el desarrollo de la investigación, porque oficialmente se está escribiendo sin h. Una vez aclarado este punto comenzaré.

Este primer capítulo tiene como objetivo presentarles el contexto geográfico e histórico de Cuauhtepec Barrio Alto y de la colonia Malacates. Esto es debido a mis primeras hipótesis: al estudiar el antecedente geográfico de Cuauhtepec Barrio Alto, me ayudará a conocer la zona geográfica donde arribaron los zapotecos serranos y otros migrantes; y al analizar dicho antecedente, me permitirá saber cómo se fue consolidando la colonia Malacates.

En principio, menciono algunas características geográficas que conformaron lo que ahora conocemos como Cuauhtepec. Es una estructura que se forma en la era temprana del Plioceno, lo interesante es que su origen es un complejo vulcano. Apoyándome en *Cuauhtepec: memorias de ayer y hoy*, comento los alimentos que se producían y se consumían en este territorio, entre

ellos frutas, verduras y legumbres, no obstante también se consumían animales del monte y acuáticos.

La historia de Cuauhtepic es muy extensa e interesante, como por ejemplo en la época colonial Cuauhtepic fue tierra del emperador Cuauhtémoc, para después heredar el trono a su hijo mejor conocido como don Diego de Mendoza Austria Moctezuma. En los siglos posteriores solo se mencionaron algunos datos relevantes, no profundicé, debido a que la finalidad era obtener datos que me ayudarían a comprender los aspectos históricos que propiciaron la conformación de las colonias en este sitio.

La fecha más cercana a mi propósito es a partir de 1917 ya que en este tiempo los originarios del Pueblo de Cuauhtepic, exigían la devolución de sus tierras ejidales, mismas que en las décadas de los sesenta, setenta y ochenta se vieran en la necesidad de venderlas y que éstas fueran compradas en su mayoría por migrantes, los cuales no solo provenían de los estados de la República Mexicana, sino también de los lugares afectados por el terremoto del ochenta y cinco.

1.1 Referencias geográficas de Cuauhtepic

Cuauhtepic pertenece a la delegación Gustavo A. Madero en la zona norte del Distrito Federal, colindando con el Estado de México y con los municipios de Tlalnepantla, Ecatepec y rodeado por La Sierra de Guadalupe. En la actualidad Cuauhtepic es una zona conurbada en su totalidad, con servicios de agua potable, drenaje, luz, pavimentación, transporte, etc. Es interesante conocer cómo fue su estructura geográfica y más aún dar cuenta de su historia. Geográficamente esta estructura es:

Un complejo vulcano –tectónico de edad Mioceno-Cuaternario, ubicada en el sector central de la cuenca de México. La Sierra se encuentra seccionada por una serie de fallas normales, algunas de componente lateral izquierdo que forman estructuras de pilar y fosa, de las cuales destaca la de Cuauhtepic formada en el Plioceno temprano” (Mooser, en Frausto, 1999:16).

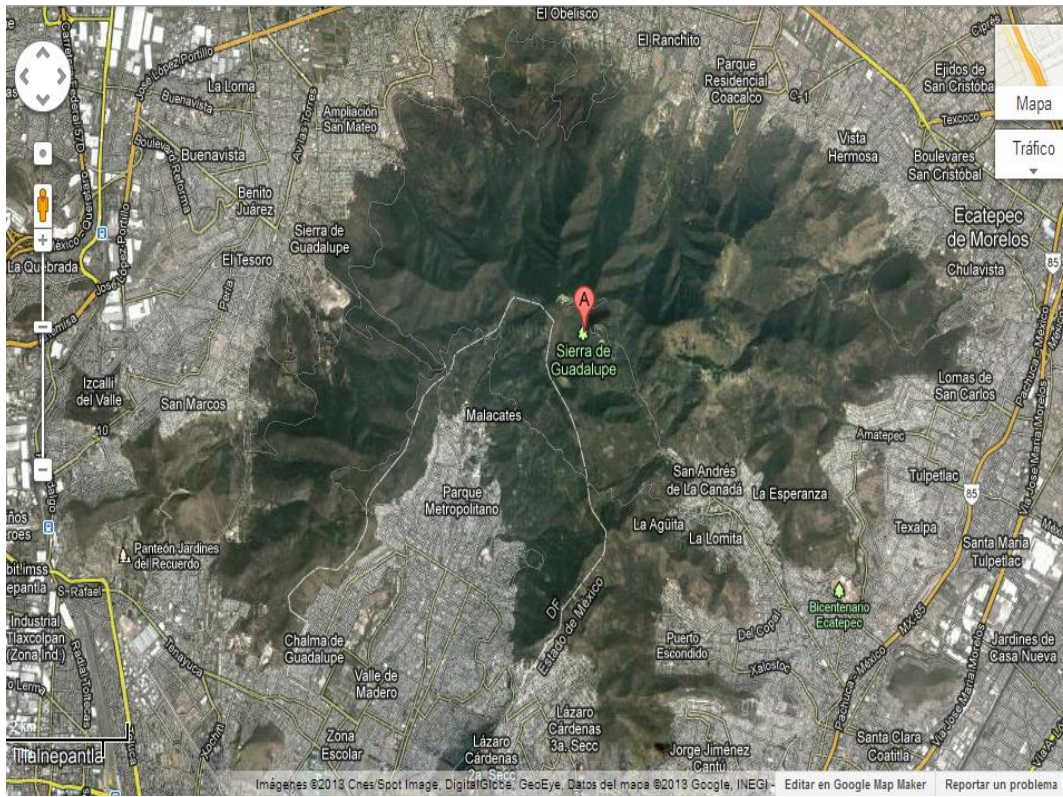


Fig.1 Sierra de Guadalupe (Google maps, 2013)

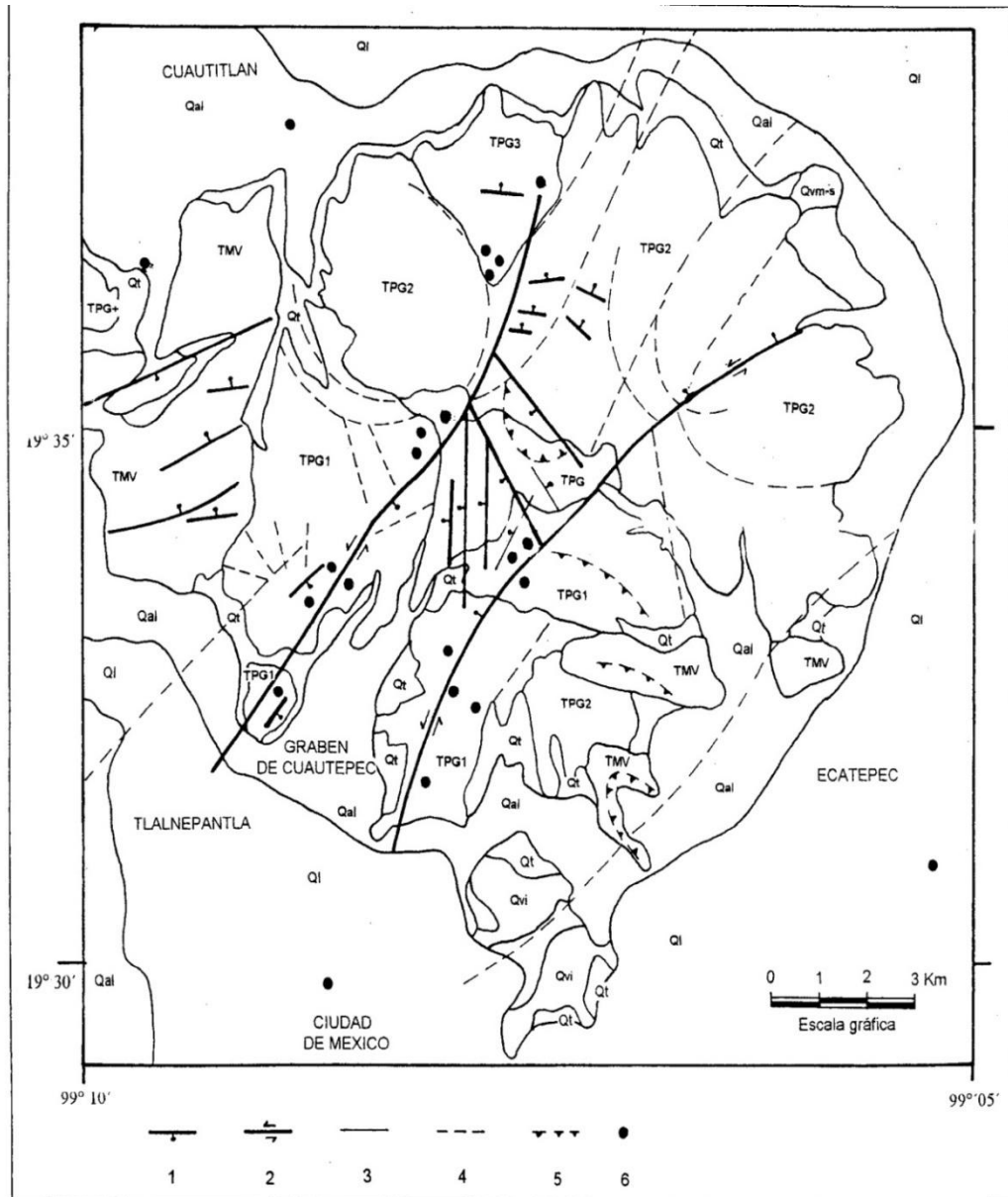


Figura 2. Mapa geológico-estructural del área en estudio: Unidades geológicas. TMV vulcanitas ácidas del Mioceno; TPG, basalto Cuautepec del Mioceno; TPG+,3,2,1, andesitas, dacitas y riolitas del Plioceno; Qvi, vulcanitas intermedias y básicas del Cuaternario inferior; Qt, tobas y depósitos de flancos del Cuaternario; Qal, depósitos aluviales del Cuaternario superior, y Ql, depósitos lacustres del Cuaternario superior. Símbolos estructurales y sísmicos: 1. Falla normal, mostrando la dirección del bloque hundido; 2. Falla transcurrente, mostrando la dirección relativa de desplazamiento; 3. Límite de las unidades geológicas; 4. Lineamientos inferidos; 5. Calderas; 6. Epicentros con magnitud Richter mayor a 3°.

Fig.2 Basalto Cuautepec del Mioceno (Fraustro, 1999:17)

Seguidamente, Francisco Javier Clavijero comenta cómo era Cuauhteppec en sus inicios: “Este lugar poseía una riqueza en cuanto a la flora y fauna, existieron venados, jabalíes, armadillos, tlacuaches, conejos, guajolotes, gallinas, patos y peces. Estableciendo un lugar favorable para los primeros pobladores, puesto que encontraron un buen lugar para sobrevivir” (*Cuauhteppec...*, 2009:7). De modo que puedo inferir que las tierras de Cuauhteppec eran muy fértiles, por la variedad que existió en la flora. Otra deducción es que su sistema de alimentación en aquellos tiempos era con base en la agricultura, la caza y la pesca. Todos estos alimentos se pueden clasificar en alimentos primarios, secundarios y periféricos.

Para especificar cada categoría Igor de Garine nos comenta que “se encuentran en cada cultura alimentos básicos, entre ellos polariza la atención, efectividad y el enfoque simbólico” (Garine, 1999: 20). El caso de México corresponde al maíz, mientras que en otras sociedades su alimento primario puede ser el arroz, el trigo, la cebada, la carne de vacuno, la de cerdo, pescado o incluso los insectos, entre otros. Los cuales han sido seleccionados a partir de una geografía, una economía, pero también por una carga simbólica otorgada socialmente.

En cuanto a los alimentos secundarios, el mismo autor señala que son “consumidos de manera estacional, pero a comparación de los básicos no poseen valor efectivo y simbólico” (Garine, 1999:20). De ahí que, estos tipos de alimentos dependerán en mayor proporción del ciclo de la agricultura, en cuanto a su temporalidad. Las frutas y verduras son un buen ejemplo, ya que durante el año las encontramos en gran variedad.

Y por último existen “los alimentos periféricos que se comen ocasionalmente según las estaciones y oportunidades de consumo: mercados, fiestas, ofrendas, etc.” (Garine, 1999:24). Algunos de ellos son: los hongos, los quelites, los tamales, el pozole, el pavo, la barbacoa, entre otros. Por esto, me doy cuenta que cualquier sistema de alimentación también estará sujeto por las condiciones ambientales, es decir, lo que la naturaleza le pueda ofrecer a las comunidades. Para el caso de Cuauhteppec y a partir de los datos obtenidos de

(*Cuauhtepec...*, 2009:9), puedo clasificar dentro de los alimentos básicos: al maíz, calabaza, nopal, frijol y chile.

En los secundarios al jitomate, tomate, zanahoria, habas, tunas, zanahoria, betabel, apio, cilantro, lechuga, chayotes, quintonil o quelite, verdolaga, lengua de vaca, pápalo silvestre, malva, xocoyol, anís, huitlacoche, zapote blanco, granada, chabacano, durazno, capulines, moras, tejocotes, higos, ciruelos, peras, aguacate, manzana, naranjo, limón, lima, limón real, mandarina, chirimoya, níspero. Ubico en los alimentos periféricos: el plátano, uvas, olivo y nogal, porque se consumían pero en menor proporción ya que no eran muy comunes.



Fig.3 Maíz, frijol y chile (Kuchnia meksykanska, 2011)



Fig.4 Alimentos secundarios y periféricos (El tianguis de Tlatelolco, 2013)

Un dato importante que proporciona Alma M. Reed es que el maíz es introducido en la zona de Cuauhtepac por Nopaltzin, hijo del guerrero Xólotl, quien gobernó Tenayuca, mismo que heredo el trono en 1304, él construyó la gran pirámide con sus dos escalinatas paralelas. “También introdujo el cultivo del maíz en Cuauhtepac, mejorando el modo de vida tolteca ordenó a su pueblo que era conocido como el ‘Pueblo del linaje del perro’ que abandonara sus cuevas y construyera habitaciones con paredes“. (Reed, 1972:85). Por consiguiente, este acontecimiento fue muy importante para el pueblo originario de Cuauhtepac, ya que este alimento sería parte fundamental en su alimentación, por tal motivo lo ubiqué dentro de los alimentos básicos, en relación a su antigüedad

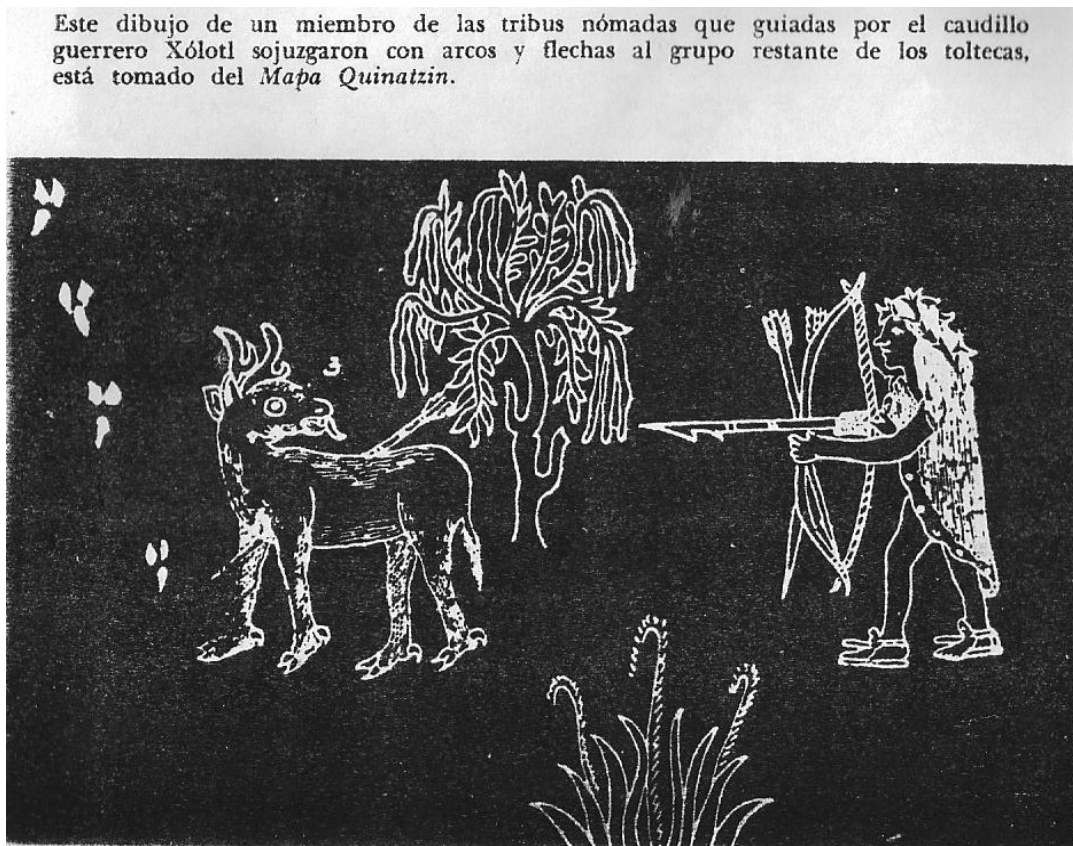


Fig.5 Miembro de las tribus nómadas guiadas por el guerrero Xólotl (Reed, 1997:84)

1.2 Datos históricos de Cuauhtepc Barrio Alto y de la colonia Malacates

¿Qué significa la palabra Cuauhtepc? Horacio Sentíes comenta que Cuauhtepc “viene de Cuauhtli Águila y Tepetl Cerro, o sea Cerro del Águila, que es exactamente como aparece en el jeroglífico del mapa de Sigüenza y Góngora del siglo XVI” (Sentíes, 1991:109). Este nombre, pienso que se le otorgó gracias a la estructura geográfica en la que se encuentra, es decir, por los cerros que rodean la zona, el más conocido es el Cerro del Chiquihuite, porque en su cumbre se encuentran las antenas donde se transmiten estaciones de televisión y radio.

Por otra parte Cuauhtepc sin h, “significa ‘lugar arbolado’ o ‘en el cerro de los árboles’. Los vocablos en cuestión remiten a aspectos históricos de la zona, sin embargo, no se ha establecido cual es el más preciso en relación con el origen de este asentamiento. La discusión actual es cuál de ellos es el referente histórico-identitario y territorial de sus habitantes” (*Cuauhtepc...*,2009:3).Cuestión que no abordo ahora, porque implica un trabajo de mayor profundidad. Por ende, es un tema en espera de ser analizado.

Ahora bien, Cuauhtepc es un sitio que ha tenido varias etapas, una de ellas fue en el periodo colonial, cuando Cuauhtémoc fue su gobernador, para después heredar a su hijo don Diego de Mendoza Austria Moctezuma quien gobernaba Tlatelolco, pero en:

Virtud de la Real Ejecutoria otorgada el 14 de abril de 1523 en Sevilla y reafirmada por Cédula Real de 2 de Octubre de 1547,14 y 27 de septiembre de 1590, donde se comprendía las tierras del Rincón de Tenayuca, Ticumán y Cuauhtepc, así como los cerros, llanos, ríos y laguna de Ecatepec, y el título de gobernador de Tlatelolco, Axacuba y Chilapa (Sentíes, 1991:10).

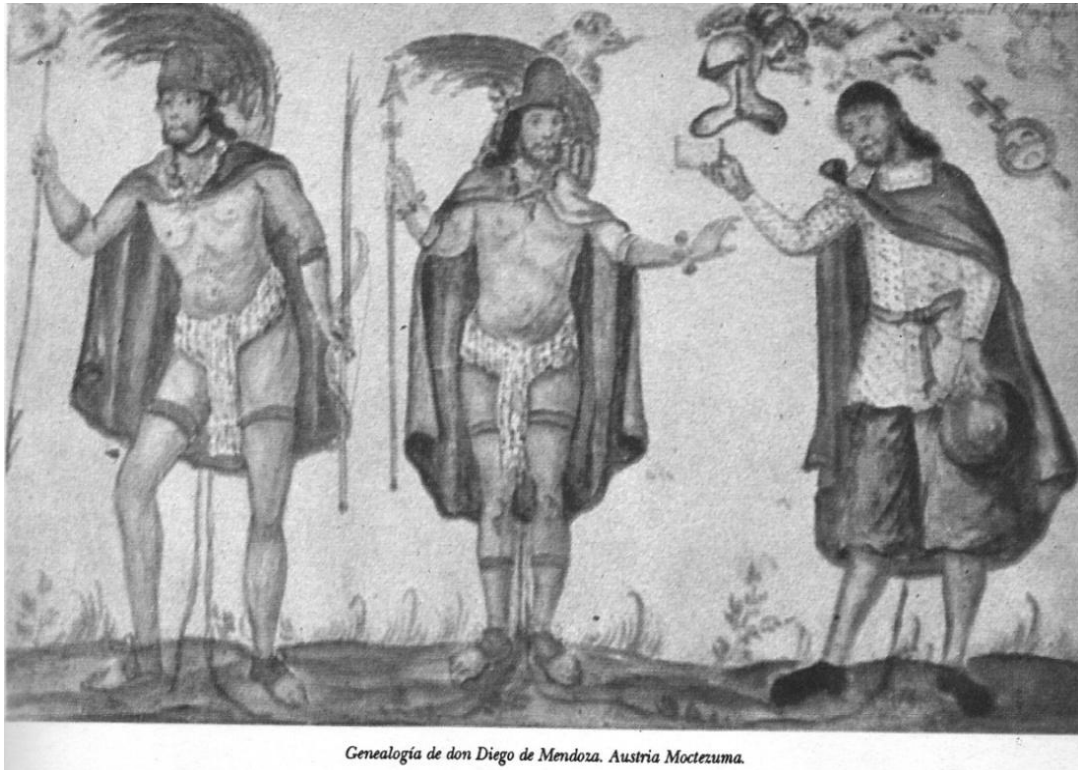


Fig.6 Genealogía de don Diego Mendoza Austria Moctezuma (Senties, 1991:10)

Con ello, quedó bajo sus órdenes el pueblo de Cuauhtepac, que era conocido como el rincón de Don Diego. Tiempo después este territorio se ve afectado por la llegada de un nuevo sistema administrativo, me refiero al virreinato. Los virreyes trajeron consigo el propósito de tomar en su totalidad la administración del territorio, en consecuencia, “vendieron, repartieron, invadieron y reestructuraron los límites del aludido rincón” (*Cuauhtepac...*, 2009:26). Por lo cual, el territorio Cuauhtepac se ve modificado en su estructura geográfica, política y social.

Para la segunda mitad del siglo XV esta zona tuvo cambios importantes uno de ellos fue la asignación de otro nombre. “Como producto de la evangelización y el control eclesiástico de la época a cada pueblo se le daba un prefijo cristiano que se añadía a su nombre indígena, de esta manera el pueblo adquirió el nombre de Santa María Cuauhtepac (Cruz y Moreno, 2011:72).

Siguiendo con Cruz y Moreno indican que “no se hallaron muchos datos sobre los antecedentes del pueblo, los testimonios indican que durante los siglos XVII y XVIII no hubo cambios para el pueblo y su relación se mantuvo” (Cruz y Moreno, 2011:72). Para la segunda mitad del siglo XIX Cuauhteppec perteneció al municipio de Tlalnepantla en el Estado de México, pero en el año de 1899 su adscripción territorial queda como parte del D.F.



Fig. 7 Límites de Cuauhteppec y el Edo. De México (Google maps, 2013).

Una etapa importante en el desarrollo de la vida rural en Cuauhteppec fue al terminar la Revolución Mexicana porque sus habitantes manifestaron la necesidad de posesión o devolución de sus tierras. De esta manera: “El pueblo de Santa María Cuauhteppec, obtuvo su primera dotación de tierra el 6 de diciembre de 1917. Tal acontecimiento es muy recordado porque Venustiano Carranza vino al pueblo para entregar personalmente las tierras a los ejidatarios” (Cuauhteppec...,2009:59). En 1925,1934 y 1945 se otorgaron más dotaciones de tierras ejidales. La vida de la comunidad cambió radicalmente, ya que su estructura política giraría en torno a las tierras ejidales porque:

‘El ejido’ se convirtió en una entidad que desde entonces mantendría cierto control y poder, ya que, por una parte, se erigió como uno de los interlocutores con las diversas autoridades de la ciudad y el gobierno federal y, por otra, contribuyó en la organización y cohesión interna de los habitantes del pueblo” (*Cuautepec...*,2009:60).

No obstante, y siguiendo con la misma fuente. En los años posteriores se expropiaron varias zonas, la primera de ellas dada al Departamento del Distrito Federal en 1945. Ferrocarriles Nacionales de México en 1951. Compañía de Luz y Fuerza del Centro de México en 1960. Instalaciones del patronato de Maguey en la zona de la Pastora en 1964. La construcción del Reclusorio Preventivo Norte en 1972. Tanques de almacenamiento de agua (predio que colinda con la Universidad Autónoma de la Ciudad del México) y del panteón civil (hoy deportivo Carmen Serdán) en 1974. La Comisión para la Regularización de la Tenencia de la Tierra (C.O.R.E.T.T) en 1976 y 1990). La zona del Cerro del Chiquihuite para un conjunto de antenas de telecomunicaciones en 2001. La ampliación del Reclusorio Preventivo Norte en 2003.

Los datos anteriores dejan ver que la estructura geográfica, política y social de Cuautepec ha estado en constantes cambios y que una de las características fundamentales que marcaron la vida de los originarios de Cuautepec fue la lucha por sus tierras. Pero la historia de Cuautepec continúa con otro proceso fundamental que me permitió comprender la creación de las colonias en Cuautepec, me refiero a la migración que se dio a nivel nacional a partir de los años cincuenta, debido principalmente, al crecimiento industrial en la Ciudad de México; al alto índice de natalidad; y en algunos casos la necesidad de continuar con sus estudios.

La migración que ha hecho la población indígena tiene que ver con el desarrollo del país a principios del siglo y hasta los cuarenta, la mayor parte de los indígenas venían exclusivamente a estudiar, inclusive en la época de Cárdenas había una casa de estudiantes Oaxaqueños. Posteriormente en los años cincuenta y sesenta baja el índice de mortalidad y el índice de natalidad se ve favorecido, ésto provocó que no se contará con los espacios en las diferentes regiones e inicia el problema de la alimentación, al no contar con lo suficiente, surge la migración fundamentalmente de los hombres,

hasta que consiguen trabajo y empiezan a trasladar a sus familias.
(Thacker en Novelo, 2001)

Respecto al problema de que los habitantes de provincia no contaban con los suficientes recursos alimenticios en su lugar de origen, puedo notar que el sistema de alimentación es generado y estructurado a partir de las respuestas sociales; en este sentido al no haber ya suficientes alimentos, provocaron el traslado a la ciudad, que a su vez tuvo como consecuencia que su tipo de comida se viera modificada, debido a que muy difícilmente tendrían un sustento igual al de sus lugares de origen, porque el contexto geográfico y social del D.F. sería totalmente diferente.

Habría que resaltar que el proceso de migración va acompañado de múltiples factores, entre ellos no solo implica el abandonar su territorio, sus familias, sino también generar nuevas formas de vida o en su caso reconstruir sus prácticas sociales, que es lo que interesa en este estudio. Como señala Gabriel Hernández:

La migración indígena no es sólo un fenómeno socioeconómico sino también cultural, pues el migrante además de llevar consigo su fuerza de trabajo a las ciudades, porta también su lengua, sus costumbres, su cosmovisión y sus relaciones sociales, mismas que en ocasiones tiene que ocultar estratégicamente para no ser discriminado. (Hernández e Hidalgo, 2003:37)

El proceso de migración suele ser complejo, en el sentido de que sus relaciones sociales se van a construir de manera muy distinta a las que se tenían en sus lugares de origen. Tal vez el mayor problema que han enfrentado los indígenas al llegar a la ciudad ha sido la discriminación, de tal suerte que en muchos de los casos se ven en la penosa necesidad de ocultar su identidad, la cual engloba principalmente su lengua, ya que prefieren no practicarla para no ser parte de burla.

Por otra parte, los datos que a continuación menciono son en relación a los migrantes oaxaqueños, puesto que son los protagonistas del estudio, así que los considero fundamentales, para comprender las circunstancias que los orillaron a migrar. También esto me permitirá conocer algunas de sus características.

María Bertely nos comenta que los zapotecos serranos de Yalalag, llegan al D.F. con el objetivo de mejorar sus condiciones de vida, en este sentido la posibilidad de estudiar es una vía para lograr este objetivo. “Se migra buscando mejores condiciones de vida, emigran con el convencimiento de que la escuela es una herramienta fundamental para poder salir de la pobreza” (Bertely, en Novelo, 2001).

No obstante, también dicha autora argumenta que la migración la viven dos sectores, uno de ellos la élite, puesto que mandan a sus hijos mayores escolarizados a que tejan vínculos en las ciudades, para que les permitan seguir siendo élites, o a continuar con sus estudios. Por otro lado, está el sector empobrecido, pues su trabajo comienza a verse devaluado y llega al D.F. con la esperanza de encontrar empleo en la industria. Específicamente la población oaxaqueña ha tenido una mayor presencia migratoria, debido a que en Estados Unidos se registra un alto índice de migrantes oaxaqueños,

No necesariamente hablamos de patrones de migración, si no de asentamientos de una población de indígenas oaxaqueños muy relevante en estados muy lejanos como Washington, Nueva York, y Alaska. Los indígenas Oaxaqueños, tienen varias características que los han hecho tener una presencia tan fuerte fuera de su estado, la primera de ellas es la gran capacidad organizativa a nivel comunitario, las comunidades tienen la capacidad que a veces los estados-nación no tienen, la capacidad de las comunidades de ser incluyentes que han sido uno de los factores que les ha permitido mantener una presencia lejos de su estado y al mismo tiempo de no desvincularse (Besserer en Novelo, 2001).

De tal forma, que la población oaxaqueña es una que ha hecho notar su presencia. Esta cultura tiene diversas características que los hacen distinguirse, tal vez la particularidad que sustenta a los migrantes oaxaqueños serranos de Yalalag y Santiago Camotlán, es la organización que poseen, esto les ha permitido seguir teniendo su manifestación cultural, por que logran reunirse en la fiesta de la Virgen del Rosario en la colonia Malacates perteneciente a Cuauhtepic Barrio Alto.

Pero volviendo al punto inicial la migración es producto de diversos factores tanto de índole económica; biológica; ideológica; crisis en producciones agrícolas;

salidas y reubicaciones territoriales. Es decir ésta última categoría repercutió en Cuauhtepic, ya que al llegar la población migratoria a este territorio, los ejidatarios deciden vender sus tierras. Hallando en la venta de terrenos un conveniente negocio, ya que ellos contaban con las tierras que los migrantes necesitaban.

De esta manera se conformaron las primeras colonias en Cuauhtepic, entre ellas se encuentran: Palmatitla, Tepetatal, La Forestal, Zona Escolar, Benito Juárez, La Pastora, Chalma de Guadalupe, Castillo Chico y Grande, Jorge Negrete, Loma la Palma, Ahuehuetes, San Antonio, Lomas de Cuauhtepic, Del Carmen, Compositores Mexicanos , Cocoyotes, el Arbolillo, San Miguel, Arboledas, Juventino Rosas, Felipe Berriozábal y la Casilda. Entre las colonias más jóvenes fundadas a finales de los ochenta están: Malacates, Del Bosque, Luis Donaldo Colosio, Tlacaclael, Valle Madero, Vista hermosa, Solidaridad Nacional, Tlalpexco, 6 de Julio, entre otras.

Por lo que me resta decir, que la creación de las colonias en Cuauhtepic responde a un alto número de poblamiento en la zona, es importante destacar que no tan solo venían de los estados de la República Mexicana, sino también de las zonas afectadas por el terremoto del ochenta y cinco. Por ejemplo en *Cuauhtepic...* encontré un testimonio:

En los años setentas y ochentas. Recuerdo que la primera colonia que se forma fue Palmatitla. Ahí llegó gente de Guanajuato y de Puebla, mucha gente llegó porque esa misma se volvía imán de otra; por ejemplo, el doctor Alfonso Maya era del estado de Hidalgo, su hijo trabajaba en una compañía que se llamaba “*Capresa*” que hacía carrocerías en Tlalnepantla, entonces, entre pláticas con un trabajador llegaría a decirle: por allá en Cuauhtepic ha llegado gente de, prácticamente, todas los estados de la República. También había personas que venían de otros estados pero que habían vivido previamente en el centro de la Ciudad (de México), que venían de la colonia Valle Gómez, Peralvillo, Vallejo. Era gente joven, todavía originaria del lugar de los papás, o sea que, cuando llegaron aquí se establecieron y adoptaron más rápido, lo que no sucedió con la gente que llegó después del temblor de 1985 pues llegaron, en general no por gusto sino por necesidad. Algunos decían: “*¡no me gusta venir a vivir aquí, yo que vivía en la colonia Peralvillo no me gusta aquí*” (*Cuauhtepic...*,2009:173).

Las colonias de Cuauhteppec al estar en proceso de construcción solicitaron recursos, principalmente la necesidad de servicios públicos: pavimentación, agua potable, drenaje, luz, transporte, entre otros. Cuando los servicios públicos escasearon, los problemas viales y de transporte aumentaron considerablemente, las áreas naturales de gran belleza fueron prácticamente arrasadas, de manera legal e ilegal, por la incontrolable urbanización.

Por lo tanto la consolidación de las colonias en Cuauhteppec atravesaría problemas políticos. Para la resolución de sus servicios públicos, en la década de los sesenta y los setenta se sumaron grupos organizados en juntas de mejoramiento cívico y en asociaciones de colonos, cuya composición era diversa. Por mencionar una figura que luchó por los servicios públicos en Cuauhteppec fue Guillermo Ariosto Acosta, de la colonia Forestal.



Guillermo Ariosto Acosta, uno de los grandes gestores de obras sociales en Cuauhteppec, en acto de entrega de escrituras de C. O. R. E. T. T. en la colonia La Forestal (1986). Préstamo: Miguel Ochoa Cifuentes.

Fig.8 Guillermo Ariosto Acosta (*Cuauhteppec...*, 2009:181)

Habría que distinguir que no solo se trataba de resolver problemas de servicios públicos, sino que también se empezaron a generar nuevas relaciones sociales, en donde se involucran múltiples tradiciones y costumbres, debido al sector migratorio que recibió Cuauhtépec. Una de esas tradiciones es la celebración de la Virgen del Rosario en la colonia Malacates, perteneciente a Cuauhtépec Barrio Alto.

Por esta razón, mi segundo capítulo tiene como objetivo describir los antecedentes históricos de la fiesta patronal de la Virgen del Rosario, que es la muestra de toda una tradición y en la que se puede observar el juego de dos identidades, la de la Comunidad Oaxaqueña y la de los demás vecindados, quienes también son migrantes, pero de distintos estados de la República Mexicana.

Capítulo 2

La historia de la fiesta patronal de la Virgen del Rosario en Cuautepec Barrio Alto

Una vez presentados los antecedentes geográficos e históricos de la zona de investigación, puntualizo la referencia histórica de la fiesta patronal de la Virgen del Rosario. Pretendiendo dar respuesta a una hipótesis generada como parte de esta investigación: la fiesta patronal de la Virgen del Rosario, la llevan a cabo tanto la comunidad migrante de Oaxaca, como los avecindados de la colonia Malacates en Cuautepec Barrio Alto, así que analizaré los antecedentes históricos y de esta manera conoceré el cambio y/o continuidad de dicha celebración.

Con la finalidad de dar cuenta de cómo y cuándo surgió la iglesia de la Virgen del Rosario; así como saber cómo se realizaba en sus inicios esta celebración; quiénes participaban; reconocer si existió alguna transformación en cuanto a la realización de la festividad con el paso del tiempo; entender cómo se realiza actualmente; esclarecer quiénes participan; y comprender por qué es tan importante esta festividad.

En el contenido del capítulo menciono algunos personajes que han dejado huella en la reproducción de este acontecimiento, desde sus inicios hasta la actualidad. Es el caso de los comités, quienes se han encargado de la logística de las celebraciones católicas. Por otra parte se cuenta con el Grupo Oaxaqueño, quienes por 31 años se han reunido para ser parte de esta celebración. También se puede ver reflejada la colaboración de los avecindados de la colonia Malacates.

Si bien es cierto que durante la investigación podemos encontrar otros aspectos que a primera vista no vislumbrábamos, es en este caso, la identidad de estos personajes, en donde el pertenecer a una comunidad religiosa cobra sentido y significado. En contraste con otra identidad la cual se alimenta a través de la realización de la festividad.

2.1 Antecedentes históricos de la fiesta patronal de la Virgen del Rosario en Cuautepec Barrio Alto

Para dar inicio a este segmento recupero el término de fiesta patronal a partir de Fernaud, quien determina que es “la celebración eclesiástica y popular de la fecha asignada a un determinado santo que es el patrón del pueblo” (Fernaud, 1970:151). En este caso me refiero a la celebración de la Virgen del Rosario, quien representa a la colonia Malacates como santa patrona.

Según la historia oral proporcionada por una de mis informantes claves. La Capilla de la Virgen del Rosario surge en el año de 1978 con un seminarista que pertenecía a la comunidad religiosa de la Iglesia de la Preciosa Sangre de Cristo. Él tuvo la tarea de buscar siete lugares en donde se construirían siete iglesias. El discípulo fue acompañado por un señor de la misma colonia.

Al llegar a la colonia Malacates se encontraron que el Sr. Evaristo Ramírez estaba donando su terreno al Sr. José Ferrusquilla, quien a su vez dio el terreno para la construcción de la iglesia, su superficie es de 300 m², al contar con el espacio los vecinos se organizaron y cada domingo realizaban trabajos para poco a poco ayudar con la construcción de la iglesia. Se cuenta que en ese tiempo tenían un cuadro de la Virgen traído de Michoacán, pero no era la Virgen del Rosario, sino una fotografía de la Virgen María del Rosario. (En entrevista con Hernández, 2012).

Transcurrido el tiempo y por medio de rifas de animalitos que donaba la gente de la comunidad, se logró comprar la imagen de Nuestra Señora del Rosario, que se mandó hacer de porcelana. El 29 de marzo de 1981 el señor obispo Genaro Alamilla Arteaga, participaría en colocar la primera piedra de la iglesia, dentro de ella están colocadas monedas de uso común y copia del acta de este evento.



Fig.9 María del Rosario Madre de Dios y Abogada de pecadores. (2011)

Para el año de 1982 la iglesia ya contaba con un Comité, el cual fue el responsable de seguir la construcción de la iglesia, su organización dio resultados muy notorios, puesto que para octubre del mismo año se llevaría a cabo la primera celebración formal de la Virgen del Rosario, aún inscrita a la parroquia de la Preciosa Sangre de Cristo. El padre que oficialmente llevó la ceremonia religiosa fue el sacerdote Trinidad Lira, quien además de llevar la primera celebración donó varios artículos, de esta manera fueron enviados más sacerdotes, entre ellos Lucio, Rafael, y Eusebio.

La primera fiesta oficial se llevó a cabo de una manera distinta a la que ahora se conoce, de acuerdo al programa realizado en 1982, se realizó de la manera siguiente: se invitó cordialmente a los comités de cada capilla “El Señor de los Milagros, El Sagrado Corazón de Jesús, Nuestra Señora de San Juan de los Lagos, Nuestra Señora de Guadalupe en la colonia Berriozábal, Nuestra

Señora de Guadalupe en la colonia Arboledas, La Divina Providencia, Nuestra Señora Del Carmen y San Miguel Arcángel” (*Programa de la festividad...*,1982). Por otra parte también se les hizo la invitación a toda la comunidad de la Iglesia de la Preciosa Sangre de Cristo, iglesia que se caracteriza por pertenecer al pueblo de Cuauhtepic Barrio Alto.

Los primeros días de octubre se realizaba la festividad de la Virgen del Rosario, que iniciaba con la bendición de las imágenes de las capillas invitadas; dicha bendición se efectuó en la Iglesia de la Preciosa Sangre de Cristo. Posteriormente la Virgen emprendió un peregrinaje y se trasladó al Señor de los Milagros, en donde se hicieron rosarios. Después a la Capilla de la Divina Providencia (actualmente Parroquia). El 3 de octubre se dirigió a la Capilla de San Martín en la que se llevó a cabo una misa; el 7 de octubre, en la misma capilla, a las 6 de la mañana se cantó las mañanitas; a las 7 am se realizó una misa solemne y finalmente a las 5 de la tarde una misa.

El 10 de octubre es trasladada la Virgen del Rosario a su Capilla, en la Colonia Malacates, acompañada de una estudiantina; a las 12 del día se realizó una misa de primeras comuniones, por cierto la primera catequista en la capilla fue Adelina Trujillo. A las 12:30 se presentaría por primera vez la Banda Yalalteca, obsequiada por uno de los integrantes del Grupo Oaxaqueño; finalmente esta celebración culminaría con un rosario a las 6 de la tarde. Cabe mencionar que esta festividad ya iría acompañada por la vendimia de antojitos mexicanos; además de ser caracterizada por cohetes y luces que son típicos en las fiestas patronales.

Años más tarde, llegaron a la Iglesia de la Preciosa Sangre de Cristo sacerdotes misioneros, que provenían de la Basílica de Guadalupe, así que la Iglesia ya no se daba abasto por el aumento de la comunidad religiosa. De esta manera se decide formar una nueva parroquia llamada Divina Providencia; razón por la cual, la Iglesia de la Virgen del Rosario queda a la orden religiosa de la nueva Parroquia de la Divina Providencia.

Por otra parte, puedo analizar que la participación de la Comunidad Oaxaqueña se dio de primer momento con la participación de la Banda Yalalteca, poco tiempo después, se fueron involucrando en la comunidad a partir de la realización de trabajos en faena cada domingo. Los trabajos se dividían en la edificación de la iglesia y en la construcción del puente (actualmente avenida Tokio).

Los trabajos que se realizaron ayudaron a la comunidad a que se tejieran relaciones de amistad a partir de la convivencia. No solo se construyó cosas materiales, si no que a partir de éstas edificaciones permitieron configurar la religión católica y la identidad de una comunidad de la Virgen del Rosario. Además la Comunidad Oaxaqueña establecería nuevamente vínculos con sus lugares de origen, como es el caso de otro de mis informantes claves quien nos comparte.

Cuando llegué en el año de 1984 a la colonia Malacates, ya se realizaba la festividad de la Virgen del Rosario, mis padres son originarios de Yalalag de la Sierra Norte de Oaxaca en donde sí la veneran, decido participar en la festividad por la relación que existe entre mis padres. Yo soy de Santiago Camotlán Oaxaca lugar donde no se venera a la Virgen del Rosario. (En entrevista con Hernández, 2012)

Por consiguiente se manifestó la presencia de los originarios del estado de Oaxaca en la colonia Malacates perteneciente a Cuautepec Barrio Alto. El Grupo Oaxaqueño en principio se organizó con 18 personas que son provenientes del estado de Oaxaca, se cooperaban económicamente para participar en la festividad y apoyaban con la banda de viento, además de ofrecerles alimentos a los integrantes grupo de la banda. Puedo observar que el alimento ya estaba presente en esta festividad, como símbolo de agradecimiento y de convivencia.

Cabe mencionar que el Grupo Oaxaqueño se nombra a partir de un acuerdo entre sus integrantes. Mi informante clave comenta: “unos opinaban que el grupo debería llamarse grupo Yalalteco, pero como no todos somos de Yalalag, por ejemplo, otros somos de Santiago Camotlán, es por ello que decidimos llamarnos Grupo Oaxaqueño con la intención de que toda persona que provenga

de Oaxaca y si así lo desea pueda integrarse al grupo” (En entrevista con Hernández, 2012).

Con el paso del tiempo esta festividad se fue extendiendo, es decir, hubo una mayor presencia de invitados a la celebración; de tal manera que el Grupo Oaxaqueño decide salir a pedir cooperación a partir del primer domingo de julio y consecutivamente todos los domingos de los meses restantes hasta llegar al mes de octubre; acuden principalmente con sus familiares y amigos de Oaxaca, que residen en la colonia Malacates y en otros sitios como El Estado de México, Chiconahutla, Neza, Chiconcoac y Cuautitlán, principalmente.

La fiesta de la Virgen del Rosario se ha ido articulando a partir de la colaboración tanto de los avecindados de la colonia Malacates, como los participantes originarios del estado de Oaxaca. Dentro de este último grupo podemos distinguir ciertos elementos como: la banda de viento; algunos de sus bailes típicos; la participación del grupo de danza Tierra del Sol; por supuesto la gastronomía reflejada principalmente en la vendimia de la feria; pero sobre todo en la casa de uno de los integrantes del Grupo Oaxaqueño, donde se elabora la comida para ser brindada a los grupos de danza y a las bandas de viento que participan durante la celebración.

Por supuesto estos elementos son una parte de la festividad, pero también se encuentra la participación de los Ministros y del Comité de la Iglesia de la Virgen del Rosario, mi informante clave menciona que este grupo es el encargado de organizar el evento; entre sus actividades se encuentran pedir permisos a la delegación, solicitar lonas, alquilar sonido, ver los lugares de los puestos de la feria, contemplar quiénes serán las próximas personas que van ayudar con el vestuario de la virgen, o los diversos accesorios que se requiere para la Iglesia, solicitar mariachi y hacer las invitaciones tanto a la colonia Malacates como a las demás iglesias aledañas a la zona.

Algo fundamental es organizar los rosarios para Virgen Peregrina, que sale por todo un año a visitar las casas de los avecindados de la colonia Malacates, cada familia le realiza un rosario diario por una semana. También el Comité de la

Capilla de la Virgen del Rosario son los encargados de toda la logística de las demás festividades católicas, como es Navidad, Año Nuevo, Día de la Candelaria y Semana Santa por mencionar algunas.

Otro apoyo en la celebración es la estudiantina. Como muestra en 1989 llegaron jóvenes misioneros que pidieron formar un grupo de oración y apoyo a las celebraciones que se realizaban en la iglesia; de esa forma surgió un grupo de jóvenes que cantaban, al cual se unió una religiosa, quien les enseñó varias alabanzas; con el tiempo los integrantes trabajaron en equipo, por ejemplo tejieron palmas para su venta, ofrecieron cosas, reunieron dinero y de esta manera adquirieron sus instrumentos musicales, para convertir el coro de la estudiantina Amor de Dios, en 1990.

Actualmente la Iglesia se encuentra en construcción en la parte trasera porque se pretende realizar nichos, es decir, espacios donde se puedan colocar los restos de los muertos de la comunidad. Es interesante señalar que la Iglesia ha contado y cuenta con Comités y Ministros, los cuales han sido de gran ayuda, no solo en cuanto a la organización de las festividades, sino también para la construcción de la Iglesia de la Virgen del Rosario.



Fig.10 Entrada de la iglesia de la Virgen del Rosario en Cuautepec Barrio Alto (2011)

Hay que destacar que se adquiere material para las festividades a partir de las colectas y donativos; es el caso de un día previo al Domingo de Ramos se tejen palmas y se venden, o la venta de velas para el Sábado de Gloria, las donaciones durante los días domingos de misa, las alcancías que se encuentran en las tiendas principalmente, o los llamados talonarios. En este último caso, por ejemplo, a partir del mes de julio se hace la invitación para dar donativos, que ayudarán a la realización de fiesta patronal de la Virgen del Rosario.

Al haber un control sobre las colectas y donativos permite que el monto económico se distribuya para los materiales que se van necesitando, con ello se ha ido construyendo la parte trasera de la Iglesia donde se pretende construir los nichos. Otro caso es que durante la fiesta de la Virgen del Rosario se les da de comer a las personas invitadas, que van desde los sacerdotes, ministros de otras iglesias, los demás vecindados de la colonia o gente que proviene de las colonias aledañas a Malacates que también hacen presencia durante la festividad.

Por lo tanto la organización de este comité, ministros y la colaboración de los vecindados de la colonia han permitido que se lleve a cabo las festividades, no solo la de la Virgen del Rosario, sino también otras, también importantes. Habría que resaltar que la fiesta de la Virgen del Rosario se lleva de manera distinta a la de sus inicios, en el caso de estos últimos años se ha venido manejando con la dinámica que a continuación menciono.

Como leyenda de anuncio, que apareció en el programa de la festividad, en octubre de 2011, se menciona que “Invitan a festejar el XXX Aniversario de la Fiesta Religiosa en Honor a Nuestra Señora Del Rosario (El comité de la capilla y el Grupo del Rosario (antes Grupo Oaxaqueño)”(Programa de la festividad...,2011). Esta designación se les otorga debido a que en 2009 el Grupo Oaxaqueño decide retirarse debido al incremento económico que implicaba su participación durante la festividad. No obstante, para el año de 2011, el Grupo Oaxaqueño decide volver pero ahora con el nombre de Grupo del Rosario, porque se integró una persona proveniente del estado de Hidalgo. Los datos a los cuales me remitiré a continuación fueron obtenidos por la etnografía realizada el 28,29, de septiembre y 5, 6, 7, 8,9 y 16 de octubre de 2011.

En este año la misa de envío al novenario se llevó a cabo el 28 de septiembre a las 7pm; dicha ceremonia tiene como objetivo anunciar el inicio de la festividad por medio de los rosarios. Este día se reunieron las tres vírgenes, la que oficialmente se encuentra en la Iglesia, la Virgen Peregrina y la que representa la Comunidad Oaxaqueña. Al término de esta reunión vistieron a las vírgenes y se reunieron los artículos como copas, floreros, manteles, adornos, cirios, flores, entre otros. La Virgen Peregrina continuó con su visita y las otras dos vírgenes se quedaron en la Iglesia para sus rosarios.

El día 5 de octubre comenzaron los rezos con el toque de la campana y el lanzamiento de cohetes. Estos rosarios estaban a cargo del comité de la Iglesia, participaron señoras y niñas, acompañados por la Comunidad Oaxaqueña y los vecindados de la colonia Malacates; aunque se percibía poca gente, el olor a sahumerio le daba ese toque especial. Al término de cada rosario en las afueras

de la Capilla se otorgó una merienda que incluyó café, té, atole, pan, tamales y galletas. Esto significa el agradecimiento por haber acudido a los rosarios.

El día 6 de octubre la dinámica fue la misma que la anterior, pero este día terminarían los rosarios, con este hecho se daba inicio al día oficial de la fiesta realizada el día 7 de octubre, a las 7 pm se llevó a cabo una misa en honor a Nuestra Señora del Rosario, la que los niños de la catequesis regalaron flores; esa misa fue amenizada con mariachi. (Fig. 11). Y a las 8 pm baile con Sonido Mayari y Sonido Ilusión. Por lo general acuden los avecindados de la colonia Malacates.

El día 8 de octubre a las 5:30 pm llegó la banda Yalaltecos Unidos (Fig.12); se les recibió en Avenida Tokio, para después ser acompañarlos hasta la Iglesia y así emprender la calenda¹ amenizada con la Banda de viento. Este recorrido se realizó por las calles principales de la Colonia, en donde todos los invitados de la Comunidad Oaxaqueña llevaban flores blancas; en espacios de descansos los integrantes de la danza realizaban sus bailes, regalando dulces. A las 7 pm se llevó a cabo una misa y a las 9:30 pm gran Baile con grupo Costa Mixe, Yum- Kax Musical, Los Leos e Implacable.

Con el 9 de octubre terminó la celebración, de tal manera que todo comenzó, desde las 06:00am, con las mañanitas por parte de las estudiantinas que son de las iglesias cercanas; a las 07:00 am Mañanitas con la Banda Yalaltecos Unidos; a las 08:00 am Misa de Apertura; a las 09:00 baile y verbena popular todo el día; a las 10:00 am procesión con banda por las calles principales (fig.13); a las 12:00 Misa Solemne con la comunidad en la calle y la Banda Yalaltecos Unidos, oficiada por el párroco Tomás. También hubo homenaje a toda la gente que ha colaborado en la construcción de la Capilla.

Alrededor de 13:30 el grupo de danza Yalaltecos Unidos y Baile regional Aire Zapoteco deleitaron a toda la comunidad con música y baile. Esta convivencia se realizó en las afueras de la Iglesia (fig.14). Finalmente a las 5 pm y 8 pm se llevaron a cabo otras misas, la última dada por la clausura de toda la fiesta

¹ “La Calenda”. Es la manera en que se “anuncia y se invita” a todo el pueblo a la fiesta. Es un desfile de colores y formas en que los amigos y vecinos participan en la celebración. (Aquí Oaxaca, 2011).

patronal de la Virgen del Rosario. Ocho días después, es decir el 16 de octubre, a las 8:00 am, se efectuó una misa, que tuvo como objetivo el agradecimiento por la festividad realizada y porque todo salió muy bien y sin ningún percance.



Fig.11 Misa en honor a nuestra señora del Rosario (2011)



Fig.12 Recibimiento de la Banda Yalaltecos Unidos (2011)



Fig. 13 Procesión de la Virgen del Rosario (2011)



Fig.14 Danza de los negritos (2011)

Por todo eso, pienso que la participación tanto del Grupo Oaxaqueño como la organización del Comité de la Capilla ha favorecido y enriquecido dicha festividad, que se ve reflejada en la aportación de elementos muy significativos, proporcionados por ambas comunidades. Por mencionar algunos elementos: la banda de viento y los bailes regionales. Pero también el sentirse perteneciente a una comunidad religiosa o como elemento central de la organización. Estos elementos han articulado la fiesta patronal de la Virgen del Rosario, en la colonia Malacates, desde sus inicios con las llamadas faenas, hasta la actualidad con la donación. Por ende, se distinguen elementos de reciprocidad e identidad.

Hay que hacer notar que a pesar de que han existido algunas dificultades, la festividad se ha mantenido. Me refiero al caso concreto de 2009, cuando el Grupo Oaxaqueño decidió retirarse, porque el dinero que aportaban implicaba un gasto mayor. Aun con ello la festividad se siguió llevando a cabo tal vez no de la misma manera, pero lo que estuvo presente fue la música, hubo una banda de viento que la organizó el Comité de la Iglesia, con el objetivo de agradar a la Comunidad Oaxaqueña.

En el 2011 decide regresar el Grupo Oaxaqueño, pero ahora con el nombre de Grupo del Rosario, debido a que se integraron dos personas del estado de Hidalgo que radican actualmente en la Colonia Malacates. La dinámica de trabajo ha sido básicamente la misma que se había estado manejando en años anteriores.

En octubre de 2012 la fiesta se inició con una misa de envío al novenario, que se llevó a cabo el día 27 de septiembre. Esta misa es muy importante debido a que se hicieron presentes las dos vírgenes tanto de la Comunidad de Oaxaca como la Virgen Peregrina. La Iglesia se encontraba adornada con flores, cirios y copal en el altar. Al terminar la misa, los artículos donados para la fiesta fueron bendecidos. Lo que más resaltó fueron los vestidos de las vírgenes, porque representa la gratitud hacia las vírgenes.

En esa ocasión se iniciaron los rosarios al término de la misa; los protagonistas fueron los niños quienes rezaban el rosario. Cuando terminó éste a las vírgenes les colocaron sus vestidos nuevos; algo peculiar que observé es que la Virgen que representa a la Comunidad Oaxaqueña fue vestida por alguien de esa sociedad y a la Virgen Peregrina la vistió una persona de la colonia Malacates. (fig.15 y 16). Así que en ese momento observé un ejemplo de identidad, cuyo análisis desarrollaré posteriormente.

La Virgen que representa a la Comunidad Oaxaqueña se queda en la Iglesia y la Virgen Peregrina emprende una vez más su visita. Al término de cada rosario se ofreció una merienda, que incluyó tamales, pan, galletas, atole, té o café, se ofrecen estos alimentos debido a que son tradicionales en los rosarios. (fig.17). Debo señalar que estas meriendas a lo largo de los años han sido ofrecidas por los vecindados de la colonia Malacates, como por los integrantes del Grupo Oaxaqueño, una vez más el alimento les ha permitido la convivencia.

El 6 de octubre se recibió a la Banda Yalaltecos Unidos y a la Banda Juvenil Sta. Cecilia de Betaza Oaxaca. (fig.18). El Grupo Oaxaqueño ofreció un discurso de bienvenida y agradecimiento por su participación en la celebración; de igual manera los representantes de las bandas agradecieron la invitación y esperaban que su intervención musical agradara a la gente. Posteriormente las bandas se dirigieron a la iglesia en donde tocarían para la Virgen.

En seguida se reunieron para emprender la llamada calenda. La Virgen que representa a la Comunidad Oaxaqueña sale de la Iglesia para encontrarse con la Virgen Peregrina (fig.19). Esta calenda es protagonizada por la Comunidad Oaxaqueña, los vecindados de la colonia Malacates, los grupos de danza Yalaltecos Unidos y Aire Zapoteco, el Comité de la Capilla y Ministros. La calenda fue caracterizada por la música de banda, el baile, los cohetes y los toritos. (figs.20 y 21)

Cuando terminó la calenda las bandas y grupos de danza acudieron a la casa de uno de los integrantes del Grupo Oaxaqueño donde se les preparó una

rica comida. Por la noche se hizo presente la feria típica acompañada de la vendimia, los juegos mecánicos y los bailes amenizados por Costa Mixe, grupo musical los Leos, Yum-kax musical y grupo norteño.



Fig.15 Vistiendo a la Virgen de peregrina del Rosario (2012)



Fig.16 Vistiendo a la Virgen del Rosario de la Comunidad Oaxaqueña (2012)



Fig.17 Ofreciendo la merienda después del rosario (2012)



Fig. 18 Recibimiento de la Banda Juvenil Sta. Cecilia de Betaza, Oaxaca (2012)



Fig.19 Encuentro de las dos vírgenes para la continuación de la calenda (2012)



Fig.20 Calenda acompañada por el comité, ministro de la iglesia, la comunidad Oaxaqueña, los vecinos de la colonia Malacates, la banda y el grupo de danza (2012)



Fig.21 Durante la calenda la Banda de viento y los bailes regionales no se hicieron esperar (2012)

El 7 de octubre es el día oficial de la celebración. Por la mañana se acompañó con estudiantinas, las bandas, el mariachi y la misa de apertura; posteriormente la calle principal se engalanaba con los grupos de bailes típicos del estado de Oaxaca, representados por los grupos de danza Tierra del Sol, Yalaltecos Unidos y grupo de baile regional Aire Zapoteco. Al medio día se realizó la procesión por las calles principales; ésta fue acompañada de la Banda, al regreso se realizó una misa solemne en la calle de la Capilla oficiada por el párroco Gary Bastein Cicm y amenizada con la misma Banda.

Por la tarde la celebración se cerró con dos misas a las 5 pm y a las 8 pm. La Banda se encargaba de avivar la fiesta tocando su música tradicional y enriqueciendo a la cultura oaxaqueña, ya que ellos fueron los que se quedaron a disfrutar de sus bailes tradicionales. Después de los ocho días del gran festejo, se realizó una vez más, una misa en acción de gracias por haberles permitido realizar dicha celebración.

Debo señalar que con base en los testimonios y el que haya estado presente en las celebraciones del año 2011 y 2012, me permitieron conocer el antecedente histórico de la fiesta patronal de la Virgen del Rosario. Lo relevante es que no solo logré el objetivo, sino que también gracias a esta búsqueda, pude observar otra realidad social, la cual considero es necesario difundir; me refiero a las identidades que se perciben durante esta celebración, tema que a continuación expondré.

2.2 Juego de identidades

Como señalé anteriormente, un hecho social muy interesante que se puede observar en la festividad de la Virgen del Rosario es la presencia de tres identidades; la Comunidad Oaxaqueña, Comité y Ministros de la Iglesia, y demás avecindados de la colonia Malacates. Para entrar en el análisis de la intervención de estas identidades, me apoyo en la definición de Gilberto Giménez quien menciona que: “El concepto de identidad es inseparable a la idea de cultura, debido a que las identidades sólo pueden formarse a partir de las diferentes culturas y subculturas a las que se pertenece o en las que se participa” (Giménez, 2007:54)

En este sentido, nos encontramos que la identidad surge precisamente de la participación de variantes de la cultura. En esta dinámica de la construcción implica reconocerse a sí mismo, ser reconocido por el otro (que me hace igual o diferente a los demás) y la participación del yo y el otro, pero sin perderse; es decir, yo como avecindado de la colonia Malacates participo en la fiesta de la Virgen del Rosario y convivo con la Comunidad Oaxaqueña y el Comité de la Iglesia, pero no por ello dejaré de pertenecer al grupo de los avecindados.

De primer momento algo que los identifica es la imagen de la Virgen del Rosario, los tres grupos se reconocen con sus vírgenes. Una de ellas la que representa a la Comunidad Oaxaqueña, ya que durante la fiesta la visitan los migrantes que residen en la misma colonia Malacates, pero también los que radican en el Estado de México, Neza, Cuautitlán, Chiconahutla y Chiconcoac principalmente, durante su visita le traen flores blancas, veladoras y son los mismos oaxaqueños los que visten a la Virgen para su celebración.

En contraste esta la Virgen Peregrina, que representa tanto al Comité y Ministros de la Iglesia, así como a los avecindados de la colonia Malacates. Fue llamada Peregrina porque durante todo el año visita la comunidad de la colonia Malacates; pasa una semana por familia para la realización de sus rosarios y por lo general la reciben migrantes de otros estados. Pongo por caso gente de

Veracruz, Hidalgo, Guerrero, Guanajuato y Michoacán, por mencionar algunos. Durante la festividad se puede observar que esta comunidad se identifica con la Virgen Peregrina, pues es a ella que le ofrecen veladoras, flores y de igual manera la visten. A este hecho social, se puede remitir a lo plantea León Olive:

El que las personas sean seres sociales significa que sus creencias, necesidades, fines, deseos, así como las evaluaciones que hacen, se conforman por medio de su interacciones con otras personas, y son moldeadas por las comunidades y tradiciones a las que pertenecen (Olivé,1994:72).

Es decir, nos encontramos con tres identidades que responden a sus creencias, tradiciones e ideologías. En el caso de la Comunidad Oaxaqueña puedo argumentar que es una cultura de las que más hace notar su presencia en cualquier sitio donde se encuentre, porque algo que los caracteriza es su forma de organización. Esto les ha permitido afianzar su identidad, como lo manifiesta Manuel Ríos “a diferencia de otros grupos que al migrar buscan negar su origen y romper vínculos con sus pueblos de procedencia, los zapotecos la refuerzan creando sus formas particulares de organización y de trabajo comunitario” (Ríos, 1995:223).

Por ende su nivel de organización es el punto clave para que su cultura siga permaneciendo a pesar de que se encuentren en otros sitios: siendo éste un claro ejemplo de ello, se saben ubicar, se siguen reconociendo y permaneciendo, por lo tanto sus prácticas culturales se siguen manteniendo. En este sentido, Manuel Ríos nos permite conocer un poco más acerca de los zapotecos de la Sierra Norte de Oaxaca:

Para entender el pensamiento y la acción en un contexto mucho más amplio donde se englobe la filosofía, la ciencia y la moral de los zapotecos, es importante recordar que este grupo fue uno de los que más desarrolló la religiosidad en toda el área mesoamericana originando con ello uno de los más ricos panteones indígenas. Por las tradiciones orales conservadas de generación en generación y por las prácticas e ideas inculcadas por la iglesia católica durante la Colonia, los zapotecos piensan que Dios, el hombre y la naturaleza constituyen una unidad indisoluble y que sus relaciones deben ser mutuo respeto, equilibrio, y agradecimiento”. (Ríos, 1995:219)

Con ello me queda claro que es una de las culturas en las que su religiosidad está bien consolidada y que difícilmente se verá desvanecida; por ello se sigue manteniendo, ya que las sociedades actúan respondiendo a sus antecedentes históricos. Es decir, encontré que en Villa Hidalgo Yalalag es venerada la Virgen del Rosario, para ello Julio de la Fuente señala que:

La fiesta alcanza gran lucimiento, dado el número de devotos de la Virgen y su poder especial como protectora de la enfermedad y el mal. Esta es la ocasión más específica para la colocación de rosarios. Los actos religiosos siguen el patrón de la fiesta del pueblo. La danza infantil de los “Negros” (wayá? á? negr, brincadores negros). Los danzantes rezan a la una de la mañana en la iglesia y reciben un rosario protector. En sus trajes no se cosen más, como antaño, veinte monedas de a peso, la víspera, y cuarenta o más, el día de la fiesta. La significación de esa costumbre es desconocida. En ocasiones, se hace la nueva danza infantil de “Las Tehuanas”, copiada o imitada hace poco de otra existente entre los chontales de Yautepec. En la tarde del domingo de la fiesta, los negritos hacen en la plaza la “tirada de fruta. (Fuente, 1977:284)

Razón por lo cual, ya existía un antecedente de esa festividad. Puedo analizar que en la fiesta patronal de la Virgen del Rosario celebrada en Cuautepec Barrio Alto, la danza que efectivamente no se ha perdido y tal vez es la más emotiva es precisamente La Danza de los Negritos, que siempre ha estado presente desde su primera aparición. Algo similar sucede con la tirada de fruta, pero en esta ocasión son los del grupo de danza quienes lanzan dulces cuando terminan de bailar durante la calenda.

En este sentido la comunidad Yalalteca y los zapotecos serranos se sienten identificados con la festividad de la Virgen del Rosario, por el significado que tiene para ellos, esto tiene una lógica y un sentido. De modo que puedo anunciar que la celebración de la Virgen del Rosario es una forma que les permite reunirse y seguir recreando su cultura, puesto que en ella se vuelven a establecer lazos familiares, se vuelven a unir y ser parte de una misma comunidad, sin olvidar algo fundamental: en estos días de festividad se vuelve a practicar y difundir la lengua zapoteca.

Ahora bien, me ocupa hablar de la identidad del Comité y Ministros de la Iglesia así como los vecindados de la colonia Malacates. Este sector social no se define a partir de seguir manteniendo una identidad, es más bien la creación de una nueva, a partir de su entorno social y de sus creencias. Como ya mencionaba anteriormente son personas que provienen de otros estados de la República Mexicana, como son Veracruz, Guanajuato, Guerrero, Hidalgo y Michoacán, entre otros. Es por ello que la puedo definir como una identidad colectiva en base a lo que Luis Villoro expone:

Los individuos están inmersos en una realidad social, su desarrollo personal no puede dissociarse del intercambio con ella, su personalidad se va forjando en su participación en las creencias, actitudes y comportamientos de los grupos a los que pertenece. Se puede hablar así de una realidad intersubjetiva compartida por los individuos de una misma colectividad (Villoro, 1994:89).

Esta identidad se conforma de primer momento a partir de concentrarse en un determinado territorio, (Colonia Malacates). En segundo término se ubica a la Iglesia de la Virgen del Rosario, como una institución que les ha permitido sentirse pertenecientes a una comunidad religiosa, es decir a la católica y al ser creyentes de esta Virgen. Pero al mismo tiempo de identificarse como una unidad donde se celebra a esta santa patrona y que los hace diferentes al resto de las colonias de Cuauhtepic, donde se celebran otras fiestas patronales.

Capítulo 3

Panorama general sobre Antropología de la Alimentación

Este tercer capítulo tiene como propósito exponer un panorama general sobre antropología de la alimentación, esto con la finalidad de verificar la siguiente hipótesis: El estudio de la bibliografía sobre antropología de la alimentación me ayudará a conocer que corrientes antropológicas se han dedicado al tema en cuestión, además de saber la situación de México, en específico que autores y como han abordado la temática.

En principio intento dar una definición de ¿qué es antropología de la alimentación?, para ello retomo las ideas de Platón en sus reconocidos *Diálogos*. Posteriormente doy un esbozo general de la antropología de la alimentación en algunas corrientes antropológicas, como es el funcionalismo, el estructuralismo y el materialismo, básicamente abordé sus características y cómo sus exponentes han manejado sus temas de investigación, en algunos casos ejemplificándolos.

En otro momento abordé la situación de dos países que se han interesado por estos estudios, me refiero a España y México por citar algunos ejemplos, porque habría que señalar que no son los únicos países interesados en este tipo de análisis, pero por cuestiones de tiempo no profundizo en otros más. Sin embargo, sí menciono grandes rasgos el contexto de algunos países latinoamericanos. El último segmento está dedicado a la fundamentación teórico-metodológico, es decir al Sistema y Proceso de Alimentación, él cual será abordado en el capítulo posterior, a través de una etnografía.

3.1 ¿Qué es la Antropología de la alimentación?

Antes de comenzar el estado de la cuestión, creo que interesa explicar el concepto de antropología para después tratar de definir la antropología de la alimentación, para ello, retomo las ideas de Platón en sus reconocidos *Diálogos*. El capítulo que lleva por nombre “Cratilo o del lenguaje”, lleva una conversación entre Sócrates y Hermógenes, analizando diferentes designaciones que se utilizan para nombrar diversas cosas y cuestionando si son las formas correctas. Entre su diálogo se destaca lo siguiente:

Sócrates.- Por consiguiente, es preciso, mi excelente amigo, que el legislador sepa formar con sonidos y sílabas el nombre que conviene naturalmente a cada cosa; que forme y cree todos los nombres fijando sus miradas en el nombre en sí, si quiere ser un buen instituidor de nombres. Porque todos los legisladores no formen cada nombre con las mismas sílabas, no por eso debe desconocerse esta verdad. Todos los herreros no emplean el mismo, aunque hagan el mismo instrumento para el mismo fin. (Platón, 2009: 356)

Poco después, en la misma discusión abordan la designación de la antropología mediante el llamado *anthroopoi*. Sócrates determina que algunas veces se agregan letras o se colocan acentos en sílabas agudas, cuando son en realidad graves, para esto, Hermógenes le pregunta - ¿Qué quieres decir con eso?- y Sócrates le contesta lo siguiente:

Este nombre *anthroopos*, significa que los demás animales ven las cosas sin examinarlas ni dar razón de ellas, ni contemplarlas *anathreí*; mientras que cuando el hombre ha visto una cosa *eoorage*, lo que expresa igualmente la palabra *opope*, la contempla y se da razón de ella. El hombre es el único, entre los animales, a quien puede llamarse con propiedad *anthroopos*, es decir, contemplador de lo que ha visto *anathroon a opoopen*. (Platón, 2009: 366)

De este modo, *anthroopos* deriva de *anthroopoi* que significa “hombre” (ser humano) y que a su vez *anthroops* se refiere a que el hombre es el único de los seres vivos que da cuenta de lo observado por medio de la palabra. Por esto, se puede definir que el *antropo* es el estudio del ser humano y *logía* proviene de *logos*, es decir, “conocimiento”.

Así pues, la antropología es la disciplina que estudia al ser humano en tiempo pasado y presente, en relación con su medio natural-biológico y cultural. Entonces puedo decir que la antropología de la alimentación será la disciplina que se encargue del estudio del hombre en relación a su alimentación, pero pensando éste campo en su totalidad, desde los factores, biológicos-nutricionales, hasta los procesos históricos, sociales y naturales entre otros.

El siguiente apartado está dedicado a las corrientes antropológicas que de alguna manera han tocado el tema de la antropología de la alimentación, donde se puede ejemplificar que la alimentación es un tema muy amplio, pero sobre todo que se ha podido analizar a partir de diferentes perspectivas y con la ayuda de otras disciplinas.

3.2 Antropología de la alimentación en el funcionalismo

Las primeras aportaciones sobre antropología de la alimentación surgieron bajo la corriente del funcionalismo, si bien recordamos esta corriente se caracterizó por encontrar básicamente la función social. Es decir, dar cuenta qué función básica tiene cierta categoría, por ejemplo desde la sociología de Émile Durkheim la función básica del campo religioso son los sistemas de clasificación. La explicación de los hechos tiene que ver con sus relaciones sociales, con el orden establecido.

Bajo estos términos, la antropología de la alimentación centró su interés en los rituales y sobre el consumo de los alimentos, englobando las prohibiciones. Uno de los precursores sobre la temática fué Smit “él analizó cómo la comensalidad actuaba de catalizador de la solidaridad y condiciona una parte de la organización social” (Smit en Gracia, 1997:17). Recordemos que es en ésta época cuando la etnografía tuvo relevancia, de modo que, el campo de análisis se amplió. El objetivo general fué saber la función que tenían los alimentos en el contexto social.

La antropología británica representada por Audrey Richards quien realizó sus estudios en tribus africanas, analizó el contexto social y psicológico en el que se da la producción, la preparación y el consumo de los alimentos, consideró éstos aspectos fundamentales para responder a los problemas de base nutricional. “Para ella, la función alimentaria constituye un todo, en tanto que ha de servir para cubrir necesidades biológicas y a la vez aspectos sociales, llamando la atención a aquellos que hasta entonces habían separado del consumo alimentario el componente biológico y social” (Gracia, 1997:17).

Al respecto, doy cuenta que la función social giraba en torno a la nutrición respondiendo a los procesos biológicos, sin dejar de lado los aspectos sociales. Sus estudios contribuyeron a que la alimentación se analizara en función de otras categorías incluyendo un todo y no como un factor aislado.

Por otra parte, la antropología norteamericana también tuvo sus aportes desde la corriente de Cultura y Personalidad con la participación de Ruth Benedict y Margaret Mead, sus “teorías pueden ser descritas en general como formas psicológicas de funcionalismo que relacionan las creencias y prácticas culturales con la personalidad del individuo, y la personalidad del individuo con las creencias y prácticas culturales”. (Harris, 2007: 628). En este sentido, la función social que se detectó era como la personalidad individual se entrelaza con las conductas sociales y viceversa, dando cuenta que existen múltiples conductas las cuales se pueden observar en las creencias.

Bajo este esquema Mabel Gracia cita que estos estudios fueron “marcados por las perspectivas psicológicas, los trabajos realizados antes de la II Guerra Mundial, centrándose en el estudio del comportamiento alimentario y en especial en el desarrollo psicológico motivacional de los actores sociales produciéndose investigaciones sobre ansiedad, abstinencia, atracones, rituales o frustraciones alimentarias”. (Gracia, 1997:18).

Se puede pensar que uno de los objetivos era ayudar a las sociedades que estaban sufriendo estos malestares, lo interesante de estos estudios era el vínculo que se hacía desde la psicología, por ello, puedo argumentar que este enfoque se apoyó de otra disciplina para poder realizar el estudio de la observación del hombre por medio de los alimentos y como este proceso suele ser complejo, por lo que es necesario del apoyo de otras disciplinas.

Por otra parte, el comité sobre hábitos alimenticios que se puso en marcha desde 1941 hasta 1943 bajo la dirección de Margaret Mead, tuvo la tarea de explicar la dinámica de los usos alimenticios en ciertas comunidades norteamericanas. “De esta época destaca la creación de “hábitos alimentarios” o “modos de comer” como indicadores de status, de solidaridad y cambio en los sistemas socioeconómicos” (Gracia, 1997:18). La mirada de estudio de esta antropóloga giró en torno a la tipología de hábitos alimentarios. Esto sería de gran utilidad para poder analizar a las sociedades.

En una reflexión que se titula “Contextos culturales de las pautas de Nutrición” nos muestra como el alimento es conjugado por diferentes factores, como puede ser los aspectos sociales y culturales, estos aspectos serán los que determinan que es consumible en cada sociedad, bajo que costumbres y hábitos alimenticios, dejando de lado la importancia nutricional, para ello citaré a Mead:

El dietista que evalúa un conjunto de dietas puede encontrar que en las dietas de tres diferentes grupos culturales los hombres- en contraste con las mujeres – rechazan comer hortalizas verdes. Si el énfasis se coloca simplemente sobre la diferencia del elemento nutritivo obtenido de los vegetales verdes y si un intento se hace para convencer a los hombres que comen vegetales verdes, o para persuadirlos a alterar su dieta a fin de incluir otros alimentos que contienen muchos de los elementos obtenidos de los vegetales mencionados, sin tomar en cuenta la posición cultural de estos vegetales, aquí resultará de nuevo sólo un entendimiento parcial. Pues hay una diferencia significativa entre el rechazo de ellos porque no producen virilidad, y el rechazo como alimento de baja categoría de un pueblo servil o dominado, etc. (Mead, 1997: 40).

Me queda claro que para entender las normas que se han establecido en cuanto a la nutrición, es necesario realizar un estudio en relación a los aspectos sociales y de esta forma averiguar que les significa comer ciertos tipos de alimentos, por esto el interés del estado de nutrición quedó irrelevante. Mead plantea que se debe tener un análisis completo de la sociedad a la que se está estudiando, conocer su historia; si ha pasado por guerras; sequias; hambrunas; saber sus hábitos alimenticios; las técnicas de elaboración y cocción de los alimentos. Su enfoque se centró en el análisis alimentario pero en relación a los aspectos sociales.

No debo pasar desapercibida la participación de Radcliffe-Brown, sus estudios los realizó en las islas Andamán, en la Bahía de Bengala, observó la función que cumplen los alimentos durante las ceremonias de iniciación, “mediante los alimentos el individuo es obligado a sentirse mayor, renunciando a ciertas comidas sabrosas, acto que se confirma con la participación de toda la sociedad. Este acto ritual en que los alimentos, tienen un significado de valor social más que religioso” (Rodríguez, 2012:35). Puedo analizar que en este estudio cobra sentido y significado la función del alimento en cuanto al valor social que se le ha otorgado. También observo que los alimentos tienen una relación directa con los sentimientos, es decir con el estado emocional del sujeto.

3.3 Antropología de la alimentación en el estructuralismo

Ésta corriente también ha tenido sus aportes, como bien lo dicta su nombre el estructuralismo centra su análisis en las estructuras sociales como pueden ser las instituciones, como la escuela, el trabajo y la más mencionada la familia, pongo por caso el sistema de parentesco el cual se pueden estructurar desde la alianza o filiación y con ello se pueden regular los medios de producción. Para Marvin Harris el estructuralismo se interesa en las uniformidades:

Según Lévi-Strauss, estas uniformidades surgen de la estructura del cerebro humano y de los procesos de pensamiento inconscientes. El rasgo estructural más importante de la mente humana es la tendencia a dicotomizar, o pensar en términos de oposiciones binarias, y luego intentar transmitir esta oposición mediante un tercer concepto, que puede servir de base aún para otra posición. Una o posición recurrente que está presente en muchos mitos son, por ejemplo, cultura frente a naturaleza (Harris, 2007:631).

Esto quiere decir que por naturaleza el hombre tiende a estructurar a través de sus pensamientos, como caso concreto tenemos: blanco-negro, arriba-abajo, dulce-amargo, frío-caliente, sucio-limpio, orden-desorden, privado- público, crudo-cocido, grande-pequeño, feliz-infeliz, salud-enfermedad, seco-húmedo, entre otros. En la mente humana encontraremos la estructura más importante. Siguiendo con Lévi-Strauss, pero ahora en relación con la antropología de la alimentación en *Lo crudo y lo cocido*, también desarrolló toda una teorización del tema, puso de manifiesto:

El objeto de este libro es mostrar de qué modo categorías empíricas, tales como las de crudo y cocido, fresco y podrido, mojado y quemado, etc., definibles con precisión por la pura observación etnográfica y adoptando en cada ocasión el punto de vista de una cultura particular, pueden sin embargo servir de herramientas conceptuales para desprender nociones abstractas y encadenarlas en proposiciones. (Lévi-Strauss, 1996: 11).

Para Lévi-Strauss las categorías, crudo, cocido, fresco, podrido, mojado y quemado, pueden ayudar a generar tipologías que nos permiten dar entendimiento de como una sociedad se va desarrollando por distintos procesos. Él género un triángulo culinario a partir de las categorías, crudo, cocido, podrido, de ésta manera, analizó los procesos por los cuales los alimentos son transformados.

Lévi-Strauss siempre iba en busca de establecer leyes generales, por lo que plasmó este entendimiento en los alimentos, de ahí que realizará una analogía de las transformaciones que ha tenido la sociedad desde lo primitivo a lo civilizado. Su análisis también se basa a partir de los mitos, en primer momento

por las mitologías indígenas de América tropical hasta América del norte. Pero lo que guió su análisis, es un mito de los indios Bororo del Brasil. De esta forma su participación fué teórico -metodológico.

Por otro lado, Jack Goody presenta a la antropóloga Mary Douglas quien se distingue porque su personalidad consistió en la comparación de diferentes culturas, por medio del análisis de lo cotidiano, para ella, el alimento tiene relación con los factores biológicos, pero también con los aspectos sociales, dando a éstos últimos mayor importancia, argumenta que:

En este contexto, el alimento se transforma en “código”; “el mensaje que codifica se encontrará en el modelo de relaciones sociales que se están expresando. Una vez más, el alimento “simboliza” una relación social: hay una correspondencia entre una estructura social dada y una estructura de símbolos por los cuales se expresa. (Douglas en Goody, 1995:46).

Su intervención fué hablar del símbolo que encierra los alimentos, pero no de forma aislada, sino más bien desde su selección, elaboración y degustación, qué implica para cada sociedad el tener sus propios platillos y cómo éstos se han estructurado a partir de las normas sociales. Manifestó que el alimento se convierte en código, por lo tanto el alimento es comunicación, es decir utilizamos ciertos tipos de alimentos para manifestar un hecho social, en lo particular no es lo mismo la elaboración y consumo de los alimentos de la vida cotidiana, que preparar y comer cuando se cumple años, de ahí que el alimento también estructura las relaciones sociales.

3.4 Antropología de la alimentación en el materialismo

Marvin Harris plantea que los materialistas culturales analizan los imperativos materiales a los que la existencia humana está sujeta. “Estos imperativos surgen de la necesidad de producir alimentos, refugios, útiles máquinas y de reproducir la población humana dentro de los límites establecidos por la biología y el medio ambiente” (Harris, 2007:629). Dicho de otra manera, el

materialismo cultural centra su interés, en las cosas que como cultura se han denominado materiales. Siendo éstas las tipologías que permitirán realizar el estudio, mismas que estarán sujetas a partir de la biología y el medio ambiente.

La biología determina ciertos aspectos, es el caso de nacer en una sociedad la cual posee ciertos rasgos físicos como el color de piel, ojos y el tipo de cabello. También el medio ambiente establece otras características culturales como, por ejemplo que tipo de alimentos consumirás dependiendo de la zona geográfica donde te encuentres, sí tu sitio es cercano al mar posibilita el consumo de pescados, que sí te encontraras en zonas desérticas

El materialismo intenta dar otro enfoque para conocer por qué ciertas sociedades se comportan de tal forma. Marvin Harris sostiene que para este enfoque “las variaciones en los aspectos mentales o espirituales de la vida humana son las diferencias existentes entre los costes y los beneficios materiales imprescindibles para satisfacer las necesidades básicas en un hábitat concreto” (Harris, 2007:630). Para el análisis de la antropología de la alimentación, el materialismo intenta encontrar las causas que originan que ciertas sociedades se alimenten de dicha forma, encontrando que éstas se alimentan bajo criterios, los cuales corresponden a los costes y beneficios.

Bajo esta corriente y de primer momento menciono a Jack Goody en su obra *Cocina, cuisine y clase*, él nos aporta de manera general los estudios que se han realizado respecto al tema de la alimentación desde sus diferentes corrientes antropológicas y como la sociología también ha estado inmersa en este estudio. Resaltando “la necesidad de contextualizar la teoría social, que requiere una vinculación más estrecha con los métodos y fines de la investigación; la contribución potencial de los enfoques aparentemente alternativos debe determinarse teniendo en cuenta el análisis considerado” (Goody: 1995, 14).

Para Jack Goody la necesidad de vincular otras teorías y métodos puede ser de gran utilidad, para el análisis de un determinado tema aportando un enfoque transdisciplinario al remitirse a la antropología y a la historia. Durante su análisis observó la cocina en dos sociedades africanas. Analizó la producción, distribución y consumo del alimento, creando una comparación, resaltando variantes jerárquicas, regionales y temporales.

Jack Goody sostiene que “dejando de lado el análisis comparado, estas consideraciones son relevantes incluso para que las personas involucradas comprendan el significado de una manera de cocinar” (Goody, 1995: 14). El objetivo es centrar la atención de los protagonistas, remitiéndoles sus particularidades en relación con otros sujetos. Por esto Jack Goody le da importancia al significado del alimento.

Contrastó algunas de las principales sociedades euroasiáticas, en una fase de consumo; estratificación; producción; y los medios de comunicación para determinar la *cuisine*, entendiendo por ello, una forma de preparar comida o el estilo de cocinar. Finalmente Jack Goody se ubicó en un análisis sobre los aspectos simbólicos y materiales determinados por las transformaciones culturales.

De otra forma se encuentra Marvin Harris planteando otro tipo de análisis respecto a la antropología de la alimentación. Su postura se refiere básicamente a que no todas las sociedades se alimentan de la misma manera. Conducta que dependerá básicamente de los costes y beneficios otorgados socialmente a los alimentos. “La comida por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes que poder pasar a un estómago” (Harris, 2007: 13).

Las sociedades determinan que son para ellos alimentos y que no. La alimentación no solo se basa en el valor nutricional, las sociedades no determinan que comen porque sea más nutritivo, sino que va más allá en donde intervienen procesos económicos; de ecología; y de valor simbólico. Existiendo una

racionalidad lógica dentro de cada sistema de alimentación, los cuales varían de una cultura a otra. Marvin Harris lo ejemplifica diciendo.

Si los hindúes de la India detestan la carne de vacuno, los judíos y los musulmanes aborrecen el cerdo y los norteamericanos apenas pueden reprimir una arcada de sólo pensar en un estofado de perro, podemos estar seguros de que en la definición de lo que es apto para consumo interviene algo más que la pura fisiología de la digestión. Ese algo más son las tradiciones gastronómicas de cada pueblo, su cultura alimentaria. (Harris, 2007: 12).

Dicho autor sostiene que existe una relación de costos y beneficios, así que también hay un aspecto económico en esta relación, dichos factores influyen para que las sociedades determinen sus alimentos. Algunos de ellos son sumamente nutritivos, pero la gente los desperdicia porque su producción exige demasiado tiempo o esfuerzo, por sus efectos negativos sobre el suelo, la flora y fauna, entre otros aspectos del medio ambiente.

El planteamiento de Marvin Harris es poder explicar las grandes variedades de las cocinas del mundo a partir de restricciones y oportunidades ecológicas, las cuales varían de una zona a otra. Menciono un ejemplo dado por el autor: en las cocinas carnívoras estarán caracterizadas, por poblaciones pequeñas y escasas tierras de cultivo. En contraste con cocinas herbívoras, en donde las sociedades son mayores, el ecosistema y la tecnología de producción alimentaria no pueden sostener la cría de animales.

Una muestra de su análisis es cuando se refiere a la costumbre de comer carne de caballo, cuestionándose ¿por qué no comen carne de caballo los norteamericanos? da respuesta a partir de toda la historia que ha tenido este animal a través del tiempo y en diferentes países, de ser un animal de la edad media considerado como algo distintivo del caballero hasta poder ubicarlo en

Estados Unidos de América, en donde existe una gran cantidad de caballos más que en ningún otro lugar, sin embargo estos animales no son de consumo, son para carreras, espectáculos, reproducción y mascotas.

Marvin Harris argumenta que a pesar de que en “Norteamérica existe una importante industria envasadora de carne de equino, pero sus productos se consumen en el extranjero. Estados Unidos de América es el primer exportador mundial de carne de caballo” (Harris, 2007: 129). Esta sociedad podría consumirla si estuviera a precios accesibles, con todo la industria del vacuno y porcino prevalecen, sin embargo no es así porque se le ha otorgado un valor simbólico a los caballos, relacionándolos de una forma análoga con la aristocracia.

Hasta aquí, he indicado las corrientes antropológicas que se han enfocado al tema en cuestión, cada una de ellas con algunos de sus exponentes y formas muy particulares de analizar la alimentación. Cabe señalar que estos aportes han servido de base teórica y metodológica para los estudios posteriores. A continuación menciono algunos lugares en donde se han realizado éstos análisis.

3.5 Antropología de la alimentación en España

Desde la disciplina de antropología de la alimentación España y México han tenido una relación constante, por lo tanto, se facilita el acceso a sus investigaciones, en comparación con Francia, Estados Unidos de América e Italia quienes también han trabajado en la misma temática. Según Mabel Gracia es en los años ochenta cuando comienzan los estudios sobre antropología de la alimentación en este sitio, de forma muy paralela también lo es para Francia, Estados Unidos de América y Gran Bretaña, comenta que los primeros trabajos realizados fueron en relación a la gastronomía, el folklore y tradiciones populares, la literatura, la historia, o la geoeconomía.

Pero también “han abordado el estudio de algún aspecto del sistema alimentario o aquellos otros realizados desde la antropología, analizado facetas particulares de la producción, distribución o consumo alimentario” (Gracia, 1997:26). Puedo observar que los estudios realizados se apoyarían de otras áreas de conocimiento por ésto, la alimentación es un sistema complejo que requiere la intervención de otras disciplinas para poder realizar investigaciones de mayor profundidad.

Los estudios de base empírica han abordado múltiples facetas de la cultura alimentaria, poniendo atención en aspectos tan diversos como la enculturación alimentaria de la población infantil, las diferencias entre cocinas populares y de élite, los trabajos y saberes alimentarios, la migración, los cambios de alimentación o ritos de paso y las costumbres alimentarias.(Gracia,1997:27).

Entre éstas investigaciones se encuentra Mabel Gracia, quien ha tenido varios trabajos uno que lleva por título *La transformación de la Cultura alimentaria, cambios y preferencias en el contexto urbano (Barcelona ,1960-1990)* en esta obra su objetivo general fue en torno a la transformación de la cultura alimentaria de Barcelona, analizó el cambio alimentario a través de observación de las diferencias y estabildades en relación a la conducta alimentaria.

Su primer apartado, está dirigido hacia un estado de la cuestión en relación al tema de antropología alimentaria, desde que perspectivas se ha abordado el tema, que autores y bajo qué corrientes. En un segundo apartado su enfoque se dirigió propiamente a lo metodológico, recurriendo a la estadística y el tercer apartado consta de su caso empírico que se centró en el cambio alimentario de la sociedad de Barcelona.

Cabe señalar que su análisis se involucró directamente con los aspectos sociales; económicos; tecnológicos; y políticos de dicha sociedad. Razón por la cual, no podemos analizar la conducta alimentaria de una forma aislada, ya que no lo es, como bien se señaló anteriormente es un acto complejo, es por ello que la

autora recurrió a las distintas disciplinas que ayudaron a comprender el fenómeno en su totalidad.

Otro autor que también ha tenido una gran participación ha sido Igor de Garine, cabe señalar que él es Francés, pero debido a su constante participación con sus colegas españoles lo he colocado en este apartado. Una de tantas reflexiones que él hace es titulada “Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad” se plantea como la alimentación ha sido un fenómeno social, también hace un recorrido sobre que autores han trabajado la temática, pero sobre todo la importancia que tiene la pluridisciplinariedad. Igor de Garine considera que “el tema examinado es de gran complejidad y exige la colaboración de especialistas en ciencias biológicas y ciencias humanas “(Garine, 1998: 636).

El ejemplo que él expone es sobre los massa y los mousey, estas dos sociedades practican la agricultura, pero encuentra en ellas sus diferencias a pesar de que tienen como similitud la siembra del sorgo. Los massa tienen como cultivo básico el sorgo rojo, mientras que los mussey cultivan el sorgo mijo. Lo que el autor trata de destacar es que a pesar de que ambas sociedades se dedican a la agricultura, la cría de ganado y la pesca, no son de igual manera, existen diferencias destacando que:

Estas elecciones técnicas están influidas evidentemente por la microecología, y si los moussey apenas practican la pesca es porque los massa, instalados antes en la región, ocupan el borde de los recursos de agua permanentes. Pero nada impediría a los massa criar caballos y a los moussey bovinos. (Garine, 1998: 646).

Con ello vemos que existen múltiples formas de comportamiento en relación a la alimentación y que éstas están sujetas a concepciones históricas; geográficas; y sociales. Por ende es necesaria la intervención de otras disciplinas para comprender en su totalidad porque ciertos grupos obtienen, elaboran y consumen ciertos tipos de alimentos.

Otro texto examinado por el mismo autor es “Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura”, pone énfasis en mencionar que la alimentación corresponde una necesidad biológica del hombre, de ahí que se pueda analizar bajo el enfoque de la biología, la antropología cultural y la psicología. Sin embargo para él su foco de análisis es a partir de los aspectos socioculturales de la alimentación y de la nutrición.

Para dicho análisis retomó a los autores que han trabajado bajo esta perspectiva y da cuenta como la naturaleza está vinculada con la cultura, esto permite que dichas sociedades adopten sus propios hábitos alimentarios. También pone énfasis en la importancia del enfoque pluridisciplinario y finalmente plasmó el estudio del sistema alimentario de los massa, mussey y tupuri del Camerún. Además de que nos maneja la clasificación de los alimentos básicos, secundarios y periféricos.

Por otra parte Jesús Contreras en “Paisajes y mercados: una globalización y particularismo en los sistemas alimentarios” nos muestra una realidad social, en la que los sistemas de alimentación están siendo cada vez más unificados, debido a los grandes mercados, el autor argumenta que “los ecosistemas domésticos, locales o comarcales, en cuanto tales, prácticamente han desaparecido y hoy están integrados en vastos sistemas de producción agroalimentaria a escala internacional”(Contreras, 1998:691).

Su planteamiento es que a lo largo de historia los sistemas de alimentación se han visto transformados, no solo por cuestiones ecológicas, sino también por el acceso a algunos alimentos. Estableció en este trabajo la concepción del paisaje, mercados y sistemas de alimentación. Cada sociedad tendrá su particularidad la cual se puede ver modificada por la globalización, Jesús Contreras argumenta lo siguiente:

Como consecuencia de la incorporación de productos americanos a partir del siglo XVI. Algunos productos americanos tuvieron una

importancia extraordinaria para la alimentación de los pueblos europeos: el maíz, la patata, el tomate, el pimiento, el cacao, la calabaza, el pavo, etc. Algunos de estos productos tuvieron una gran repercusión en la dieta, sobre todo de los pobres, como fue el caso de la patata y del maíz. La patata, y sobre todo el maíz, se expandieron pronto, mucho y rápidamente, de tal manera que se modificaron profundamente los paisajes, así como los ritmos de trabajo, a causa de la eliminación del barbecho que permitió el maíz, entre otras consecuencias. (Contreras, 1998:695).

Se pueden alterar los sistemas de alimentación de las sociedades a partir de los grandes comercios, este ejemplo fue cuando algunos alimentos llagan a Europa provenientes de América, pero el hecho no solo se reduce a la exportación e importación de productos, sino que trascendente este fenómeno, entre sus consecuencias esta la alteración de los sistemas de alimentación y con ello la transformación de los hábitos alimentarios, provocando a su vez como se perciben los alimentos, unos favorables y otros no tanto, pero sobre todo por la carga simbólica que les puede dar socialmente. Por ende su estudio ha sido de corte histórico.

Otro autor es Antonio Garrido Aranda quien en su texto “La bebida en tratadistas españoles: Lobera de Ávila, Núñez de Coria, Sorapán de Rieros, y Bails” muestra una síntesis de lo que estos tratadistas escribieron en relación con algunas bebidas. Lobera para el caso del agua, quien prescribe sus usos y características de este vital líquido. De igual manera lo hace Núñez de Coria destacando algunas de sus cualidades, cuando se toma fría o caliente.

En este mismo sentido argumenta que Juan Sorapán, lo hace pero con base en algunos refranes. “El agua, sin color, olor ni sabor, y hala de ver el sol lo imprescindible que es para el hombre, de manera que antes que Noé plantara viñas, el agua alargaba la vida humana”. (Garrido, 1998:183). Posteriormente también explica como estos tratadistas muestran las cualidades de otros líquidos como la leche, el vino, cerveza, sidra, café, té y chocolate. Por ejemplo, para el caso del vino, plantea dos variedades de vinos los considerados flacos y robustos.

A través de este estudio, Antonia Garrido deja observar que para la cultura española han podido incluir alimentos extranjeros que hoy en día cobran relevancia por ser considerados como parte del patrimonio cultural, como es el caso del chocolate, pero también existen otros como el café y el té que no poseen tanto valor simbólico.

Finalmente puedo argumentar que las investigaciones realizadas en España han tenido como característica el apoyo de otras disciplinas, como la historia, la geografía, la economía, entre otras, con el único objetivo de comprender a la alimentación en su forma total, es decir que los aspectos históricos, sociales y geográficos han influido para que ciertas sociedades adapten y consuman ciertos tipos de alimentos o en su caso sean reemplazados por otros a partir del gran fenómeno de la globalización.

3.6 Antropología de la alimentación en México

México siendo un país de mestizaje es el protagonista de múltiples investigaciones acerca de la temática en cuestión, habría que resaltar que es un lugar que tiene mucha tela de donde cortar, esto debido a la historia que ha tenido y que sigue construyendo día con día. Los primeros estudios realizados no se referían propiamente a una antropología de la alimentación como la podemos concebir ahora, éstos iban dirigidos desde una perspectiva nutricional o médica. Se cuenta con investigaciones realizadas en la época prehispánica, el periodo colonial y de los últimos tiempos.

Paris Aguilar plantea que es en los años cuarenta cuando se inicia un avance respecto a los estudios antropológicos encabezada por el Dr. Alfredo Ramos Espinoza. En primera instancia estos estudios estarían enfocados en la geografía de la alimentación, consistiendo en la descripción de cómo había sido y era la alimentación en todo el territorio mexicano y del mundo. También iban dirigidos a registrar como procesaban los alimentos.

Siguiendo con Paris Aguilar nos comenta que en los sesenta, setenta y parte de los ochenta, la investigación teórica antropológica quedó suspendida, sin embargo desde la antropología de la nutrición se siguió trabajando, "de no ser por las innumerables investigaciones que sobre antropología de la nutrición se desarrollaron. Sin embargo, este campo pasó a ser confundido con el de la antropología de la alimentación en general" (Aguilar, 2002:7).

Manuel Peláez Casabianca se dio a la tarea de compilar un trabajo que lleva por nombre "Antropología en los estudios sobre alimentación". Manejó una reseña de los estudios sobre alimentación en México y resulta de gran ayuda para conocer a qué tipo de investigaciones se estaban dirigiendo en esos tiempos. De manera resumida puedo exponer lo siguiente:

Se inició con la participación de Manuel Gamio quien propuso mejorar la alimentación de Teotihuacán, por medio del frijol de soya, propuesta que no tuvo éxito. En esta misma época Manuel Basauri realizó una investigación entre los tarahumaras, evaluando a los alimentos como suministradores energéticos, plásticos y formadores, pues tenía el objetivo de reformar a la alimentación. Hoy día podemos dar cuenta que este proceso no es nada sencillo, porque difícilmente se cambian las conductas alimentarias.

En los años treinta el interés por varias monografías etnográficas en las que se incluyó un espacio sobre alimentación. Con ello Carlos Basauri y Alfonso Fabila incluyeron en trabajos etnográficos algunos datos sobre alimentación indígena. No olvidando que en los años cuarenta en México surge el Instituto Nacional de Nutriología y el Hospital de Enfermedades de la Nutrición.

En los cincuenta se incrementa la literatura culinaria gracias a algunos historiadores entre ellos: Vicente Manuel Toussaint, Manuel B. Trens, Manuel Correa, Luis González, y Sonia Corcuera. El trabajo gastronómico de Alfonso Reyes. Así como los trabajos de Rubén García y Juan Comas, que pretendían

cambiar el régimen alimentario de determinado grupo indígena. Julio de la Fuente investigó la vinculación entre la alimentación, la adquisición y desarrollo de la oncocercosis, de esta manera su interés partió desde la salud.

En los sesenta se llevó a cabo la Conferencia Internacional e interprofesional de alimentación patrocinada por la fundación Josiah Macy, en la que Margaret Mead destacó, el papel que los antropólogos tenían en los estudios sobre alimentación. Guillermo Bonfil Batalla, también tuvo su participación, bajo el enfoque de que la superestructura ideológica influía tanto desde el punto de vista biológico como sociocultural. Magalí Daltabuit destacó la necesidad de hacer la historia de la alimentación.

Los trabajos de antropología física centrados en la evaluación nutricional, los aspectos socioeconómicos y biológicos. Sus exponentes Rogelio Ramírez Díaz, Reich Duschit y Arturo España Caballero. Entre otros estudios se destacan los de Raúl Guerrero sobre el pulque. Es importante reconocer la contribución por parte del Instituto Nacional de la Nutrición "Salvador Zubirán", sus investigaciones se relacionan entre la alimentación y la nutrición.

Con los datos obtenidos doy cuenta que en México el tema de la alimentación ha estado permanente, cabe resaltar que bajo el enfoque médico y nutricional. Sin embargo, yo consideraría que es a finales de los ochenta y principios de los noventa cuando la antropología de la alimentación cobra más fuerza y con ello me refiero a lo que argumenta Manuel Peláez Casabianca

Las lecturas de Luis Alberto Vargas, así como las de Isabel Kelly y Gonzalo Aguirre Beltrán nos sugieren considerar que los hábitos alimentarios al ser adoptados por un grupo humano se transforman en patrones alimentarios y en todo momento, determinan qué es lo que se puede considerar como alimento, cómo deben prepararse y consumirse, lo cual permite observar que la alimentación humana intervienen no solo factores biológicos, sino también ideológicos. (Peláez, 1997:19).

Es decir, ellos hayan la vinculación de la alimentación respecto a lo sociocultural. Aportando la vinculación de los aspectos médicos, nutricionales, biológicos y sociales. No solo se centraron en el interés de ver que nutrientes posee cada alimento o qué alimento puede alterar la salud o mejorarla, sino que la alimentación como tal ya es considerada de mayor complejidad, en donde los actores sociales intervienen.

Pongo por caso que cada región del mundo concibe y selecciona sus propios alimentos, pero no bajo la condición de ver cual contiene mejores nutrimentos, sino que los elige bajo otros rasgos, como puede ser lo histórico, es decir yo consumo maíz y chile, ya que eso me da la identidad de lo mexicano o bajo la concepción de los argentinos sino como carne, es que no he comido.

A continuación menciono a algunos autores que han trabajado el tema de la antropología de la alimentación, comentándoles algunos ejemplos de sus trabajos. Cabe resaltar que son antropólogos, antropólogos físicos, etnohistoriadores, historiadores y etnólogos, los cuales se han involucrado en estas investigaciones, desde el enfoque antropológico, pero no por ello han desvinculado las demás disciplinas que ayudan a comprender que la alimentación, es un proceso complejo.

Dicho proceso puede desencadenar categorías de análisis como el significado, símbolo, identidad, imaginarios, etc. Y como éstas nos pueden arrojar datos que nos permiten analizar y comprender las diversas sociedades por medio de los alimentos, encontrando en cada una de ellas sus propias particularidades, lo cual enriquece el conocimiento por medio de la comparación. Además también se ha podido realizar aproximaciones teorías y de método para el análisis del tema que nos ocupa.

De primer momento esta Janet Long con una interesante investigación respecto al Capsicum mejor conocido como chile, algunas de sus publicaciones

“El Capsicum antes de Cortés”, “Creencias acerca del Capsicum”, “Herencia Mexicana en el mediterráneo”, “De tomates y jitomates en el siglo XVI”, *Conquista y comida consecuencias del encuentro de dos mundos*, entre otras.

En su libro titulado *Capsicum y cultura* expone la evidencia arqueológica de este alimento, “en la fase El Riego, fechada entre 7000 y 5000 a.c., se encontraron restos de chile, especula que puede haber sido el primer cultivo domesticado en Mesoamérica” (MacNeis en Long, 1986:12). Este dato es un ejemplo de lo fechado en su trabajo. Janet Long pone énfasis en la domesticación del chile, puesto que antecede al maíz, frijol y calabaza. Menciona algunas leyendas en relación al chile, el uso que tenía aparte de ser alimento. Le da un apartado al instrumento que tiene una estrecha vinculación con este alimento: el molcajete. También se refiere a la presencia del chile en los códices de tributo plasmados en varias culturas como la mixteca y zapoteca.

Por último puedo comentar que describe como los europeos concibieron al chile, siendo para ellos de gran novedad, hallando un cambio en relación al tributo y al trabajo, por ejemplo modificaron la fecha de pago al calendario cristiano y en años posteriores, lo fueron acomodando a la costumbre europea al sustituir los productos y el trabajo por monedas. La particularidad de sus investigaciones es corte histórico.

Otro autor quien también ha tenido una destacada participación en este ámbito es Luis Alberto Vargas, entre sus diversas publicaciones “La alimentación entre los mexicas”, compartiendo autoría con la Dra. Leticia Casillas. “Las raíces de la cocina mexicana actual: una visión antropológica”, “Encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI, La seguridad alimentaria en el México Antiguo”. En sus investigaciones puedo observar la vinculación de otras disciplinas como la medicina, la historia, la nutrición y la antropología física, todo ello con el objetivo de abarcar el acto de alimentario en su totalidad.

Como casos concretos tenemos “Sincretismo alimentario, cambio y continuidad en la comida diaria de los mexicanos” Luis Alberto Vargas y Leticia Casillas se dieron a la tarea de argumentarnos los cambios y continuidades que existieron en relación con algunos alimentos llegados de España. Nos comentan que en este proceso de conquista el campo de la alimentación obtuvo una variedad de alimentos, los cuales poseen sus propias técnicas de obtención y preparación, gustos y sobre todo otras ideologías sobre la comida. Para el análisis de algunos alimentos que sufrieron la adopción y adaptación, utilizaron categorías como la yuxtaposición; convergencia; explante; trasplante y fragmentación. En este trabajo nos brindan ejemplos de cada categoría, por citar uno:

El pulque es hasta cierto punto un ejemplo de trasplante, ya que los españoles lo integraron a su cultura sin mayores cambios. En efecto, aunque el consumo de esta bebida fermentada se encuentra en declinación al ser sustituida por la cerveza, tuvo auge en el pasado, como lo demuestra la importancia social y económica de las haciendas pulqueras hasta la Revolución de 1910. La producción de pulque se hace con técnicas e instrumental que poco han cambiado desde la época prehispánica. (Vargas y Casillas, 1996:10).

Otro caso de análisis perteneciente a Luis Alberto Vargas es un artículo titulado “¿Por qué comemos lo que comemos?”. Destaca que cada quien tienen sus propios hábitos alimentarios, éstos consisten en actos característicos y repetitivos que se llevan a cabo ante la necesidad de comer y que al mismo tiempo satisfacen necesidades emocionales y normas sociales.

La necesidad de alimentarse involucra más aspectos, pongo por caso los hábitos alimentarios que cada sujeto posee de forma individual, pero en su conjunto cumplen con normas sociales. En cada sociedad se han establecido normas, entre ellas, las horas de comer que va desde el desayuno hasta la merienda, como también las formas de presentar los alimentos. Entre otras que puedo pensar son: los alimentos que se han considerado propios del desayuno, comida y cena. Los alimentos que se consumen cuando la persona se encuentra enferma. Los de los días habituales y los de fiesta.

El autor describe una comida en México. En cualquier día habitual se sirve la comida entre las 13 y 16 horas, una comida corrida cuyo menú puede ser: sopa de verdura, arroz, un guisado de carne de res con jitomate y papas acompañado por pan y tortillas, flan y una bebida industrializada embotellada de sabor dulce. La alimentación humana dependerá de los alimentos que se puedan generar en distintas zonas, influenciadas por los temporales. En relación a ello la tecnología también influye para ampliar el consumo de los alimentos.

Ahora bien, si cada sociedad determina que es lo comestible puede remitirse a lo que Marvin Harris argumentaba, antes que alimentar el estómago se alimenta la mente colectiva, mientras que en una cultura los insectos son alimentos básicos, para otras pudieran ser periféricos, o simplemente no considerarse alimentos. También se involucran otros aspectos como el organismo de cada individuo, ya que no todos asimilamos los alimentos de la misma forma, hay algunos que nos pueden hacer daño, esto dependerá de la biología de cada sujeto.

Dentro de cada sociedad también intervienen las normas, por ejemplo el autor menciona que “en la mayor parte de las culturas humanas existen tabúes o limitaciones para el consumo de los alimentos. Puede tratarse de prohibiciones absolutas, como el consumo de carne de puerco entre los judíos, o relativas, como la vigilia del Viernes Santo entre los católicos” (Vargas: 1993, 26).

Otro punto importante es la relación que existe entre comida y cuerpo, asignándole un papel importante a la comida para moldear el cuerpo, ya que esto también determina que se come por el efecto que pueda tener en relación directa con el cuerpo. En el caso de las grasas consideradas como negativas para la forma física. Por último nos maneja que el acto alimentario también involucra emociones y sentimientos, ya que el estado de ánimo influye para consumir unos alimentos que otros, los postres considerados como autogratificación. Y en

relación a los sentimientos, los chocolates considerados como manifestación de amor.

Así mismo se cuenta con la participación de Paris Aguilar Piña, algunas de sus investigaciones son: *Etnografía y alimentación de una comunidad zoque en el noroeste de Chiapas. El caso de Carmen Tonapac. Tesis de licenciatura E.N.A.H 16 de mayo 1995. México, D.F, "División de ciencias sociales y humanidades. Departamento de Antropología. Una aproximación teórica -metodológica para el estudio de la antropología alimentaria.*

En este último trabajo mencionado, realizó una revisión histórica acerca de la alimentación en los estudios de antropología, de igual manera menciona qué se ha trabajado en México respecto al tema en cuestión. En un segundo momento se dirige fundamentalmente hacia un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación, destacando a la alimentación como construcción de lo cotidiano y en un tercer apartado trabaja en una aproximación de método en los estudios de antropología de la alimentación. Pero este trabajo se profundizara posteriormente, ya que su teoría y método es aplicado para mi estudio.

En cuanto a Ma. Cristina Suárez y Farías básicamente sus investigaciones iniciaron desde la historia, entre sus análisis: "La investigación Etnográfica". "Bebidas de tradición", "Una vendimia accidentada: el vino", "Y para terminar Café", de esta última la autora menciona que "la bebida y el grano de café son originarios de Kaffa, provincia del suroeste de Abisinia en donde la planta crecía en estado silvestre, al viajar a Arabia fue domesticada y cultivada" (Suárez, 1997:65).

Posteriormente nos relata cómo es que llaga a algunas partes del mundo como Inglaterra, Londres y para el caso del Nuevo Mundo fechada en 1715, encontrando que en Haití y Santo Domingo se dieron los primeros cultivos. Para el caso de México es a principios del siglo XIX cuando el consumo del café era en

poca proporción, en contraste sí era producto de exportación, de esta forma se inició el cultivo en los estados de Veracruz, Tabasco y en menor grado en Puebla, Michoacán y Colima.

Con ello constato que para algunas partes de la República Mexicana el café si lo aceptaron con facilidad y en otras les costó trabajo, la interrogante sería ¿Por qué?, tal vez porque el chocolate era la bebida básica, sin embargo como el café fue cobrando fuerza y arraigo, podría decirse que sustituyo al chocolate o a algunos atoles. Entre otras cosas la autora también analiza la función social que ha tenido esta bebida, como ser el pretexto para establecer una charla entre amigos o parejas. Además le otorga mayor importancia para su estudio, al ser una bebida universal.

Otro autor destacado es José Luis Juárez López, quien ha realizado sus investigaciones apoyándose en la historia, entre sus proyectos se encuentran “La lenta emergencia de la Comida Mexicana. Ambigüedades Criollas,”. “El profesor de la cocina Alejandro Pardo Landa y las huellas de su oficio,” también se dio a la tarea de hablarnos de un platillo casi olvidado o como él lo menciona “La capirotada dulce manjar en peligro de extinción”, en este texto el autor hace un recorrido histórico acerca de su origen, pues nos plantea que es en Roma donde surge este platillo y consecutivamente anuncia en que libros fue encontrando referencias de la capirotada.

El dato que me llamó la atención es que se toma el nombre de capirotada, debido a que el gorro que llevaban los monjes durante Semana Santa es llamado capirote, es por ello que se le ha considerado un platillo de Semana Santa, aunque no siempre es así, ya que algunas capirotadas incluyen carne. Relata que algunos alimentos han sustituido a otros y que el siglo XX se popularizo por integrarlo a otros alimentos como las lentejas, habas, croquetas, camatones y se le considero más como un platillo de cuaresma porque:

Doña Josefina Velázquez de León, máxima autoridad de cocina de los años cuarenta, la incluye en su recetario *Platillos de vigilia*. Ahí son obvios los cambios: la sustitución de la cazuela por un refractario, y el uso de la palabra “telera”, pero no habrá cambios en el que seguirá siendo esos tres aspectos que le dan sello característico: el pan, aderezo y la técnica de capas (Juárez, 2000: 13)

Puedo analizar entonces, que a pesar de que un platillo sufra la combinación o sustitución de ingredientes, siempre se manejaran los alimentos básicos en este caso el pan. Los utensilios también pueden cambiar, es el ejemplo de la cazuela por el refractario, pero lo que difícilmente cambiara es la elaboración, por esto puedo decir que de acuerdo al Sistema de Alimentación el procesamiento es la característica que le dará ese toque de singularidad a cada platillo.

Quien también ha tenido una importante participación en el campo de antropología de la alimentación ha sido, Jiapsy Arias González sus investigaciones han girado en torno a la ethnohistoria, pero también se caracteriza por la intervención de otras disciplinas como la geografía, la antropología, la sociología, etc. A continuación menciono algunas de sus publicaciones:

“De lo que comen los señores: una interpretación de Fray Bernardino de Sahagún”, *Los místicos sabores del convento: las monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro, siglos XVII y XVIII*, “Una súbita mirada por la historia de la dulcería en México”, *Los hábitos alimentarios de los Tlatoque-tenochcas: el caso del xoloitcuintli en el fragmento del Códice Florentino*. “Los imaginarios en la alimentación humana”, *Las Monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro durante los siglos XVII Y XVIII*”.

De la última publicación, les puedo comentar que su análisis se centró en el recorrido histórico de la fundación de Querétaro, así como el de las Clarisas Urbanistas. La vinculación de las Clarisas con la sociedad queretana en los siglos XVII y XVIII. Las costumbres alimentarias de la población de Querétaro así como

el de las Clarisas. El proceso de mestizaje en base al análisis de la producción, distribución, abasto y culinaria. El Sistema de Alimentación de las clarisas y finalmente realizó un análisis comparativo con las Clarisas actuales en donde resaltó las sobrevivencias culturales en la alimentación de las clarisas del siglo XX.

Por otra parte, está la interesante aportación de María de la Luz del Valle Berrocal quien se ha especializado en delegación de Xochimilco y Milpa Alta, algunas de sus obras son: *La alimentación en una comunidad xochimilca: Santa Cecilia Tepetlapa*, “Cosmovisión y alimentación en Santa Cecilia Tepetlapa, Xochimilco”, “Xochimilco y su tradición alimentaria”. “La presencia indígena en la cuenca de México: Xochimilco y Milpa Alta”, y *Rituales alimentarios y ciclo de la vida en Milpa Alta*.

De la anterior, destaca que el hecho de comer no solo debe verse como un acto cotidiano, sino que también es un hecho social, encontrando en esta relación significados en los alimentos. Seguidamente hace un recorrido histórico en relación al territorio específicamente como era conceptualizado y como se concibe actualmente. En otro segmento se refiere a la importancia que tienen los alimentos en la ritualidad festiva, así como el sistema frío-caliente y el “aire”, ya que éstos pueden ser considerados como formas simbólicas que se construyen en el medio colectivo y en torno a determinados aspectos de la vida social contemporánea.

También María de la Luz del Valle Berrocal se centró en la temática de la cultura alimentaria, en particular cómo ha sido construida y como se han transformando los hábitos alimentarios a lo largo de la historia. Finalmente, expone por medio de la etnografía la realización de las etapas del ciclo de vida, en base a la observación participante que tuvo lugar en Villa Milpa Alta.

Otro autor que también ha trabajado la zona de Xochimilco es Rafael Pérez Taylor, partiendo desde la etnografía y la historia con su texto *Antropología de la*

alimentación en la región chinampera de Xochimilco. Una reconstrucción de la memoria colectiva.

Otra investigadora de corte histórico es Sonia Corcuera de Mancera, algunos de sus trabajos se titulan *Entre Gula y Templanza, Entre sobriedad y borrachez; la catequesis como control*, “La bebida embriagante en la cultura judeocristiana: de aceptación a la renuncia”, “Reseña de Sergi Ortega; el fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España 1523-1548 y del amor al temor, borrachez, catequesis y control de la Nueva España.1551-1771”, “El Pulque: su uso y abuso”.

Virginia García Acosta también expone su trabajo, entre sus indagaciones: *Las panaderías, sus sueños y trabajadores*. “Una visión retrospectiva de las tequileras Arandenses”. “La elaboración de pan en México a finales de la colonia”. “Las catástrofes agrícolas y sus efectos en la alimentación. Escasez y carestía de maíz, trigo y carne”. *Los precios de los alimentos y manufacturas novohispanos*. Su postura de igual forma es histórica.

Como he podido analizar estos autores han tenido el propósito de investigar y analizar el fenómeno de la alimentación, cada uno con su particularidad, en distinto momento y con diferentes sociedades. Lo que los hace similares, es el interés de demostrar que el acto de la alimentación no solo se reduce a lo biológico o nutricional, sino que es un fenómeno sociocultural. De modo que se requiere el apoyo de otras disciplinas como la geografía, la historia, la antropología, la medicina, entre otras, para poder entender éste fenómeno en su totalidad. Seguidamente les puedo comentar que existe el Grupo Mexicano de Antropología de la alimentación, como bien lo plantea Paris Aguilar:

Constituye el primer grupo permanente de interacción entre investigadores interesados en el fenómeno alimentario con una actividad constante a partir de mayo del año 2000. En este sentido el apoyo de la Coordinación Nacional de Antropología del Instituto Nacional de Antropología e Historial y del Instituto de Investigaciones

Antropológicas de la UNAM, han sido básicos para organizar la logística operativa de las reuniones que sostiene el grupo (Correspondencia del GMAA con Gloria Artís Mercadet. 30 de enero de 2001) (Aguilar, 2000:29).

Lo importante de todos estos estudios es que a raíz de ello comenzaron diversos coloquios, entre ellos la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla en la Facultad de Filosofía y Letras y el Colegio de Antropología Social, llevan dos años en presentar un Coloquio de Antropología y Etnografía de la Alimentación. También se encuentra la UAM-X quienes presentaron el Coloquio Internacional de Antropología de la Alimentación. Teniendo como objetivo: Congregar a los investigadores que trabajen la temática de la alimentación que va desde la producción hasta el consumo, en donde también se pretendió esa reflexión para generar nuevas líneas de investigación.

Otra institución es la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, Plantel San Lorenzo Tezonco, desde la licenciatura de Ciencias Sociales (Antropología Social y Sociología), han creado un Seminario permanente de Antropología de la Alimentación, cuyo objetivo es reflexionar acerca de esta temática, analizando que se ha dicho y que se está trabajando acerca del tema en cuestión.

Por lo que me resta decir que la antropología de la alimentación es una disciplina que está teniendo auge en México y que por lo tanto se percibe en la interacción con otros investigadores que están inmersos en el tema, ejemplo de ello, son los autores Luis Alberto Vargas e Igor De Garine, quienes trabajaron en una investigación titulada "Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y Nutrición". Lo que indica una permanente relación entre México y Europa.

Por otra parte es pertinente mencionar a grandes rasgos el estudio de antropología de la alimentación en otros países latinoamericanos, ya que sí existe esta temática, sin embargo no profundizo el tema, por falta de tiempo, ya que sería un tema de investigación muy extenso, lo cual queda en tentativa para otra posible

investigación. No obstante comento de algunas investigaciones, como casos concretos tenemos:

El Instituto Indigenista Interamericano publicó la revista *América Indígena*, entre algunos autores que participan son: Fernando Giobellina, analizando las ofrendas alimenticias, en específico *la comida de santo* en el candomblé brasileño. Roberto da Matta constituye una revisión acerca de las relaciones sociales brasileñas que están simbolizadas por la comida. Juan M. Ossio analiza los aspectos simbólicos de la comidas andinas, entre otros. Por otro lado en Bolivia y Guatemala se encuentra Julián López García en una investigación sobre “Q’aras y Jaquis. Comida e Identidad en el Altiplano de Bolivia” y *Símbolos en la comida indígena Guatemalteca. Una etnografía de la cultura maya-Ch’ortí*.

En Argentina se encuentra la participación de Patricia Aguirre, por mencionar algunas de sus investigaciones: “10 años de convertibilidad en seguridad alimentaria del área metropolitana bonaerense. Una visión desde la antropología alimentaria”. *Ricos flacos, gordos pobres: La alimentación en crisis, Estrategias de consumo. Qué comen los argentinos qué comen*. “Qué puede decirnos una antropóloga sobre alimentación. Hablando sobre Gustos, Cuerpos, Mercados y Genes”. Habría que resaltar que el Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación a través de su seminario permanente, tuvo el honor de invitar a dicha antropóloga, el día 20 de Mayo de 2013, con la presentación *Cocinar y comer en la Argentina de hoy*.

3.7 Fundamentación teórico-metodológica

Para este segmento me propongo exponer el desarrollo teórico y metodológico, el cual me ayudará a analizar el capítulo cuatro que trata propiamente el Sistema de Alimentación de los zapotecos serranos durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario. Después de haber hecho la revisión teórica y metodológica, me fue pertinente analizar dos categorías: alimento y

alimentación, mismas que me permitieron comprender a que me refiero cuando menciono el Sistema de Alimentación.

¿Qué es el alimento? y ¿qué es la alimentación?, desde una visión biológica el alimento se relaciona de inmediato como fuente de energía y nutrimentos la cual provee al cuerpo y por lo tanto garantiza la supervivencia de los seres vivos. Para la antropología de la alimentación, el alimento se puede entender como lo menciona Paris Aguilar puesto que señala que “es un artículo proveniente del medio natural y que es modificado por el hombre, el cual deberá contener nutrientes que garanticen el crecimiento y desarrollo”. (Aguilar, 2002:45). Por consiguiente, el alimento será caracterizado y concebido a partir de proveer al cuerpo de sustentos para el progreso y por lo tanto garantizar la vida. Respecto a la alimentación. El mismo autor señala que:

La alimentación es, propiamente dicho, el proceso mediante el cual son seleccionados los alimentos para su preparación y su ingestión. Se incluyen aquí todos los aspectos higiénicos, sociales y económicos de su producción, distribución y consumo, así como los aspectos de índole culinaria (Aguilar, 2002: 47).

La idea central es que la alimentación es el trascurso en que los alimentos son elegidos para su elaboración y consumo, este proceso puede variar debido al tiempo y al espacio, todo dependerá de las circunstancias. De modo que, suele ser muy amplio y a su vez complejo en el sentido que abarca aspectos, económicos; históricos; ecológicos; religiosos; y de fondo culinario, entre otros.

También es concebido como un acto socio-cultural, porque la alimentación es un hecho que ayuda o da la posibilidad de que los individuos socialicen, permitiendo la configuración de su estructura social. Como caso tenemos que no todas las sociedades nos alimentamos de la misma manera en México el alimento fundamental es el maíz, mientras que en los estados de Chad y Malí en África su alimentación básica corresponde a cereales.

A lo que atañe a lo culinario abarca características como una serie de acciones que se rigen por el conocimiento el cual es transmitido de generación en generación, como caso concreto tenemos, el típico mole de la abuela a quien se le ha otorgado la tarea de elaborarlo, porque tiene el conocimiento de hacerlo, es decir sabe que condimentos lleva y porque elaboración pasará cada uno de ellos, permitiéndoles al final un producto ya unificado.

Por otra parte hay señalar que cada sociedad se alimenta bajo sus propias concepciones de lo que les implica propiamente un alimento. En algunas sociedades el consumir carne de caballo pudiera parecerles de lo más normal, mientras que en otras este animal no les representa un alimento, también estaría el caso de las serpientes, perros, larvas de insectos, escorpiones, aves etc. Pero todo este asunto de la alimentación se vuelve más amplio cuando hablamos de la ritualidad, analizada como una serie de acciones que tienen que ver con la subjetividad de los individuos, es decir con lo simbólico.

Un hecho muy particular de la sociedad mexicana es el rito que se hace cuando llegan los primeros días noviembre, es celebrar el Día de Muertos, en donde se elaboran platillos muy específicos dependiendo de las regiones del país, pero básicamente se encuentran los tamales de múltiples sabores, el mole de guajolote, el pan, las galletas, el dulce de calabaza, dulce de camote, el chocolate, el café, los atoles, las frutas, los dulces etc. Todos estos alimentos son colocados en la llamada ofrenda, la cual se coloca en días y horas específicos. En otras partes se lleva la comida a los panteones, incluso se llega a consumir en estos espacios.

La alimentación va más allá de la selección de alimentos los cuales son los portadores de nutrientes. También implica todo un conjunto de reconocimientos, prácticas y tradiciones, los cuales se emplean en la cotidianidad, no es lo mismo elaborar y consumir la comida de los días habituales que elaborar y consumir los alimentos de un día de tradición, pongo por caso la comida específica de la Semana Santa, todo ello conlleva un sistema de creencias y tradiciones que están íntimamente ligados a lo subjetivo de cada sujeto.

Sistema de Alimentación

En relación con el Sistema de Alimentación, Paris Aguilar lo determina como “un conjunto de elementos y operaciones vinculadas por el proceso de alimentación, interactuando unos con otros de manera orgánica, conformando un conjunto relativamente repetitivo de acontecimientos” (Aguilar, 2002:49). Dicho de otra manera el Sistema de Alimentación se refiere al cumulo de elementos y procedimientos llevados por el trascurso de la alimentación, los cuales son conjugados y llevados de manera constante. Seguidamente puede comprender que el Sistema de Alimentación es una estructura en donde la alimentación es llevada a la práctica. ¿Pero cómo funciona el Sistema de Alimentación?

El sistema de alimentación funciona a partir de la interacción de dos factores que constituyen su fundamento: los componentes subjetivos, cuya representación más acabada la encontramos en las creencias y costumbres; y los componentes objetivos cristalizados en los alimentos mismos, instrumentos y técnicas asociados directamente o indirectamente con la obtención y manejo de los mismos. (Aguilar, 2002:49).

Puedo observar que el Sistema de Alimentación posee una dinámica entre los aspectos subjetivos y objetivos. Los aspectos subjetivos los podemos relacionar con el conjunto de reconocimientos y prácticas. Por ejemplo, se tiene la creencia en algunas regiones de México que después del parto la mujer tiene que comer caldo de gallina, ya que este alimento le proporcionar la fortaleza que ha perdido durante la labor del parto.

El lado objetivo es básicamente la relación directa de los alimentos, instrumentos y técnicas, digamos que se refiere a lo empírico, por ilustrar un caso al querer procesar el pulque, existen técnicas que se han considerado especializadas, para poder fermentar el agua miel.

El Proceso de Alimentación

El Proceso de Alimentación “constituye el mecanismo central de funcionamiento del sistema de alimentación. Mediante éste se lleva a cabo el

intercambio constante de materia y energía de los organismos con sus entornos vivientes y no vivientes” (Aguilar, 2002: 49). Es decir, compone la dinámica fundamental para el movimiento del Sistema de Alimentación, el cual implica a su vez la reciprocidad de los componentes y energía de los cuerpos en sus medios. Dicho mecanismo se concibe a partir de las siguientes etapas: necesidad, obtención, procesamiento, consumo y el replanteamiento de la necesidad.

La necesidad

Esta noción involucra algunos procesos de carácter fisiológico, además del gusto, la disposición, el aprendizaje culinario y la imaginación en el sentido del imaginario radical tal y como lo define Castoriadis¹⁸. Esto es: como potencia creadora y creativa en donde son establecidas las condiciones generales para lograr la restauración o reposición¹⁹ física y anímica de las fuerzas del individuo y del colectivo. El reconocimiento implícito o explícito de esta necesidad, por cualquier medio, define al uso del tiempo como tiempo de creación, no de repetición. En estos términos a cada replanteamiento del proceso en su conjunto se expresa un momento histórico social de creatividad ontológica. Es al mismo tiempo el punto de partida y el de llegada, ya que en esta etapa son planteados los modos operativos simbólicos y no simbólicos así como el momento en que se va a satisfacer "el hambre". (Aguilar, 2002:50)

Esta etapa se refiere no solo a la necesidad de satisfacer el hambre, si no que se involucran más factores como son el deleite. El medio ambiente, es decir que alimentos tenemos, con qué facilidad los podemos adquirir. La economía, que tan factibles son. Que nos dicta la tradición, en otras palabras que socialmente reconocemos por alimento o por platillos típicos de una determinada sociedad. El tiempo como factor que involucra situaciones de transición histórica, en donde como consecuencia la alimentación también se ha visto alterada. Hay que tener en cuenta que esta etapa es la primera dentro del proceso de alimentación y que no solo se inicia por la satisfacción del apetito, sino que además involucra otros aspectos, no solo objetivos sino también el lado subjetivo de cada sociedad, que se comprenderá a lo largo del análisis.

El abasto

Como bien lo dice su nombre esta etapa se refiere al mecanismo de suministrar los alimentos y herramientas, los cuales serán utilizados en la elaboración. Se encuentra en ella dos vertientes “éstas son: a) la producción directa tanto de la materia prima alimenticia como de los instrumentos y técnicas necesarios para su procesamiento y b) la obtención mediata e inmediata a través de la caza, pesca, herencia (en cualquiera de sus formas) recolección, compra o intercambio de los mismos” (Aguilar, 2002:50). Básicamente se refiere a los ingredientes, las herramientas y las técnicas para su elaboración.

Los factores inmediatos serán cuando los alimentos los obtengan sin la intervención de terceros, o sea lo que se tiene a la mano, como por ejemplo lo que se tiene el huerto de la casa. Los mediatos presentaran la intervención de otros, en particular cuando se abastecen en los mercados, supermercados, fruterías, verdulerías, carnicerías, pollerías. etc. Dentro de esta etapa algo relevante es que también se expone la cuenta, o sea ¿con qué presupuesto se va a realizar y quién o quiénes generaron el presupuesto?

El procesamiento

Es propiamente la elaboración, es decir cuando el alimento es manipulado. “Esto se desarrolla en el espacio físico y conceptual definido como *la cocina* que además de ser considerado tradicionalmente como un espacio físico delimitado; debe ser entendido como un proceso en su dimensión cultural como un conjunto de materiales, técnicas y procesos simbólicos y no simbólicos en los que se realiza *de facto* el producto consumible” (Aguilar, 2002: 51).

Puedo decir que es la etapa de mayor desarrollo, porque es la que involucra los mecanismos por el cual el alimento es procesado. Mediante técnicas de: hervido frito, salado, al vapor, ahumado, entre otras. Y donde se cuenta con herramientas que poseen cierta finalidad, como por ejemplo sí deseas hacer un caldo de res no lo colocarás en un comal, eso sería ilógico, lo correcto sería en una olla. El espacio también es considerado ya que se le asigna un lugar

determinado, en particular la cocina, sin embargo se pueden adecuar otros espacios, es el caso de los patios ya que en algunas ocasiones son utilizados para la carne asada, o alimentos que implican cantidades mayores, como los caldos o tamales.

Habría que distinguir que es durante este tiempo donde los aspectos simbólicos están más presentes, ¿qué significado tiene elaborar ciertos platillos?, porque hay que destacar que el Sistema de Alimentación es llevado a la práctica a partir de la interacción de los aspectos objetivos, que se refiere a los alimentos mismos, las técnicas e instrumentos, pero también en relación con los aspectos subjetivos que se pueden relacionar con el conjunto de creencias, reconocimientos y prácticas.

El consumo

Esta fase suele ser la que más se aproxima cuando nos referimos al proceso de alimentación, pues estamos tan acostumbrados a solo comer, sin tener muchas veces conciencia de ¿qué necesidad hay para estar consumiendo ciertos alimentos e independientemente de que sea por cumplir con un aspecto biológico?, ¿cómo se obtuvo la materia prima?, ¿cómo se elaboro y quién lo hizo?, etc. Paris Aguilar define este espacio como:

El momento cuando el alimento es ingerido y pasa a formar parte del cuerpo en su sentido fisiológico y en su sentido ontológico. La identidad emotiva (el gusto) antes y después de su consumo es un aspecto que queda objetivado para el conjunto individual y social: se realiza lo que antes era sólo en potencia (Aguilar, 2002: 51).

Durante el consumo será la relación más íntima entre el individuo y propiamente el alimento, esto es debido a que pasa a formar parte del cuerpo, desatando reacciones biológicas y emocionales, o sea al placer o disgusto que los alimentos provocan en los individuos. También se involucra la relación social a partir del lugar y la compañía en la que te encuentres, corresponderá de manera agradable o desagradable, no es lo mismo comer a solas que acompañado,

tampoco comer cuando estas feliz, triste o enojado, por lo cual entran en función otros aspectos sociales dentro del consumo mismo.

El replanteamiento de la necesidad

Se refiere al momento en que nuevamente se volverá a consumir dicho alimento, en qué espacio, en qué tiempo y con quiénes. Con esta fase termina el proceso pero a su vez da paso al inicio de un nuevo proceso de alimentación. Esta última fase permite reafirmar la primera categoría, es decir la necesidad que se tuvo para abastecerse, elaborar y consumir ciertos platillos, el mismo autor menciona que:

En este momento se conjugan resinificados los criterios objetivos (hambre, sed, etc.) y subjetivos (simpatía o antipatía, gusto o disgusto, etc.), a fin de replantear el conjunto del proceso de alimentación. Si bien empíricamente es impreciso dar cuenta de ello por su naturaleza estrictamente ontológica, es necesario explicitarla pues es ahí en donde se expresa la facultad creativa del *cotidiano* replanteando su sentido biológico, histórico y ontológico individual y colectivo (Aguilar, 2002: 52).

Se establecen juicios sobre lo que objetivamente podemos percibir, biológicamente es la satisfacción de saciar el hambre o sed. En cuanto a lo subjetivo puede ser el deleite o disgusto. También se notará la vinculación con los aspectos históricos; culturales; económicos; etc. En conclusión, los humanos nos alimentamos a partir de lo que socioculturalmente hemos construido a través de la historia de cada región, por supuesto este bagaje está íntimamente ligado a otros factores como la ecología y la economía por mencionar unos.

El método etnográfico

El método etnográfico es de suma importancia para la investigación antropológica y por supuesto para analizar el Sistema de Alimentación. Es

relevante conocer cuándo surge este método, según María Murillo inició a finales del siglo XIX vinculado a dos tradiciones:

A la antropología cultural que surge de un estudio de los nativos de la zona occidental de Nueva Guinea, después de que los investigadores conviviesen durante un tiempo con ellos, como unos miembros más de su comunidad. Y en la Escuela de Chicago de Sociología donde se iniciaron un conjunto de estudios sobre pobreza y marginación, dando gran importancia a la dimensión humana. Estos estudios parten de la obtención de datos desde las experiencias de primera mano, a través de entrevistas y fotografías de su contexto social (Murillo: 2).

Para la primera corriente implicó convivir con los nativos, cuyo objetivo fue, que a partir de esa convivencia, es decir, del trabajo de campo pudieran obtener los datos más precisos en cuanto a su pensamiento y forma de vida: hábitos, religión, alimentación, costumbres, etc. Una obra clásica de este tipo de análisis es la de *Los argonautas del Pacífico occidental* de Bronislaw Malinowski (1986).

En contraste con la sociología que no se basó en el análisis completo de una sociedad, sino más bien se enfocó a temas centrales como la pobreza y migración, a través de entrevistas y fotografías. Pero ¿cómo han definido a la etnografía?. De acuerdo con María Murillo la etnografía es definida, “del griego *ethnos* —*εθνος*, "tribu, pueblo"— y *grapho* —*γραφω*, "yo escribo"—; literalmente descripción de los pueblos". (Murillo: 1). Pero para Cesar Huerta la etnografía no solo es descripción de las comunidades, para él autor:

La etnografía tiene por objeto obtener datos detallados de primera mano sobre los pueblos, sean rurales o urbanos. No se trata de describir sólo costumbres y creencias, aparentemente sin que estos datos sean contaminados por el investigador. Pero todo tipo de datos presupone un trasfondo teórico. Por lo tanto, no son descripciones a secas, son construcciones narrativas que requieren selección e interpretación (Huerta, 1998:99).

Desde esta perspectiva, la investigación etnográfica propone analizar a las sociedades a partir de la obtención de datos, el reto es ser lo más objetivo posible,

en otras palabras, no inmiscuirnos en forma subjetiva con la población observada. Sin embargo y desde mi experiencia con el trabajo de campo, éste fenómeno es muy complejo en el sentido de que al final de tu investigación, siempre le tendrás agradecimiento a la comunidad que te permitió estar conviviendo con ellos .Pero por supuesto que la base teórica es de suma importancia, ya que esto te permite que no pierdas de vista tus hipótesis y por ende tus objetivos, dando como resultado final un trabajo con la mejor objetividad posible. Otra definición de etnografía es dada por Rosana Guber como:

Una concepción y práctica de conocimiento que busca comprender los fenómenos sociales desde la perspectiva de sus miembros (entendidos como “actores”, “agentes” o “sujetos sociales”). La especificidad de este enfoque corresponde, según Walter Runciman (1983), al elemento distintivo de las Ciencias Sociales: la descripción. Estas ciencias observan tres niveles de comprensión: el nivel primario o “reporte” es lo que se informa que ha ocurrido (el "qué"); la "explicación" o comprensión secundaria alude a sus causas (el "por qué"); y la "descripción" o comprensión terciaria se ocupa de lo que ocurrió para sus agentes (el "cómo es" para ellos) (Guber, 2001: 19).

La etnografía es una forma de conocimiento, resultado de la observación que busca comprender y analizar todas las formas sociales, a partir de la concepción de la sociedad analizada. Ésta observación puede tener tres etapas, informe, explicación y descripción. El método etnográfico posee sus propias técnicas como la observación participante. Es decir que convivas con la sociedad a la que estas analizando, que te integres a su círculo social y desde esa postura trates de comprender sus prácticas sociales, con el objetivo de tener un mejor análisis de observación.

La entrevista es otra herramienta que se utiliza cuando ya tienes datos concretos y lo que se desea es conocer más acerca del tema. Existen entrevistas estructuradas y semi-estructuradas. La primera se refiere a que solo cuestionaras aquella información que necesitas. La segunda no implica un orden establecido, la idea central es que tú puedes comenzar con una pregunta abierta y ésta conducirá a otras y así sucesivamente.

El cuestionario es otra forma de obtener información mediante una serie de preguntas, las cuales ya son específicas respecto a algún tema. El diario de campo también te ayuda a ir describiendo los hechos y realizar reflexiones acerca de tal acontecimiento. También es importante el apoyo de fotografías, videos, mapas, porque a partir de ello también recuperas información para el análisis.

Debo señalar que precisamente para obtener el antecedente histórico de la fiesta patronal de la Virgen del Rosario, referido en el segundo capítulo, utilicé la entrevista semi-estructurada. Y para el último capítulo dirigido al Sistema de Alimentación de los zapotecos serranos durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario, recurrí la técnica de la observación participante en dos festividades la de 2011, 2012, y en menor proporción en la del 2013, debido a que sólo asistí a corroborar algunos datos. Me fueron de bastante ayuda, las fotografías, videos y audios. Así como también los cronogramas de las festividades, ya que a través de este material pude organizar y obtener información.

En definitiva el método etnográfico es de suma importancia para el análisis de la antropología y sociología y por supuesto para el estudio de los temas de antropología de la alimentación, pues sin este método simplemente no podríamos analizar este fenómeno, debido a que rigurosamente tenemos que hacer trabajo de campo. Una vez expuesta la fundamentación teórica y metodológica, es momento de observarla en el caso concreto y es precisamente de lo que tratará mi siguiente capítulo.

Capítulo 4

El Sistema de Alimentación de los zapotecos serranos durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario

El objetivo de este capítulo es observar, describir y analizar el Sistema de Alimentación de los zapotecos serranos durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario. Además de comprender el papel que tienen los alimentos y su significado en la festividad. Es así que confirmaré mi última hipótesis que se refiere a: el método etnográfico me permitirá observar, describir y analizar el Sistema de Alimentación, así como el papel que tienen los alimentos y su significado en la celebración.

Para lograr dicha meta utilicé el Proceso de Alimentación, es decir estudiar cada una de sus fases: necesidad, abasto, elaboración, consumo y replanteamiento de la necesidad. Cada una de las etapas está construida a partir de la descripción en correspondencia con la metodología ya mencionada.

En un segundo momento me refiero al papel que tienen los alimentos y su significado en la celebración. Con ello me estoy refiriendo a la comparación que existe entre la Comunidad Oaxaqueña, el Comité y Ministros de la Iglesia, así como los avecindados de la colonia Malacates. Esto se logra a partir del análisis de la etapa del consumo.

4.1 El Sistema de Alimentación de los zapotecos serranos durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario

Este apartado tiene como dinámica mencionar el dato etnográfico y después hacer el análisis correspondiente a cada fase: necesidad, abasto, elaboración, consumo y replanteamiento de la necesidad. Tengo que señalar que hice trabajo de campo en la festividad del 2011, cuyo objetivo fue, introducirme a ésta celebración, por tal motivo tomé de muestra el día 6 de octubre de 2012, uno de los días festivos de la fiesta patronal de la Virgen del Rosario en Cuautepec Barrio Alto. Dicho estudio etnográfico fue básicamente realizado en, donde se llevó a cabo el proceso de alimentación.

La necesidad

Dentro de esta categoría aprecié no solo una necesidad biológica, es decir no solo se come para nutrir el cuerpo, sino también observé que se consume para satisfacer una necesidad social, donde se pone de manifiesto otros aspectos culturales, es el caso de definirse ante otros como cultura. Si bien todos los seres vivos nos alimentamos, los humanos nos distinguimos por hacerlo en grupo, creando todo un conjunto culinario y bajo ciertas reglas las cuales han sido establecidas socialmente.

En este caso la necesidad que tuvo la Comunidad Oaxaqueña durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario encierra dos aspectos fundamentales que los llevan precisamente a elaborar platillos que son típicos en sus lugares de origen. Uno de estos aspectos es ofrecer los alimentos como muestra de gratitud a las Bandas de viento y a los Grupos de Danza que los acompañan durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario. (fig.22). Por ende, para esta comunidad la gratitud permea y es mediante los alimentos.

El otro punto es que a partir de esta convivencia se vuelven a sentir identificados como comunidad Oaxaqueña, el tiempo y el espacio no han sido factores de ruptura. Es precisamente este espacio el que los ayuda a reunirse para la convivencia. (fig. 23). Su lengua natal: el zapoteco vuelve hacer un lenguaje íntimo entre ellos. Habría que resaltar que los originarios a los cuales me remito son principalmente de Yalalag y Santiago Camotlán, pertenecientes a la cabecera distrital de Villa Alta en la zona norte del estado de Oaxaca. Por esto, debo tener en cuenta lo que comenta Manuel Ríos:

El zapoteco en el área de Villa Alta sigue siendo una lengua de uso cotidiano, mientras que en Ixtlán una gran parte de los pueblos la han perdido adoptando totalmente el español, como los casos de Capulalpan, Natividad, Iztlán, Xiacuí, La Trinidad, San Pedro Nolasco y Guelatao (Ríos, 1995:213).

De modo que, en esa zona han tratado de no perder su lengua natal a comparación con sus alrededores, esta conducta es manifestada en la colonia Malacates perteneciente a Cuautepec Barrio Alto. Donde estos migrantes son parte de la celebración de la Virgen del Rosario, siendo precisamente esta reunión la que les ha permitido seguir conservando y difundiendo el zapoteco, idea será más clara en las siguientes fases.



Fig.22 Ofrecimiento de alimentos (2012)



Fig.23 Convivio de la Comunidad Oaxaqueña (2012)

Puedo considerar que estas necesidades demuestran que no solo se come para nutrir el cuerpo, sino que están inmersos otros aspectos, me refiero a que se cuenta ya con un bagaje de tradición. Es una cultura que socialmente trae consigo sus prácticas y costumbres, donde colectivamente han seleccionado y reconocido sus platillos típicos que fueron elaborados y consumidos durante el festejo, como muestra de agradecimiento y para reafirmar una identidad.

El tiempo también es considerado en esta etapa, razono que en esta ocasión el tiempo y el espacio no han sido elementos de ruptura, porque a pesar de que esta población se encuentra en otro espacio, cuyo contexto social es muy distinto al de su origen han tenido la capacidad de adaptarse. Un aspecto que difícilmente se abandona cuando se migra son las costumbres alimentarias, con ello me estoy refiriendo a que los hábitos alimentarios son difíciles de modificarlos.

Pero, ¿a qué me refiero con esta conducta?, una definición dada por Luis Alberto Vargas es que “cada quien tiene sus propios hábitos alimentarios. Estos consisten en actos característicos y repetitivos que se llevan a cabo ante la necesidad de comer y que, al mismo tiempo, satisfacen necesidades emocionales y normas sociales” (Vargas, 1993: 24). Como señaló el autor, los hábitos alimentarios también satisfacen necesidades emocionales, doy cuenta que efectivamente este grupo también come durante la celebración de la Virgen del Rosario por felicidad, ya que nuevamente se vuelven a reunir para disfrutar de la compañía de sus familiares y amigos, que los hace parte de una misma comunidad.

Tengo que destacar que en la vida cotidiana esta población mantiene sus hábitos alimentarios en la medida de lo posible, esto debido a que al ser una conducta socialmente construida, puede ser modificada, sobre todo en el área del D.F. porque nos encontramos con empresas las cuales cotidianamente nos están ofreciendo una gran variedad de alimentos, los cuales de alguna manera han sido consumidos por la población. Sin embargo y por lo que concierne a la área de Cuauhtémoc Barrio Bajo y Alto, aun contamos con diversos tianguis, en donde podemos encontrar carne, verduras, legumbres y frutas frescas, este punto es

muy relevante por quizá sea la razón por la cual muchos de los migrantes que actualmente residen en Cuauhtepic y la Colonia Malacates aún conservan sus hábitos alimentarios. Esto es solo una posible hipótesis, de modo que este punto podría ser una nueva línea de investigación.

Ya que estudiar hábitos alimentarios es otro asunto que debe ser analizado lo más objetivamente, ya que éstos podrían estar transformándose en pequeña o gran medida, sobre todo en zonas urbanas, lo interesante de ello sería investigar en qué porcentaje están siendo alterados. Al respecto Igor de Garine y Luis Alberto Vargas nos comentan que “el proceso de alimentación- nutrición en las comunidades urbanas depende cada vez menos del ambiente natural y del clima y más de las situaciones económicas y del mercado local e internacional. De hecho, las prácticas culinarias urbanas y sus formas de comer se encuentran en proceso de cambio” (Garine y Vargas, 1997:21).

El abasto

El abasto comienza con la colecta que realiza el Grupo Oaxaqueño. Desde el primer domingo de Julio este grupo sale a recolectar donativos con sus familiares y amigos, algunos de ellos viven en la misma colonia Malacates pero otros se encuentran en el Estado de México en los municipios de Cuautitlán, Chiconahutla, Ecatepec, Chimalhuacán, entre otros.

De modo que el presupuesto surge de la colecta, pero cabe señalar que una parte es destinada para el pago de la Banda de viento y lo que resta es destinado para el abasto de los alimentos. También se cuenta con el aporte de cada uno de los integrantes del Grupo Oaxaqueño.

Dentro de los ingredientes inmediatos están las hojas para envolver los tamales de frijol y las hojas de aguacate, que son traídas del huerto de la casa, de una de las señoras que participan en la elaboración de los alimentos. (Fig.24 y 25).

En cuanto a los alimentos mediatos para este año se compró pan, él cual se elaboró en la colonia Malacates pero al estilo oaxaqueño. El café y el mezcal son comprados y traídos del Estado de Oaxaca. El Grupo Oaxaqueño son los encargados de ir a comprar la pancita de res desde muy temprano, esto es entre las 5:00 am y 5:30 am este producto, así como el pollo, frijoles, arroz, tortillas, jitomates, cebollas, masa, ajos, canela, chiles y refrescos, son adquiridos en el D.F. (Fig.26 y27).

Los utensilios son tinas grandes, leña, carrizo, mesas, coladores, chucharas, chuchillos, licuadora, molino, platos, cazuelas, vasos, tazas, canastas, jarras, lonas, entre otros. (Fig28y 29).

Abato inmediato



Fig.24 Hojas de milpa (2012)



Fig.25 Hojas de aguacate (2012)

Abasto mediato



Fig.26 Frijol (2012)



Fig.27 Masa (2012)

Utensilios



Fig.28 Mesa y hule (2012)



Fig. 29 Tina y leña (2012)

Dentro del abasto también se encuentran las técnicas que se utilizaran, en esta ocasión las principales son lo molido, el amasado, el cocido por medido de lo hervido y al vapor. Todas ellas con el objetivo de haber manipulado al alimento para convertirlo en un alimento cocido, en donde la reproducción simbólica de la alimentación y la cultura se entrelazan. Por mencionar un caso, cito a Lévi-Strauss:

El alimento hervido requiere del uso de un recipiente, que es un objeto cultural; y otra simbólica pues si la cultura media entre el hombre y el mundo, la ebullición, a través del agua, se coloca entre la comida que el hombre ingiere y otro elemento del mundo físico: el fuego (Lévi-Strauss en Llana, 1998:285).

Es decir, el hombre desde su existencia se ha servido de lo que la naturaleza le ha podido ofrecer. Desde tiempos remotos el hombre ha inventado sus herramientas y sus técnicas para ser aplicadas en distas necesidades. Como consecuencia y refiriéndome específicamente al área de elaboración de los alimentos podemos encontrar diversos objetos que ayudan a procesar los alimentos, Luis Alberto Vargas menciona al respecto:

Durante la época prehispánica se desarrollaron técnicas muy diversas para preparar los alimentos, y la mayoría continúa en uso. Desde luego que conocían el fuego para asar los alimentos, pero además hicieron buen uso de la cerámica para fabricar vasijas, ollas y otros recipientes para preparar los alimentos: entre ellos destacan los comales para hacer las tortillas, y las ollas vaporeras para los tamales. Los metates para moler el maíz y los molcajetes para prepararlas salsas o moles que estaban también muy difundidos. (Vargas, 1989: 2)

Es por ello que menciono que entre la alimentación y la cultura se encuentran aspectos objetivos como subjetivos. No entro en la descripción de las técnicas utilizadas, porque en la siguiente etapa, es decir en la elaboración las retomare nuevamente. Dentro de esta clasificación también existen herramientas las cuales están ya determinadas para cumplir una necesidad en específico.

Muchas veces este hecho no se percibe, sin embargo he aprendido que es parte dentro del Sistema de Alimentación de cada sociedad, y que por medio de los utensilios se puede apreciar conductas de conocimiento. Cada uno de ellos fue elaborado con una finalidad, también observe que se les ha otorgado un valor simbólico, es el caso de utilizar cazuelas, tazas y platos de barro, esto es garantía de un mejor sabor en la comida, es comer como se come en Yalalag y Santiago Camotlán.

Otro ejemplo es la leña que se utiliza porque argumentan que la comida sabe mejor, además que es muy eficiente en cuanto a la rapidez de la cocción. Le han asignado dos grandes ventajas, dicho de otra forma, le han otorgado un valor simbólico al fuego. Aunque también debo tener en cuenta el gran peso que tiene este elemento a través de la historia de la humanidad, para ello Richard Wrangham y sus colegas de la Universidad de Harvard mencionan:

La más antigua manifestación inequívoca del uso del fuego-hogares de piedra y huesos quemados de animales hallados en Europa datan de apenas unos 200,000 años. Es obvio que la cocción fue una innovación de la dieta humana. La cocción primitiva de los alimentos vegetales, especialmente tubérculos, permitió el crecimiento del cerebro (Wrangham en William, 2003:52).

Lo relevante de esto, es señalar que de no haberse descubierto el fuego el rumbo de la dieta humana hubiese sido totalmente diferente, pero más aún, le debemos el crecimiento del cerebro por medio de la cocción de los alimentos. Es por ello que hoy por hoy este elemento es fundamental para llevarse a cabo el proceso de la alimentación, he ahí la importancia y el valor que cada cultura le ha otorgado. Por lo tanto, hablar del fuego es pensar en la historia de la humanidad.

La elaboración

Dentro de esta categoría incluye la descripción de los espacios en donde es elaborada la comida. En la mayoría de los casos existe un lugar determinado, la cocina, pero entendiendo por ello, no solo al espacio físico como tal, sino que dentro de este término me estoy refiriendo a los puntos objetivos como son: los utensilios, las técnicas y los alimentos para procesarlos. Así como los aspectos

subjetivos, como pueden ser las creencias o un rito. Pedro Romero argumenta al respecto:

Si la acción de alimentarnos pertenece, por igual a todo el reino de los seres vivos, la cocina, en particular, es una actividad exclusivamente humana. Es más, debido a la invención de la cocina los humanos llagan a ser el grupo animal omnívoro por excelencia. El hallazgo de la cocina ha permitido a la especie humana adaptarse a una variedad de nichos ecológicos tan numerosa que habiendo ocupado todos los rincones del mundo son, los humanos, los únicos seres capaces de comer un número prácticamente ilimitado de alimentos diversos (Romero, 1992:25).

El espacio donde se elaboró la comida, fue en el patio de la casa de uno de los integrantes del Grupo Oaxaqueño. Esta zona ha tenido adecuaciones, como tener que cubrir el patio con lonas, esto debido a que la fiesta se celebra cuando aún nos encontramos en temporadas de lluvias. El señor Gerardo Molina me comentó que antes se hacía en otro domicilio, pero al ya contar con un espacio más amplio les permitió almacenar en su vivienda todas las herramientas y los utensilios que se ocupan en la festividad.

En el patio se encontraban las mesas, sillas, leña, tinas, botes, cubetas, cucharas de madera de diferentes formas, licuadora, coladores, cazuelas, platos y tazas de barro, etc. Como pude observar este sitio es adecuado y acondicionado para llevarse a cabo la elaboración de los alimentos. El 6 de octubre de 2012 a partir de las 5.30 am, los integrantes del Grupo Oaxaqueño en compañía de sus familiares y amigos comenzaron a organizar las actividades.

Se hizo principalmente limpieza tanto del patio como de los utensilios que se utilizaron. Todos y cada uno de los que acompañan en esta actividad ayudan incluso, se observa la participación de niñas y niños. La gente que se encontraba en este sitio se contemplaba contenta, amigable y sobre todo con una gran disposición de ayudar. Cabe resaltar que este gran momento es amenizado por música típica del estado de Oaxaca y en lapsos de tiempo se escucharon diálogos en zapoteco.

Interesa mostrar que antes de comenzar a elaborar los alimentos el área donde colocaron los fogones y en este año las parrillas, fue bendecida con mezcal por una de las señoras que ayudan a elaborar los alimentos, ella nos dijo que se bendice para que no ocurra ningún tipo de accidente durante la elaboración y consumo de la comida.

Por otro lado, también observé la materia prima que serviría para la elaboración. Entre los ingredientes: la masa, el frijol, las hojas de milpa, la pancita, los chiles serranos y guajillos, jitomates, cebollas, pollo. También estaban presentes otros alimentos, como el café, pan, mezcal, arroz, el frijol frito, las tortillas, el agua de horchata y refresco, mismos que se ofrecieron durante el desayuno y el almuerzo.

Debo señalar que asimismo se elaboraron platillos como caldo de pollo, arroz, frijoles, tamales de frijol y pancita de res, los últimos serán los ejemplos, esto debido a que se pudo observar que a pesar de que exista otro tipo de platillos, la pancita de res y los tamales son los fundamentales. Se les pregunto ¿por qué no puede faltar la pancita de res y los tamales de frijol en esta celebración? la respuesta fue: porque en Oaxaca eso se prepara para las grandes fiestas como son las bodas o fiestas patronales, es la tradicional, además que los tamales tienen un papel muy importante, ya que se elaboran propiamente para acompañar la pancita de res en lugar de tortillas. Como antecedente, efectivamente estos platillos tienen su importancia, ya que Manuel Ríos menciona:

Los platillos regionales que se ofrecen durante las fiestas son: caldo de res a acompañado de tamales de frijol envueltos en hojas de aguacate y de maíz (zacate), tamales de amarillo, de pescado y de camarón, barbacoa enchilada de carnero, pan de dulce, resobado y de manteca, grandes totillas a mano, champurrado a base de cacao, panela, canela, maíz blanco, atole blanco, mezcal, tepache y, en algunas ocasiones, una bebida llamada cua zichgr y pá-son-ca. La primera, se elabora con base en un tipo de nixtamal que se pone a fermentar y de sabor agrio de donde proviene su nombre que significa masa agria: la segunda, es dulce y se elabora con cacao, nixtamal, panela, agua, y una yerba aromática denominada en zapoteco yeg rux y en español con la voz náhuatl cocolmécatl” (Ríos, 1995: 212).

Por ende, puedo examinar que detrás de estos platillos esta toda una tradición, ya que para la comunidad zapoteca estos alimentos los conciben bajos sus propias formas de pensamiento. Cabe señalar que no es solamente la descripción del procesamiento de los alimentos, como si solo se tratara de enunciar las recetas de cocina, se trata más bien de ir hilando el proceso conforme a una construcción socio-cultural, dicho de otra manera, que aspectos de su vida cotidiana o de sus hábitos alimentarios se vinculan con los aspectos culturales y sociales de dicha población. Ahora bien, pasaré a la descripción de la **elaboración de los tamales de frijol**.

Primeramente se pusieron a cocer los frijoles con sal, una vez cocidos se colaron y se llevaron a moler al molino², lugar se encuentra muy cercano a la Iglesia de la preciosa Sangre de Cristo. En esta etapa puedo ubicar la técnica de lo molido: los frijoles tuvieron que pasar por este proceso, ya que de otra manera su consistencia no ayudaría para ser esparcida sobre la masa. (Fig.30).

En otro momento se preparó la masa la cual se puso en una tina grande y se le agregó un poco de sal, una vez aplicada la técnica del amasado, se colocó en una mesa grande un hule como si fuera un mantel. En cuanto a la técnica de lo amasado se cuenta con esta habilidad, ya que si no se logra amasar bien, simplemente no se puede extender sobre el hule (Fig.31). Listo este procedimiento, se distribuyó una ligera capa de masa sobre el hule de la mesa, utilizando solo las palmas de las manos, cabe decir que esta técnica tiene su importancia ya que si lo haces con mucha fuerza solo conseguirás que la capa se rompa y si lo haces ligero que no se extienda la masa, la idea central es que se debe equilibrar el impulso de la palma de la mano. (Fig.32).

² Con molino me refiero a una tienda donde muelen los chiles secos y otras especias. También venden toda clase de alimentos que sirven para la elaboración de tamales y atoles.

Una vez terminada la gran capa de masa, se le colocó una capa de frijol, el cual ya se encontraba molido, de igual manera se utilizaron las palmas de las manos (Fig.33). Posteriormente se utilizaría la técnica de lo envuelto, comenzando por la parte horizontal de esta gran capa de masa y frijol, ayudándose con el hule se fue envolviendo como una especie de rollo (Fig.34). Una vez listo este procedimiento se cortó en segmentos que serían ya los tamalitos de frijol, les colocaron una hoja de aguacate en cada lado, esta hierva es para darle un mejor sabor al tamal (Fig.35).

Previamente se pusieron en remojo las hojas de milpa, una vez blandas se extienden y se enjuagan para tenerlas ya preparadas para envolver los tamales (Fig.36). En cuanto a la técnica de lo envuelto, ésta es particular ya que se coloca el tamal de forma transversal para que quede bien envuelto, ya que de lo contrario se puede desprender de la hoja (Fig.37). Una vez terminados los tamales, se destinaron a cocer al vapor en una tina grande, misma que se le colocó carrizos haciendo una especie de parrilla, por su puesto se le agregó una pequeña cantidad de agua tapando los carrizos, como si semejará un vaporara de gran tamaño. (Fig.38).

En cuanto a las técnicas de elaboración, debo indicar que el alimento está íntimamente relacionado con el cuerpo, me estoy refiriendo propiamente a los sentidos cada uno de ellos participa y muchas de las veces este aspecto pasa desapercibido: como caso concreto pongo la vista, por medio de ella saben si ya está bien la consistencia de la masa y el frijol. El gusto, sin él simplemente no se podría encontrar el sabor a los alimentos.

En cuanto al olfato, saben distinguir si los alimentos ya se cocieron, ya que sí huele bien es sinónimo de que ya está listo para ser consumido. El tacto es otro sentido de suma importancia para manipular la masa, el frijol y las hojas para envolver y diagnosticar si ya están listos éstos elementos para ser manipulados. Finalmente el sentido auditivo también participa, porque a través de los sonidos que emiten los alimentos al estar cociéndose al vapor o en agua, pudieron dar cuenta si ya estaban por cocerse.

Dentro de las técnicas ya mencionadas existen elementos objetivos, como es el resultado del tamal en sí, las herramientas utilizadas, pero sobre todo el conocimiento para llevarse a cabo este proceso, ya que de lo contrario muy difícilmente se lograría, hay que distinguir que este conocimiento es transmitido de generación en generación y que es llevado a la práctica debido a que en grandes festividades elaboran estos tamales.

En cuanto al lado subjetivo encontré la creencia de que agregar sal y en este caso incorporar la hoja santa, es sinónimo de darle al alimento un mejor sabor. Pero sobre todo pensar en elaborar estos tamales que son originarios del estado de Oaxaca y que se elaboran en festividades como son las fiestas patronales. Así que se ha establecido una reconfiguración con su lugar de origen. También través de la elaboración, todos los participantes reafirmar su identidad y su lengua natal el zapoteco cobra fuerza al ser hablada.

Imágenes del procesamiento de los tamales de frijol



Fig.30 Preparación de frijol (2012)



Fig.31 Preparación de la masa (2012)



Fig.32 Distribución de la masa (2012)



Fig.33 Colocación de frijol (2012)



Fig.34 Técnica de lo envuelto (2012)



Fig.35 Colocación de hojas de aguacate (2012)



Fig.36 Preparación de las hojas de milpa (2012)





Fig. 37 Técnica de lo envuelto (2012)



Fig. 38. Tamales listos para la cocción (2012)

A lo que respecta a **la elaboración de la pancita de res**. Primero se lavó muy bien quitándole los excesos de grasa, habría que señalar que son los señores los que se encargan de lavarla y cortarla, pero en otras ocasiones también las señoras han realizado esta actividad (Fig.39 y 40). Ya que se encontraba limpia y cortada en trozos pequeños, la colocaron en una tina grande, ésta se encontraba hirviendo con sal, cebolla y ajo (Fig.41). Una vez cocida, se le agregó el puré elaborado con jitomate, chile guajillo, ajo y cebolla, para darle sabor al caldo, se colocaron hojas de hierba santa, ejotes y hojas de col (Fig.42). Para servirla se acompañó con chile serrano, limón y por su puesto con los tamalitos de frijol.

Imágenes del procesamiento de la pancita de res



Fig.39 Lavado de la pancita de res (2012)



Fig. 40 Corte de la pancita de res (2012)



Fig. 41 Agua hirviendo con sus condimentos (2012)



Fig. 42 Pancita lista para servirse (2012)

Es importante la técnica del corte de los ejotes y las hojas de col, porque fueron cortados con las manos, de ninguna manera utilizaron el cuchillo, poseen la habilidad de cortar la verdura rápidamente. Algo peculiar, es la importancia que le dan a la leña ya que como combustible es básico, a pesar de que se utilizaron por primera vez las parrillas de gas, los resultados no fueron satisfactorios, ya que los alimentos no se cocieron con rapidez. En otro momento yo les pregunté ¿por qué cocinar esta vez con parrillas de gas? la respuesta fue porque nos donaron las parrillas y pensamos que nos felicitaría el trabajo, en cuanto a que no tendríamos que hacer muchos fogones. Pero como se observo no tuvieron éxito las parrillas.

También durante el procesamiento existe una reconfiguración en relación a: cómo se come en sus lugares de origen y como son elaborados sus alimentos. Existe una relación directa en cuanto a sus costumbres, creencias y hábitos alimenticios. Ya que durante la elaboración las señoras que preparaban los alimentos conversaron acerca de cómo es en Yalalag y Santiago Camotlán, específicamente, que comen y como preparan sus alimentos, un caso claro es la hoja santa, porque también la preparan con huevo. Además es utilizada para el llamado amarillito, que se compone de chile guajillo, ejotes y masa, es un tipo de adobo al que se le agrega pollo.

El consumo

Posiblemente sea la etapa que más se percibe cuando nos referimos al alimento, porque se está nutriendo el cuerpo tanto biológicamente como culturalmente. Dicho de otra forma es durante esta etapa, que el alimento pasa a formar parte del individuo, porque desata reacciones biológicas y donde el sentido del olfato se encuentra con una sensación de olor completo, ya que si bien durante la elaboración se están conformando los olores de cada uno de los ingredientes, en el consumo es cuando todo se ha conjugado para crear un aroma uniforme y si huele bien, es garantía de que tiene un buen sabor.

También es durante esta etapa cuando expresamos emociones de gusto o disgusto. Para este caso la forma en que se consumió nos habla de la relación social que se establece con la comunidad oaxaqueña o como bien lo señala Roberto da Matta: “las comidas son unidades sociales muy importantes, que ayudan a dar forma y consistencia a ciertos grupos sociales” (Da Matta, 1988: 627).

El consumo se llevó a cabo en el patío de la casa del señor Gerardo Molina, donde también fueron elaborados los alimentos, una vez más el espacio es modificado para el consumo. A pesar de que solo me refiero a dos comidas para el análisis del Proceso de Alimentación, es importante destacar que durante esta observación también se consumió en otros tiempos: desayuno, almuerzo, comida y por supuesto la cena.

Antes de comenzar a elaborar propiamente los alimentos, se llevo a cabo un desayuno en el que se ofreció pan, café y mezcal, esto alrededor de las 8 am, en donde el Grupo Oaxaqueño y demás participantes se reunieron en una mesa, en la que le dieron las gracias a la Virgen del Rosario por los alimentos. También se ofreció mezcal a la madre tierra para que los proteja, esto es para que no haya ningún tipo de accidentes, ya que se estaba trabajando con leña y las parrillas de gas.

El almuerzo se llevó a cabo a las 12:00 pm en donde se consumió frijolitos refritos, arroz, tortillas, chiles y café, los cuales fueron consumidos por el Grupo Oaxaqueño, familiares y amigos que se encontraban ayudando en la elaboración de los alimentos. En la comida se proporcionó caldo de pollo, tortillas y refresco, principalmente a la Banda Juvenil Sta. Cecilia de Betaza Oaxaca, porque ellos fueron la primera banda que llegó. Esta banda es conformada principalmente por niños(as) y adolescentes. En su mayoría son hijos de los migrantes y para ellos el colaborar en esta celebración es un privilegio, porque a través de su participación refuerzan su identidad.

La cena comenzó alrededor de las nueve de la noche, se compartió la pancita de res acompañada de los tamalitos de frijol. Fueron atendidos principalmente las bandas de viento y los grupos de danza que acompañaron en la celebración a la Virgen del Rosario, poco tiempo después, cada uno de los demás invitados también pudieron consumir estos alimentos. Durante el consumo observe que se deleitaron, les gustó, estaban felices.

El patio fue adecuado con mesas y sillas, la comida se sirvió en platos y tazas de barro. Se come de una forma muy equitativa, no hay distinciones, todos y cada uno de los invitados son atendidos de igual forma, son importantes en el consumo tanto las personas que participaron en la elaboración de los alimentos, como los invitados propiamente. Existe la dinámica de intervalo, es decir se turnan para comer.

Durante el consumo cuando pude analizar que en esta ocasión no solo se nutre el cuerpo, sino también se alimenta el lado subjetivo de los individuos. (Fig. 43 y 44). Me refiero a lo que Marvin Harris argumenta: “La comida por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes que poder pasar a un estómago” (Harris, 2007: 13).

Se satisfacía una necesidad social, se alimentó su identidad a través de los alimentos. Analicé a la gente cuando comía, se notaban alegres, porque estaban felices por haber participando en la fiesta de la Virgen del Rosario, además de que esto les permitió que nuevamente se reunieran con su comunidad. La comida les agradó y fue el momento de agradecimiento, ahora de parte de los invitados hacia los integrantes del Grupo de Oaxaqueño y los demás participantes que elaboraron los alimentos, así que el alimento también es un elemento de correspondencia.



Fig.43 y 44 Consumo de los integrantes de la Banda de Viento y el grupo de Danza (2012)

Replanteamiento de la necesidad

Es la última etapa del Proceso de Alimentación en la que puede verificarse cuál fue realmente la necesidad que tuvo esta comunidad para seleccionar y elaborar dichos alimentos. Puesto que en esta fase se cuestiona en dónde y en qué tiempo tendrán nuevamente la necesidad de volver a procesar y consumir estos platillos.

Del mismo modo, se puede percibir que el acto de alimentarse es más complejo de lo que se piensa, efectivamente se ha cumplido con una característica biológica. Pero también se conjugan aspectos de índole histórica y cultural, es decir, esta sociedad se alimentó bajo sus percepciones de lo que históricamente han manejado como alimento, de lo que el medio natural les ha otorgado y lo que colectivamente han reconocido y significado como comida de tradición.

En este sentido, el replanteamiento de la necesidad de la Comunidad Oaxaqueña será la próxima fiesta patronal de la Virgen del Rosario, cuando nuevamente tengan la necesidad de ofrecer los alimentos como muestra de gratitud a las Bandas de viento y a los Grupos de danza que los acompañan durante la celebración patronal. (Fig.45). Determino entonces que el alimento tiene la función de agradecimiento.

Así mismo será cuando la Comunidad Oaxaqueña vuelve a replantearse la necesidad de reafirmar su identidad, por medio de la reunión, del diálogo entre ellos, de la convivencia y del trabajo en equipo e igualdad. (Fig.46). Finalmente existe algo peculiar dentro de la comunidad zapoteca, me refiero a la organización, participación y equidad que existe entre los hombres y mujeres.



Fig. 45 Ofreciendo los alimentos (2012)



Fig.46. Convivencia entre la comunidad (2012)

4.2 Simbolismo mediante el consumo de los alimentos durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario

Anteriormente les expuse el Sistema de Alimentación de los zapotecos serranos durante la fiesta patronal de la Virgen del Rosario, ahora me propongo estudiar a la otra parte de la comunidad que participa en la misma celebración, me refiero a colaboración del Comité y Ministros de la Iglesia, así como los demás vecindados de la colonia Malacates, mismos que también elaboran y consumen alimentos típicos de fiesta (arroz, pollo, espagueti y mole). Por lo tanto, en este segmento realizo un análisis comparativo entre la Comunidad Oaxaqueña, los integrantes del Comité, Ministros de la Iglesia y los demás vecindados de la colonia Malacates.

Para ello utilicé una de las etapas del proceso de alimentación, me estoy refiriendo al consumo, ya que pretendo verificar la siguiente hipótesis: el método etnográfico me permitirá observar, describir y analizar la etapa del consumo, para dar cuenta del significado de los alimentos durante la celebración. Este segmento lo analicé con el material recabado durante la etnografía del 6 y 7 de octubre de 2012. Ahora bien, sí mi objetivo es conocer el papel que tienen los alimentos y su significado durante esta celebración me fue pertinente puntualizar ¿qué es simbolismo?, haciendo una revisión de ello, encontré el análisis de Sperber quien expone:

Los individuos están dotados de un dispositivo simbólico general y de una estrategia de aprendizaje. La capacidad de “Simbolizar” sería pues, en este sentido, un mecanismo cognitivo. La estrategia de aprendizaje consiste en buscar el tratamiento más sistemático y más coherente para las diferentes informaciones que se nos ofrecen (Sperber en Elena Espeitx 1998:451).

Lo que el precedente propone es que como personas tenemos la capacidad de simbolizar y lo realizamos por medio de la enseñanza. La táctica de aprendizaje reside en averiguar las formas más sencillas y afines de los datos que

se han proporcionado. Para profundizar y para que la idea quede más clara. Retomo nuevamente a Speber, (1988:14)

El simbolismo es un sistema cognitivo y no semiológico. En primer lugar, el código no es igual para todos, ni define exhaustivamente todos los mensajes. En segundo lugar, el simbolismo es independiente de la verbalización, pero en cambio es dependiente de la conceptualización. En tercer lugar, los símbolos no significan por sí mismos, sino porque representan conocimiento. Pero, una clase de conocimiento distinto del enciclopédico, o saber sobre el mundo. El conocimiento simbólico no es conocimiento de las cosas o palabras, sino de la memoria de las cosas y las palabras. En cuarto lugar, el simbolismo es un mecanismo cognitivo que participa en la construcción del conocimiento y en funcionamiento de la memoria. Y en quinto lugar, aunque el simbolismo juega un rol importante en la comunicación social, esta no es una función constitutiva del simbolismo que permita predecir su estructura (Speber, 1988: 14).

En primeros términos, nos habla de un código el cual no será igual para todos, por ejemplo, si quisiéramos ver qué mensaje nos transmite el ver una planta de maíz, para nosotros los mexicanos nos estaría representando la vida misma, ya que desde la mitología somos hijos del maíz, es nuestro alimento básico, de ahí su importancia, en cambio si la observara un asiático, no le representaría lo mismo. En cuanto a que el simbolismo es dependiente de la conceptualización, es remitirse precisamente a lo que socialmente se le ha otorgado un valor. Pongo por caso los chiles ya que se tiene el concepto de que son de los mexicanos o más bien, que los mexicanos somos los que más consumimos chiles.

Los símbolos representan algo gracias al conocimiento, es el caso de la religión católica, al momento de la eucaristía es tomar el cuerpo de Cristo y beber de su sangre, ésto lo podemos concebir gracias al conocimiento que se ha transmitido previamente, de lo contrario si no contáramos con esta noción no podría significarnos nada este suceso, hablar del simbolismo es observar que nos representa dicho objeto o sujeto. Es mencionar un conocimiento transmitido en función de la memoria. Entonces, el valor simbólico de los alimentos durante el

consumo de esta festividad está representando cosas distintas, que a continuación estudiare.

Anteriormente les mencioné que el consumo de la Comunidad Oaxaqueña es el patio de la casa de uno de los integrantes del Grupo Oaxaqueño, la comida se sirve en platos de barro y donde se ofrecen platillos que son considerados de fiesta, es decir la tradicional, donde cada invitado es importante y que no solo se alimenta el cuerpo, también se les da la oportunidad de que a través de los alimentos exista esa reconfiguración con sus lugares de origen, esto lo logran con la convivencia y es a partir de ello cuando los alimentos cobran un significado, para ellos es reafirmar una identidad, es alimentar una tradición.

Si bien recuerdo una de las características que posee este grupo es la firme convicción de no desvincularse con sus lugares de origen y la gran capacidad de organización que existe entre ellos. Durante el consumo puede apreciar que la comida les representa la gratitud para las Bandas de viento y los Grupos de Danza que participan en la celebración de la Virgen del Rosario, además también les significa esa unión y esa identidad.

En cuanto al Comité de la Iglesia, también ofrece una comida y su organización se divide en dos, una parte de este comité elaboró comida en casa de uno de los ministros de la Iglesia, en el mismo lugar se llevo a cabo el consumo. Donde se invitó a los sacerdotes, ministros y comités de las iglesias cercanas.

Se les invitó a comer el 7 de octubre de 2012, se reunieron después de haber terminado la misa solemne de las 13:00 pm. Por lo que llegaron a disfrutar de una rica comida que incluyó pollo almadrado, espagueti, verduras al vapor con mantequilla y tortillas. Dentro de las bebidas se ofreció piña colada y aguas frescas de horchata, jamaica y tamarindo. En esta casa se observó la amabilidad con que se recibe a los invitados, este espacio ha sido adecuado para la convivencia de estos personajes, que también son parte esencial de la Iglesia de

la Virgen del Rosario. La dinámica de como se les sirvió fue conforme iban llegando.

Durante el consumo observé que se encontraban felices, además de que había música religiosa, sus diálogos estaban basados en la fiesta propiamente, como había sido anteriormente y que fiestas estaban por celebrarse dentro de la comunidad religiosa. La comida en este caso se sirve en platos desechables, a excepción de los sacerdotes, quienes comieron en plato de vidrio, esto debido a que representan la máxima autoridad dentro de esta comunidad religiosa. Los sacerdotes fueron acompañados en la mesa por algunos ministros y por el señor Cruz Trujillo, esposo de la señora Marina Morales Valera. (Fig.47)



Fig.47. Sacerdotes y algunos ministros de las iglesias cercanas

La otra parte de los creyentes católicos también comieron, de igual manera algunos alimentos fueron elaborados en la casa anteriormente mencionada y algunos son elaborados en las demás casas de los vecindados de la colonia Malacates. La comida se reunió en las afueras de la Iglesia, se colocaron dos mesas grandes para las cazuelas de arroz, pollo, un tipo de adobo elaborado con chile guajillo, tortillas, aguas frescas de tamarindo y jamaica.

Para el abasto de esta comida, se toma parte de la colecta que maneja la iglesia y la otra es por los donativos de los vecindados, ya sea de manera monetaria o en especie, es decir, los vecindados deciden si apoyan con dinero, sí dejan la materia prima para los alimentos o si ya los obsequian ya elaborados para su consumo.

La dinámica de consumo fue después de la misa solemne, esto alrededor de la 3:00 pm; hicieron una gran fila ayudada por un lazo que los forma, las señoras que sirven la comida son tanto vecinas de esta comunidad como integrantes del Comité de la Capilla. Los señores también participan llevando un orden con la gente. Habría que resaltar que antes de comenzar a repartir la comida, el sacerdote³ realizó una bendición:

En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, Dios padre de bondad te pedimos que bendigas esta comida que vamos a compartir en este día que celebramos a Nuestra Señora del Rosario. Bendice a las personas que trabajaron para que llegaran aquí los alimentos, así como también a las personas que prepararon la comida y ayuda a todos los que no han encontrado hogar. Te lo pedimos por Jesucristo nuestro señor, amen. (fig.48)

Después de haber bendecido los alimentos, la gente fue pasando por su plato de comida; la cual se sirvió en platos desechables, el ambiente fue animado por música, pero en esta ocasión por un intérprete de canciones rancheras. La gente estaba muy contenta y disfrutaba tanto de la comida como de la música. (fig.49)

³ Párroco Gary Bastein Cizm, texto tomado del video registrado el 7 de octubre de 2012.



Fig.48. Sacerdote bendiciendo los alimentos (2012)



Fig.49 Consumo de los demás avecindados (2012)

Una vez descrito el consumo de estos tres grupos es momento de mencionar qué significado tienen los alimentos, ya que si bien los une la celebración la Virgen del Rosario. Daré cuenta que durante el consumo, los alimentos de cada grupo les representa algo distinto. Comenzaré por la Comunidad Oaxaqueña, para ellos el consumir sus alimentos típicos, les representa su identidad. Bajo la convivencia, ellos vuelven a reforzar sus lazos familiares y de amistad. También les representa el agradecimiento por las bandas y grupos de danza que los acompaña durante el festejo.

Mientras que para el Comité de la Iglesia y para la Ministro, el ofrecer y consumir sus alimentos durante la celebración, les simboliza festejar a la Virgen del Rosario y también agradecen el apoyo por haber logrado una vez más la fiesta patronal de la Virgen del Rosario, para ellos “Representa la unión de la familia creyente, significa un gusto tratar a los invitados de la parroquia, además de que es reconocer el apoyo que se recibe para la celebración”⁴

Bajo estos datos puedo argumentar que éste grupo se caracteriza por ser una parte de la comunidad creyente, por lo tanto, su consumo les representa la celebración de la Virgen del Rosario. En cuanto a los demás invitados, los cuales estarían representando también a una comunidad creyente, su consumo les alude al festejo, además de que se les comparte los alimentos porque aun que está presente la vendimia, muchas de las veces no se cuenta con dinero y el hecho de bríndales el alimento resuelve esta necesidad.

De lo que pude percatarme es de un elemento importante durante el consumo de estos tres grupos, me refiero a la música, fue un elemento que los acompañó y de alguna manera armonizó esta etapa. Para la Comunidad Oaxaqueña los acompañó la música de banda, para los sacerdotes, ministros y comités música de cantos religiosos y para los demás vecindados de la colonia el intérprete de música ranchera. Quizá ahora debamos analizar que la música también es un elemento importante dentro de la elaboración de los alimentos, pero más durante el consumo.

⁴ Texto tomado del video registrado el 7 de octubre de 2012.

Por otra parte hay un elemento que los unifica y esto es el acto de dar gracias por los alimentos, mientras que el Grupo Oaxaqueño da gracias por los alimentos otorgados y pide protección durante la preparación de los alimentos. La otra parte de la comunidad vecindada a la colonia, presencié la bendición del sacerdote hacia los alimentos.

Por ende y en la vida cotidiana el dar gracias por los alimentos es un acto muy enlazado a nuestra cosmovisión, porque desde tiempos prehispánicos se ha manifestado esta conducta, se puede ejemplificar cuando se realizaban ceremonias en las que se ofrendaban alimentos a Tierra como símbolo de agradecimiento por la cosecha obtenida, o incluso antes de comenzar la temporada de siembra.

Conclusiones

Debido a la investigación geográfica argumente como era Cuauhteppec en sus inicios, ya que poseía una gran riqueza en cuanto a su fauna y flora, lo que nos deja ver que su Sistema de Alimentación era muy variado. En cuanto a los antecedentes históricos es interesante observar que Cuauhteppec ha sido un lugar que no solo se transformó geográficamente, sino también políticamente, ya que perteneció al Estado de Tlalnepantla. También su nombre ha estado en constantes cambios como: Cuauhteppeque, Santa María Cuauhteppec, Cuauhteppec y actualmente como Cuauhteppec.

Así mismo, con los datos obtenidos del capítulo uno confirmé mi hipótesis inicial, ya que al analizar el antecedente geográfico e histórico de Cuauhteppec sí me permitió entender cómo se fue consolidando la colonia Malacates, además conocí que no sólo arribaron zapotecos serranos, sino también otros migrantes.

Todo ello debido a la migración y venta de terrenos en la zona de Cuauhteppec en los años sesenta y setenta. Dicho suceso provocó que la colonia Malacates se fuera constituyendo a finales de los años ochenta, consolidada por medio del asentamiento de pobladores de distintos estados de la República Mexicana, así como también de las zonas afectadas por el terremoto del ochenta y cinco.

Por consiguiente, las colonias de Cuauhteppec poseen una amplia gama de prácticas tradicionales, porque si bien al migrar se abandona el territorio, lo que difícilmente se deja son las tradiciones. Es el caso de la colonia Malacates que se distingue por la celebración de la Virgen del Rosario. En donde no tan solo los zapotecos serranos del estado de Oaxaca participan, sino también se involucran otros avecindados, por ejemplo, los originarios del estado de Hidalgo, Michoacán, Veracruz, entre otros.

En cuanto al capítulo dos me resta decir que la fiesta de la Virgen del Rosario es singular debido a la unión de estos tres grupos de trabajo: el del Comité de la Iglesia, la Comunidad Oaxaqueña y los demás vecindados de la colonia Malacates. Todos ellos han permitido la configuración de elementos básicos como sentirse pertenecientes a una cultura. Es el caso del Grupo Oaxaqueño que tiene su propia Virgen del Rosario, la cual se encuentra en la casa de uno de los integrantes de este grupo, esta Virgen es llevada a la iglesia cuando se hace la misa de apertura. Por otro lado, también se cuenta con otra Virgen del Rosario que es llamada Virgen Peregrina, porque visita todo el año a las familias de la colonia Malacates.

Con ello ratifico mi hipótesis formulada: la fiesta patronal de la Virgen del Rosario la llevaban a cabo tanto la comunidad de Oaxaca como los vecindados de la colonia Malacates. Efectivamente al analizar sus antecedentes históricos me permitió dar cuenta que en la actualidad sí se realiza de esta manera, sin embargo, no siempre fue de esta forma, ya que en sus inicios la dinámica fue diferente, por ende, sí han existido ciertas modificaciones en la celebración desde sus inicios hasta la actualidad.

Como caso reciente tenemos el 2009, cuando el Grupo Oaxaqueño decide retirarse de la celebración debido a que implicaba un mayor gasto económico, no obstante, para el año de 2011 deciden regresar con el nombre de Grupo del Rosario, porque se integra una persona proveniente del estado de Hidalgo. Pero para el 2012 nuevamente retoman su nombre de Grupo Oaxaqueño ya que siguen siendo solo del estado de Oaxaca, considero éste acto de identidad, ya que no fácil entrar a un grupo al que no me siento perteneciente.

Durante este apartado no solo logré verificar mi hipótesis, sino que también pude analizar el tema de la identidad, resaltando a la Virgen del Rosario como este símbolo que los hace distinguirse. Por un lado la Virgen que representa a los originarios del estado de Oaxaca y por otra parte la Virgen Peregrina que personifica al Comité y Ministros de la Iglesia así como los demás vecindados de

la colonia Malacates. Este suceso es muy significativo ya que nos ayuda a comprender la dinámica que se ha establecido en relación con dicha festividad.

Respecto a mi hipótesis formulada del capítulo tres, sí conseguí ratificarla, ya que el estado de la cuestión sí ayudó a conocer las corrientes antropológicas que se han dedicado al estudio de la antropología de alimentación, me refiero al funcionalismo, estructuralismo y al materialismo, mismas que poseen sus particularidades, pero que a su vez encuentro en ellas la coincidencia de que no tan solo han analizado a la alimentación no como un hecho meramente biológico-nutricional, sino que también logran relacionarla con aspectos simbólicos, históricos, económicos y ecológicos.

Los principales países que se han interesado en estos temas son Francia, Gran Bretaña, Italia, Estados Unidos de América y España misma inició sus estudios en los ochenta. Para el caso de México es importante dar a conocer que desde los cuarenta se realizaban estudios en relación a la alimentación, desde una perspectiva médica y nutricional, porque se había estado trabajando desde una perspectiva de la antropología nutricional, cuyo objetivo era mejorar las condiciones alimenticias. Además el surgimiento del Instituto Nacional de Nutriología y el Hospital de Enfermedades de la Nutrición en los años cuarenta fue preponderante para llevar a cabo el análisis de la alimentación desde este enfoque.

Sin embargo, pude observar que en los sesenta, setenta y parte de los ochenta estos temas de interés iban pero en menor escala. Pero afortunadamente a finales de los ochenta y principios de los noventa cobraron mayor fuerza, ya que los estudios fueron encaminados en hallar la vinculación de la alimentación con los procesos socioculturales.

También me pareció relevante que en otros países latinoamericanos el tema de antropología de la alimentación está presente como es el caso de Bolivia, Guatemala y Argentina, por recordar algunos. Con estos estudios, se demuestra que efectivamente la disciplina está teniendo cada vez más peso debido a todas

las investigaciones que a lo largo del tiempo se han venido realizando. Además, todo este historial sirve de impulso para que cada vez más instituciones estén interesadas en esta temática. Pero sobre todo pensar a la alimentación en su totalidad y para ello no cabe duda que las múltiples disciplinas ayudan a lograr este objetivo

Por otra parte y a raíz de esta investigación me permitió acercarme a una posible definición de antropología de la alimentación. Determinando que la antropología de la alimentación es la disciplina encargada del estudio del ser humano en correspondencia a su alimentación, pero analizando este suceso no solo como un comportamiento biológico-nutricional únicamente, sino más bien, agregando otras categorías de estudio, de índole social, dando cabida a las creencias, prácticas, hábitos e identidad, etc. Mismas conductas que son desencadenadas a partir de otros hechos de corte histórico; económico; religioso; ecológico y tecnológico, por mencionar algunos.

Por consiguiente, es un hecho complejo que ha requerido la intervención de otras disciplinas como la medicina, la nutrición, la psicología, la historia, la etnohistoria, la etnología, la antropología física, la antropología simbólica, la antropología social, la geografía, entre otras. Todo ello, con el objetivo de hacer más enriquecedor el análisis y hacerlo lo más objetivamente posible. Todo este bagaje posibilitó el estudio de mi siguiente capítulo, porque encontré elementos que dieron soporte a mi etnografía.

A partir de los datos obtenidos del capítulo cuatro corroboró mi hipótesis, ya que todo el estudio sí lo obtuve por medio del método etnográfico el cual me permitió observar, describir y analizar el Sistema de Alimentación. Por medio del Proceso de Alimentación pude describir cada una de sus fases y por lo tanto demostrar que la alimentación encierra mucho más aspectos que solo una necesidad biológica. Estudié por ejemplo, que dentro de la necesidad se involucran aspectos subjetivos, es decir, se tiene la necesidad de ofrecer los alimentos como muestra de gratitud y a partir de ello se desencadena todo un

comportamiento que involucra tradición y costumbre, en relación con su lugar de origen.

En la fase del abasto observe que se suministran los alimentos en relación con lo que socialmente han percibido como comida de tradición, para la Comunidad Oaxaqueña es muy importante obtener los recursos lo más parecido a su lugar de origen, en algunos casos lo consiguen, por que los traen desde el estado de Oaxaca como es el café, frijol y el mezcal. Pero también lo logran con el pan, ya que éste se compra en la misma colonia Malacates, pero al estilo de oaxaqueño.

Por medio de la elaboración y consumo, la Comunidad Oaxaqueña vuelve a reforzar sus lazos familiares y de amistad. Esta convivencia les ha permitido que su identidad no se haya desvanecido a pesar de que se encuentran en otro espacio geográfico, por lo tanto, nos muestran una capacidad adaptativa y de organización, considero que éstas características les ha permitido que se siga manteniendo su tradición y por lo tanto, la permanencia de su identidad, un ejemplo claro es la difusión de su lengua: el zapoteco.

En otro momento fué significativo analizar la comparación que existe entre la Comunidad Oaxaqueña, el Comité de la Iglesia y los demás vecindados de la colonia Malacates durante el consumo. Donde se puedo observar el significado que le otorgan a los alimentos, ya que por medio de los mismos, analicé que a pesar de que los une una misma festividad de la Virgen del Rosario el significado que le otorgan a los alimentos es totalmente diferente, con ello puedo demostrar que el acto de alimentarse corresponde a factores sociales; históricos; geográficos; etc. y que en estas circunstancias el consumo es un indicador de identidad.

A raíz de toda esta investigación me surge otra reflexión encaminada hacia otro horizonte. Considero que analizar este tipo de temática es fundamental no solo para comprender el acto de alimentarse en su conjunto, sino también para entender que a partir del estudio de la alimentación, también se pueden generar

posibles soluciones respecto a las enfermedades que día con día México está padeciendo, como la diabetes, la obesidad o en su caso la desnutrición.

Hay mucho que aportar bajo este enfoque, porque como ya analicé la alimentación está íntimamente asociada a una economía; a una historia; a una cultura; a un ecosistema, a una geografía; etc. Por ende, es un llamado de atención a las políticas públicas que buscan soluciones respecto a la alimentación y a la salud, es analizar estos problemas en su totalidad, ahí también encuentro la importancia del por qué estudiar antropología de la alimentación.

Finalmente con este estudio considero que no solo logre mis objetivos, sino que también esta experiencia de investigación me ayudo a saber la historia del lugar donde vivo, por ende, es muy significativo este conocimiento. También con esta investigación demuestro que sí se puede hacer trabajo de campo en zonas urbanas, quitarnos un poco este esquema de que el trabajo de campo está íntimamente pensado en zonas rurales. Pienso que el D.F. es un lugar magnifico donde se están presentando hechos muy importantes que requieren de atención, de ahí la importancia de las Ciencias Sociales (Antropología Social y Sociología) en la AUICM. No perder el objetivo de nuestra Institución que es aportar a la comunidad, encontrando nuestra particularidad y labor de la Socioantropología.

Espero que sea de utilidad para la UACM pensando en que pueda sembrar la inquietud de muchos compañeros, aprovechar el lugar donde nos encontramos, Así mismo, para todo aquel que la lea, que se conozca que la antropología de la alimentación es una disciplina que ayuda a entender precisamente fenómenos como este, un tipo de cultura e identidad que se manifiesta en otro espacio diferente al lugar de su origen. En donde analizar desde el antecedente geografico e histórico, posibilita comprender el bagaje cultural, y de esta forma llegar a conocer el significado que la sociedad le ha otorgado a los alimentos.

Fuentes bibliohemerográficas

Aguilar, P. (1995) *.Etnografía y alimentación de una comunidad zoque en el noroeste de Chiapas. El caso de Carmen Tonapac*”. México: Tesis de licenciatura Escuela Nacional de Antropología e Historia.

_____. (1998). División de ciencias sociales y humanidades. Departamento de Antropología En *Inventario Antropológico. Anuario de la revista Alteridades*. (Vol.4). México: UAM. Unidad. Iztap.

_____. (2002) *Una aproximación teórica -metodológica para el estudio de la antropología alimentaria. Tesis de Maestría*. México: FFYL-IIA-UNAM.

Aguirre, P. (2002).”10 años de convertibilidad en seguridad alimentaria del área metropolitana bonaerense. Una visión desde la antropología alimentaria” En *Boletín Informativo Techint*. (pp. 1-39). (Núm.311 Sep.-Dic.). Buenos Aires.

_____. (2004). *Ricos Flacos, Gordos Pobres: La alimentación en crisis*. Buenos Aires: Editorial Claves.

_____. (2005). *Estrategias de Consumo. Que comen los argentinos que comen*. Buenos Aires: Editorial Miño y Dávila.

_____. (2007). “Qué puede decirnos una Antropóloga sobre Alimentación. Hablando sobre gustos, cuerpos, mercados y genes” En *5to. Congreso Internacional de Cardiología por internet*. Argentina: Federación Argentina de Cardiología.

América Indígena. (1988). (Vol. XLVIII Núm.3. Jul.-Sep.). México: Instituto Indigenista Interamericano.

Arias, J. (2003). “De lo que comen los señores: una interpretación de fray Bernardino de Sahagún” En *Diario de campo*. (31-32). (Núm.53). México: INAH.

_____. (2007). *Los místicos sabores del convento: las monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro, siglos XVII y XVII*. México: Gobierno del Estado de Querétaro.

_____. (2008) a. “Una súbita mirada por la historia de la dulcería en México” En *Ámbitos: revista de estudios de Ciencias Sociales y Humanidades*. España: Universidad de Córdoba, Ayuntamiento de Montilla, Diputación de Córdoba.

_____. (2008) b. "Los hábitos de los Tlatoque-tenochcas: nuevos enfoques metodológicos para su interpretación" En *Quaderni di Thule di studi americanistici, del Congreso Internacional de Americanística*. (Núm. VIII). Perugia. Italia: Centro Studi Americanistici Circolo Amerindiano.

_____. (2010). "Los imaginarios en la alimentación humana" En *Diario de campo*. (pp.28-30). (Serie Nueva Época. Vol.1. jul.-sep.). México: Coordinación Nacional de Antropología-INAH.

_____. (2000). *Las Monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro durante los siglos XVII y XVIII. Tesis de Licenciatura: México: Escuela Nacional de Antropología e Historia.*

Cuautepec: memorias de ayer y hoy. (2010). México: GDF-UACM-SEDEREC.

Contreras, J. (1999). Paisajes y mercados: globalización y particularismo en los sistemas alimentarios En *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional 1998*. (pp. 689-709). (Vol. 1). España: La Val de Onsera, Museo Nacional de Antropología.

Corcuera, S. (1993) "*Entre sobriedad y borrachez; la catequesis como control (1555-1771). México*". Tesis para optar el grado de doctorado en Historia. México: FF y L- División de Estudios de Posgrado UNAM.

_____. (1993). "La bebida embriagante en la cultura Judeocristiana: De aceptación a la renuncia" En *Antropológica*. (Núm.7). México: Publicaciones IIA.

_____. (1995). "Reseña de: Sergi Ortega Noriega: El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España 1523-1548 y del amor al temor, borrachez, catequesis y control de la Nueva España.1551-1771" En *Revista de Indias*. Madrid España: Centro de estudios históricos

_____. (2000). "El pulque su uso y abuso" En *Artes de México*. (Núm. 51). México.

Cruz, M y Moreno, L. (2011). Los pueblos del Distrito Federal, una reconstrucción territorial En *Pueblos urbanos, identidad, ciudadanía y territorio en la ciudad de México*. (pp. 27-80). Álvarez, L. (Coord.) México: UNAM-CEIICH- Porrúa.

Espeitx, B. (1998) "El valor simbólico de los alimentos: el caso de la leche" En *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional 1998*. (pp. 451-471). (Vol. 1). España: La Val de Onsera, Museo Nacional de Antropología.

Fernaund, A. (1970). Fiestas patronales En *Revista Venezolana de Folklore*. Instituto Nacional de Cultura y Bellas Artes. (pp. 152-155) (Núm. 3). Caracas Venezuela: Segunda época.

Fraustro, O. (1999). Derrumbes, deslizamientos y expansión lateral del suelo provocados por sismicidad en el graben de Cuauteppec: región sur de la Sierra de Guadalupe, en la Ciudad de México En *Investigaciones Geográficas*, (pp.15-28). (Boletín 38). México: UNAM.

Fuente, J. de la (1977). Religión En *Yalalag Una Villa Zapoteca Serrana*. (pp. 259-310). (Colección INI, Serie Clásicos de la Antropología Mexicana). México: Libros de México.

García, V. (1989). *Las panaderías, sus sueños y trabajadores. Ciudad de México. Siglo XVIII*. México: CIESAS-Ediciones de la casa Chata 24.

_____. (1992). “Una visión retrospectiva de las haciendas tequileras Arandenses” En *Estudios Jaliscienses* (Núm.7). México: INAH.

_____. (1993). “La elaboración de pan en México a finales de la colonia” En *Antropológicas*. México: UNAM- Publicaciones IIA.

_____. (1994). “Las catástrofes agrícolas y sus efectos en la alimentación. Escasez y carestía de maíz, trigo y carne, en el México central a finales de la época colonial” En *Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria*. México: CIESAS.

_____. (1995). *Los precios de Alimentos y Manufacturas Novohispanos*. México: UNAM.

Garine, I. de y Vargas, L. (1997). “Introducción a las Investigaciones Antropológicas sobre alimentación y nutrición” En *Cuadernos de nutrición*. (pp. 21-28). (Vol.20. Núm.3). México.

Garine, I. de (1998) a. Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura, En *Alimentación y cultura, Actas del congreso internacional* (pp.14-34).España: El Val de Onsera.

_____. (1998) b. Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad En *América Indígena*. (pp. 635-648). (Vol. XLVIII No. 3.). México: Instituto Indigenista Interamericano.

_____. (1999). Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura En *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998*. (pp.13-31). (Vol. 1.).España: La Val de Onsera, Museo Nacional de Antropología.

Garrido, A. (2001). La bebida en cuatro tratadistas españoles: Lobera de Ávila, Núñez de Coria, Sorapán de Rieros y Bails En *Comer Cultura Estudios de Cultura Alimentaria*. (pp.173-195). Córdoba: Servicios de publicaciones de la Universidad de Córdoba.

Giménez, G. (2007). Cultura e identidades En *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. (pp. 53-91). Colección Intersecciones. (Núm. 18). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. España: Gedisa.

Gracia, M. (1997). *La transformación de la cultura alimentaria, cambios y preferencias en el contexto urbano. Barcelona, 1960-1990*. Madrid: Ministerio de Educación y Cultura, Secretaria del Estado de la Cultura, Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales.

Guber, R. (2001). *“La etnografía. Método campo y flexibilidad*. Bogotá: Norma.

Harris, M. (2007) a. Una historia de las teorías sobre la cultura En *Introducción a la Antropología general*. (pp.623-632). (7ma. Ed.). Madrid: Alianza Editorial.

_____. (2007) b. *Bueno para comer*. (5ta. Ed.). Madrid: Alianza Editorial.

Hernández, G. e Hidalgo, R. (2003). Apuntes en torno a los indígenas no organizados en la ciudad de México: El caso de Tlalpan. Anzaldo, J (Comp.). En *Cómo Vivimos migración e interculturalidad en la ciudad de México*. (pp. 37-47). Serie Historia oral 6. México: Ce-Acatl.

Huerta, C. “La etnografía y el análisis teórico En *Contribuciones desde Coatepec*. México: El Colegio Mexiquense.

Juárez, J. (2000) a. *La lenta emergencia de la comida mexicana Ambigüedades Criollas 1750-1800*. México: Ángel Porrúa

_____. (2000) b. “La capirotada dulce manjar en peligro de extinción” En *México desconocido*. (pp. 10-17). (Año. XXIV, Núm.277). México.

_____. (2002). “El profesor de cocina Alejandro Pardo Landa y las huellas de su oficio” En *Diario de campo*. (Núm.4). México: *Boletín Interno de los investigadores del área de Antropología*. UNAM.

Lévi-Strauss, C. (1996). *Lo crudo y lo cocido*. México: FCE

Long, J. (1986). *Capsicum y Cultura: La historia del Chilli*. México: FCE.

_____. (1988). El Capsicum antes de Cortés En *Flora y Fauna en el México Prehispánico*. (pp. 273-286). (Tomo XXXIV: 1). México: Revista Mexicana de estudios antropológicos.

_____. (1990) Creencias acerca del Capsicum En *Historia de la Religión en Mesoamérica y áreas afines*. (pp. 271-278). (II Coloquio). Barbro Dahlgren (Coord.) México: UNAM.

_____. (1994). Herencia Mexicana en el Mediterráneo En *Revista Internacional de Ciencias Humanas*. (pp. 39-50). (No.159.). México: UNAM, Coordinación de Humanidades.

_____. (1995). De tomates y jitomates en el siglo XVI En *Estudios de Cultura Náhuatl*. (pp.239-252). (Vol. 25).México: UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas.

_____. (2011). *Conquista y Comida consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM.

Llaneza, L. (1998). "Antropología y alimentación la reproducción simbólica de la alimentación y la cultura" En *Alimentación y Cultura. Actas del congreso internacional 1998*. (pp.280-287). (Vol. 1). España: La Val de Onsera, Museo Nacional de Antropología.

López, J. (1998) "Q,aras y Jaquis. Comida e Identidad en el Altiplano de Bolivia" En *Folklore Americano*. (pp. 187-203). (. Núm.59 Ene-Dic.).Guatemala: Instituto Panamericano de Geografía.

López, J. (2003). *Símbolos en la comida indígena Guatemalteca. Una etnografía de cultura maya-ch'ortí*. Quito Ecuador: Ediciones ABYA-YALA.

Malinowki, B. (1986). *Los argonautas del Pacífico*. Barcelona: Planeta-Agostini.

Matta, R. da (1988). "Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil" En *América Indígena*. (Vol. XLVIII. Núm.3. Jul.-Sep.). México: Instituto Indigenista Interamericano.

Mead, M. (1997). Contextos culturales de las pautas de nutrición En *Cuadernos de trabajo iia. Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación*. (pp. 39-49) (No. 7). Manuel Peláez Casabianca (Comp.) .México: UNAM.

Novelo, V. (Productora). (2001). *El Yalalteca nunca se acaba*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.

Olivé, L. (1994). Identidad colectiva En *La identidad personal y colectiva Actas del Coloquio de México del Institut International de Philosophie Septiembre de 199*. (pp. 65-84). Colección Cuadernos (No.62). México: UNAM.

Ossio, J. (1988). "Aspectos simbólicos de las comidas andinas" En *América Indígena*. (Vol. XLVIII. Núm.3. Jul.-Sep.). México: Instituto Indigenista Interamericano.

Peláez, M. (1997). Consideraciones Teóricas En *Cuadernos de trabajo iia. Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación*. (pp.13-19). (No.7).Manuel Peláez Casabianca (Comp.). México: UNAM.

Pérez, R. (1995). "Antropología de la alimentación en la región chinampera de Xochimilco. Una reconstrucción de la memoria colectiva" En *Stepham-ott P Erwin. Primer seminario internacional de investigadores de Xochimilco*. México.

Platón, (2009). Cratilo o del Cratilo o del lenguaje En *Diálogos*. (pp. 349-413). ("Sepan Cuantos"). México: Porrúa.

Reed, A.M. (1972) *El remoto pasado de México*. México: Diana.

Ríos, M. (1995). Los zapotecos de la sierra norte de Oaxaca En *Valles centrales y Norte de Oaxaca. Etnografía contemporánea de los pueblos indígenas de México*. (pp. 177-226). México: Instituto Nacional Indigenista.

Rodríguez, P. (2012). El estudio antropológico de la alimentación En *Alimentación en México ensayos de Antropología e Historia*. (pp. 33-61). Miguel Adame Cerón (Comp.).México: Ediciones Navarra.

Romero, P. (1992). "Simbolismo y alimento: determinación "Silvestre" de la alimentación en las marismas del Guadalquivir" En *Revista de Cultura tradicional el Folk-Lore Andaluz. Alimentación y Cultura en Andalucía*. (pp. 25-46). (Núm.9.) Andalucía-Sevilla: 2ª Época-Fundación Machado.

Senties, H. (1991) *La Villa de Guadalupe. Historias estampas y leyendas*. México: Departamento del Distrito Federal. Suarez, C. (1981). *La Investigación Etnográfica. Sociedad Mexicana de Antropología. Investigaciones Recientes en el área Maya. XVII Mesa Redonda Tomo III*. México: Sociedad Mexicana de Antropología.

Speber, D. (1988) *El simbolismo en general*. Barcelona: Anthrops. Editorial del Hombre.

Suárez, C. (1997) "Y para terminar... Café" En *Revista de Historia y conservación. México en el tiempo*. (pp. 65-69). (Año 3. Núm. 18 Mayo/Junio). México: Instituto de Antropología e Historia. Editorial Jilguero.

_____. (1998). "Una vendimia accidentada: el vino" En *Beber de tierra generosa. Historia de bebidas alcohólicas en México*. (pp. 50-69). (Vol.1). México: Fundación de investigaciones sociales, A.C.

Valle, L. del (1998). *La alimentación en una comunidad xochimilca: Santa Cecilia Tepetlapa. Tesis de Licenciatura*: México: Escuela Nacional de Antropología e Historia.

_____. (2001). "Cosmovisión y alimentación en Santa Cecilia Tepetlapa, Xochimilco D.F." En *Diario de Campo*. (Núm.39) (*Boletín* de investigaciones del área de antropología). México. INAH-CONACULTA.

_____. (2002) a. "Xochimilco y su tradición alimentaria" En *Magíster*. México: Sindicato de trabajadores de la UNAM.

_____. (2002) b. "La presencia indígena en la cuenca de México: Xochimilco y Milpa Alta" En *Magíster*. México: Sindicato de trabajadores de la UNAM.

_____. (2003). *Rituales alimentarios y ciclo de vida en Villa Milpa Alta. Tesis de Maestría*. México: FFYL-IIA-UNAM.

Vargas, L, y Casillas, L. (1984). La alimentación entre los mexicas En *Historia General de la Medicina en México*. (pp.133-156). (México Antiguo. Tomo I). Fernando Martínez Cortez (Coord.). México: UNAM.

_____. (1996). Sincretismo alimentario, cambio y continuidad en la comida diaria de los mexicanos En *Cuadernos de Nutrición*. (pp. 7-19). (Vol. 19 Núm.5 septiembre –octubre). México: Fomento de Nutrición y Salud, A.C.

_____. (2011). El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI En *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*. (pp. 155-168). Long Janet (Coord.) México: UNAM.

Vargas, L. (1989). Las raíces de cocina mexicana actual: una visión antropológica En *Primera reunión nacional sobre las raíces culturales del México actual*. San Miguel de Allende, Guanajuato: Centro de documentación y estudios mexicanos Emilio Uranga. A.C.

_____. (1993) ¿Por qué comemos lo que comemos? En *Antropológicas* (pp.24-31). (No. 7.) México: Nueva época.

_____. (2001). Seguridad alimentaria en el México antiguo En *Comer cultura. Estudios de Cultura Alimentaria*. Antonio Garrido Aranda (Comp.). Córdoba: Servicio de publicaciones de la Universidad de Córdoba.

Villoro, L. (1994). Sobre identidades de los pueblos En *La identidad personal y colectiva Actas del Coloquio de México del Institut International de Philosophie Septiembre de 1991*. (pp. 85-100). Colección Cuadernos (No.62). México: UNAM.

William, L. (2003). "Somos lo que comemos" En *Scientific American*. (pp.48-55). (Año I. Núm. 8). México.

Fuentes de internet

Aquí Oaxaca. (2011). [Artículo]. Recuperado el 22 de noviembre de 2012 de http://www.aquioaxaca.com/index.php?option=com_content&view=article&id=113:la-calenda-oaxaque&catid=37:articulos&Itemid=43

Límites del Cuauhtepéc y el Edo. De México [Mapa satelital]. (2012). Recuperado el 25 de enero de 2012, de <https://maps.google.com.mx/>

María Murillo. (s/f). [Artículo]. *La investigación etnográfica*. Recuperado el 23 de abril de 2013 de http://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Etnografica_doc.pdf

Sierra de Guadalupe, Malacates, Gustavo A. Madero, Ciudad de México. [Mapa satelital]. Recuperado el 13 de enero de 2013, de <https://maps.google.com.mx/>

Kuchnia meksykanska [Imagen]. (2011). Recuperado el 15 de enero de 2012, de <http://kuchniameksykanska.com/wp-content/uploads/2011/03/maizfrijolchile.jpg>

El tianguis de Tlatelolco [fotografía]. (2013). Recuperado el 20 de junio de 2013, de <http://www.mamacorajes.com/historia/el-tianguis-en-el-mexico-antiguo/>

Registro de material etnográfico

Entrevistas

Hernández, Y. (marzo de 2012). [Entrevista con mi informante clave, integrante del Comité de la capilla de la Virgen del Rosario: antecedentes históricos de la fiesta patronal de la Virgen del Rosario, en Cuauhtepéc Barrio Alto]. Grabación en audio.

Hernández, Y. (marzo de 2012). [Entrevista con mi informante clave, integrante del Grupo Oaxaqueño: La integración del Grupo Oaxaqueño a la fiesta de la Virgen del Rosario]. Grabación en audio.

Cronograma de programas

Programa de la festividad de la Virgen del Rosario en Cuauhtepc Barrio Alto, 1982.

Programa de la festividad de la Virgen del Rosario en Cuauhtepc Barrio Alto, 2011.

Programa de la festividad de la Virgen del Rosario en Cuauhtepc Barrio Alto, 2012.

Referencias de imágenes

Fig. 1 Sierra de Guadalupe, Malacates, Gustavo A. Madero, Ciudad de México. [Mapa satelital]

Fig. 2 Basalto de Cuauhtepc del Mioceno (Fraustro, 1999:17)

Fig.3 Kuchnia meksykanska [Imagen]. (2011)

Fig. 4 El tianguis de Tlatelolco [fotografía]. (2013).

Fig. 5 Miembro de las tribus nómadas guiadas por el guerrero Xólotl (Reed, 1997:84).

Fig. 6 Genealogía de don Diego Mendoza Austria Moctezuma (Sentíes ,1991:10).

Fig. 8 Guillermo Ariosto Acosta (*Cuauhtepc...*, 2009: 181).

Fig. 9 María del Rosario Madre de Dios y Abogada de pecadores [Fotografía de mural]. (2011). Recuperada el 12 de marzo de 2012, en la Capilla de la Virgen del Rosario Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 10 Entrada de la Iglesia de la Virgen del Rosario [Fotografía de Etnografía]. (2011). Imagen tomada el 7 de octubre de 2011, en la Iglesia de la Virgen del Rosario, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 11 Misa en honor a Nuestra Señora del Rosario [Fotografía de Etnografía]. (2011). Imagen tomada el 7 de octubre de 2011, en la Iglesia de la Virgen del Rosario, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 12 Recibimiento de la Banda Yalaltecos Unidos [Fotografía de Etnografía]. (2011). Imagen tomada el 8 de octubre de 2011, en la Avenida Tokio, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 13 Procesión de la Virgen del Rosario [fotografía de Etnografía]. (2011). Imagen tomada el 8 de octubre de 2011, en la calle Cerro Azul, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 14 Danza de los Negritos [Fotografía de Etnografía]. (2011). Imagen tomada el 9 de octubre de 2011, en la Iglesia de la Virgen del Rosario, Cuauhtepic Barrio Alto.

Fig. 15 Vistiendo a la Virgen Peregrina del Rosario. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 27 de septiembre de 2012, en la Iglesia de la Virgen del Rosario, Cuauhtepic Barrio Alto.

Fig. 16 Vistiendo a la Virgen del Rosario de la Comunidad Oaxaqueña. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 27 de septiembre de 2012, en la Iglesia de la Virgen del Rosario, Cuauhtepic Barrio Alto.

Fig. 17 Ofreciendo la merienda después del rosario. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 5 de octubre de 2012, en las afueras de la Iglesia de la Virgen del Rosario, Cuauhtepic Barrio Alto.

Fig. 18 Recibimiento de la Banda Juvenil Sta. Cecilia de Betaza, Oaxaca. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la Avenida Tokio, Cuauhtepic Barrio Alto. Vistiendo a la Virgen Peregrina del Rosario [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 27 de septiembre de 2012, en la Iglesia de la Virgen del Rosario, Cuauhtepic Barrio Alto.

Fig. 19 Encuentro de las dos Vírgenes, para la continuación de la calenda. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en las principales calles de la colonia Malacates, Cuauhtepic Barrio Alto.

Fig. 20 Calenda acompañada por el Comité, la Ministro, la Comunidad Oaxaqueña, los vecindados de la colonia Malacates, la banda de viento y el grupo de danza. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en las principales calles de la colonia Malacates, Cuauhtepic Barrio Alto.

Fig. 21 Durante la calenda la banda de viento y los bailes regionales no se hicieron esperar. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en las principales calles de la colonia Malacates, Cuauhtepic Barrio Alto.

Fig. 22 Ofreciendo los alimentos. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepic Barrio Alto.

Fig. 23 Convivio de la Comunidad Oaxaqueña. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la Casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepic Barrio Alto.

Fig. 24 Hojas de milpa. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la Casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepic Barrio Alto.

Fig. 25 Hojas de aguacate. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la Casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepic Barrio Alto.

Fig. 26 Frijol. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la Casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 27 Masa. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la Casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 28 Mesa y hule. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la Casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 29 Tina y leña. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 30 Preparación de frijol. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 31 Preparación de masa. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 32 Distribución de la masa [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 33 Colocación de frijol. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 34 Técnica de lo envuelto. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 35 Colocación de las hojas de aguacate. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 36 Preparación de las hojas de milpa. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 37 Técnica de lo envuelto. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 38 Tamales listos para la cocción. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 39 Lavado de la pancita de res. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la Casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 40 Corte de la pancita de res.[Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la Casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 41 Agua hirviendo con sus condimentos. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 42 Pancita lista para servirse. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 43 y 44 Consumo de los integrantes de la Banda de viento y el grupo de danza. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la Casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 45 Ofreciendo los alimentos.[Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la Casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 46 Convivencia entre la Comunidad Oaxaqueña.[Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 6 de octubre de 2012, en la Casa del Sr. Gerardo Molina, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 47 Sacerdotes y algunos ministros de las iglesias cercanas. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 7 de octubre de 2012, en la casa de la Sra. Marina Morales Valera, colonia Malacates, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 48 Sacerdote bendiciendo los alimentos. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 7 de octubre de 2012, en las afueras de Iglesia de la Virgen del Rosario, Cuauhtepc Barrio Alto.

Fig. 49 Consumo de los demás avecindados. [Fotografía de Etnografía]. (2012). Imagen tomada el 7 de octubre de 2012, en las afueras de Iglesia de la Virgen del Rosario, Cuauhtepc Barrio Alto.