



Cocina, espacio e identidad. Memoria histórica, tradición culinaria y modernidad en La Negreta, Querétaro

Gabriela Patricia González del Ángel

Dra. Angélica Alvarez Quiñones

Directora de tesis

**Maestría Estudios Antropológicos en Sociedades
Contemporáneas**

Universidad Autónoma de Querétaro
Facultad de Filosofía



La presente obra está bajo la licencia:
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>



CC BY-NC-ND 4.0 DEED

Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional

Usted es libre de:

Compartir — copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato

La licenciante no puede revocar estas libertades en tanto usted siga los términos de la licencia

Bajo los siguientes términos:



Atribución — Usted debe dar [crédito de manera adecuada](#), brindar un enlace a la licencia, e [indicar si se han realizado cambios](#). Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciante.



NoComercial — Usted no puede hacer uso del material con [propósitos comerciales](#).



SinDerivadas — Si [remezcla, transforma o crea a partir](#) del material, no podrá distribuir el material modificado.

No hay restricciones adicionales — No puede aplicar términos legales ni [medidas tecnológicas](#) que restrinjan legalmente a otras a hacer cualquier uso permitido por la licencia.

Avisos:

No tiene que cumplir con la licencia para elementos del material en el dominio público o cuando su uso esté permitido por una [excepción o limitación](#) aplicable.

No se dan garantías. La licencia podría no darle todos los permisos que necesita para el uso que tenga previsto. Por ejemplo, otros derechos como [publicidad, privacidad, o derechos morales](#) pueden limitar la forma en que utilice el material.



Universidad Autónoma de Querétaro
Facultad de Filosofía
Maestría en Estudios Antropológicos en Sociedades Contemporáneas

Cocina, espacio e identidad.
Memoria histórica, tradición culinaria y modernidad en La Negreta, Querétaro

Opción de titulación
Tesis

Que como parte de los requisitos para obtener el Grado de
Maestría en Estudios Antropológicos en Sociedades Contemporáneas

Presenta:
Gabriela Patricia González del Ángel

Dirigido por:
Dra. Angélica Álvarez Quiñones

Dra. Angélica Álvarez Quiñones
Presidente

Dra. Rosa María Garza Marcué
Secretario

Dra. Adriana Terven Salinas
Vocal

Dr. Víctor Gabriel Muro González
Suplente

Mtra. Ma. Asucena Rivera Aguilar
Suplente

Dra. Ma. Margarita Espinosa Blas
Directora de la Facultad

Dra. Ma. Guadalupe Flavia Loarca Piña
Directora de Investigación y Posgrado

Centro Universitario
Querétaro, Qro.
Agosto, 2018

Resumen

La antropología, desde sus inicios, ha mostrado un marcado interés por la alimentación de los diferentes grupos humanos, pues pese a nuestra naturaleza omnívora, lo que cada cultura considera comestible, apetitoso y deseable trasciende el aspecto puramente biológico de la condición humana. Uno de los conceptos centrales para el estudio de la comida y la alimentación desde la antropología ha sido el de cocina, que ha servido para designar los platillos característicos de una región, así como los saberes y prácticas detrás de su preparación. Sin embargo, poca referencia se ha hecho a las evocaciones espaciales del propio concepto. Aquí nos hemos propuesto conjugar ambos aspectos e incorporar el espacio físico como elemento de análisis y lugar de observación por excelencia del estudio de las prácticas alimentarias y los saberes culinarios, pues es imposible pensar en guisos y platillos sin pensar en los espacios donde éstos son elaborados, en los utensilios y aparatos indispensables para su preparación.

Este trabajo pretende contribuir a la antropología de la cocina y la comida, al mismo tiempo que abonar a otras disciplinas interesadas en la relación entre el comportamiento humano, el entorno construido y los objetos. A través del estudio de las cocinas nos aproximamos aquí al espacio doméstico y a las prácticas alimentarias de manera simultánea en su relación con la construcción y comunicación de la identidad cultural a partir de las observaciones en La Negreta, una colonia ubicada en la zona conurbada de la ciudad de Querétaro, en México. Nos aproximamos al espacio doméstico y a las cocinas para observar la relación que tienen las actividades que ahí se realizan con la construcción de la identidad, la reproducción de la comunidad, la memoria histórica y la creación de vínculos entre individuos, comunidades y espacios dentro de la ciudad, en un lugar donde la cultura global se mezcla con las prácticas tradicionales que oscilan entre lo rural y lo urbano.

Palabras clave: cocina, comida, espacio, alimentación, tradición culinaria, sistema de lugares, memoria histórica, identidad.

Summary

The way different groups and cultures conceive food and food ways have been one of the main anthropological interests since its very beginning as a discipline. Even though our omnivore nature, what every culture thinks as edible, tempting and luscious is far more complex than mere biological reasons. In the construction of anthropology of food, *cuisine* has become a key concept to designate and understand both regional food and culinary tradition, and the knowledge and practices behind preparation and consumption; however, there has been little reference to the spatial dimension, the physical location where cooking takes place.

Throughout these pages, we have tried to conjoin both perspectives and employ the physical dimension both as analytical resource and as location to observe the way people make food choices and reproduce culinary knowledge through ingredients, utensils and household devices and appliances.

We intend to contribute to anthropology of food as well as the studies of environment-human behavior. Studying food through the spatial dimension of kitchens we approach simultaneously the domestic space and its food practices to understand the construction and communication of the cultural identity in La Negreta, a peripheral neighborhood in Querétaro city, Mexico. Studying domestic space and kitchens, we can appreciate the relationship between the activities carried out within them and the construction of identity, the reproduction of the sense of community that rests in both the historical memory and the bonds created among individuals, communities and places. In this neighborhood, we can be aware of how global culture blends with traditional practices through food ways that move back and forth from rural to urban.

Key words: *cuisine*, food and nourishment, culinary tradition, system of settings, historical memory, identity.

Agradecimientos

Como todo lo significativo en la vida, este trabajo es producto de la labor de varias personas que generosamente contribuyeron a su realización. Me quedan cortas las palabras para expresar mi gratitud y profunda admiración a las dos principales impulsoras de este trabajo: Angélica y Rosita.

En primera instancia quiero agradecer enormemente a la Dra. Angélica Álvarez Quiñones por aventurarse a trabajar conmigo y por compartirme un poquito de ese gran conocimiento que posee. Le agradezco su interés, entusiasmo y dedicación, por sus comentarios siempre puntuales y acertados y, sobre todo, por su exigencia. Esta investigación no hubiera sido la misma si no me hubiera impulsado a esforzarme siempre un poco más. Más aún le agradezco por compartir conmigo más que el proceso de investigación y extenderme sus lazos de amistad y cariño.

Quiero agradecer también a la Dra. Rosa María Garza Marcué, mi gurú, mi estrella polar, mi mejor referente de la antropología crítica y comprometida. Ella sembró en mí la semilla y el gusto por la antropología en general y por el estudio de la comida en particular. Mi cariño y mi gratitud eternas por la atenta lectura y valiosos comentarios, por su compromiso en la formación de nuevos antropólogos y por la generosidad de su conocimiento, su solidaridad y su cariño.

También quiero agradecer al Dr. Alejandro Vázquez y la Dra. Adriana Terven, estimados profesores, quienes acompañaron y enriquecieron el proceso de escritura de la tesis con sus atentos comentarios. Agradezco también al Dr. Eduardo Solorio y al resto de los profesores del posgrado, quienes contribuyeron a que este proyecto pudiera realizarse.

Agradezco al Dr. Gabriel Muro y la Mtra. Asucena Rivera su interés en la investigación, su generosa lectura y valiosos comentarios. Las perspectivas de investigadores como ellos siempre ayudan a mirar el propio trabajo y a enriquecerlo con nuevas preguntas, sugerencias, anotaciones y referencias. A Dulce Ardón, cronista de Corregidora, le agradezco ayudarme a buscar información sobre la historia de la hacienda y el reparto agrario. Su orientación fue fundamental para encontrar fuentes para la historia de La Negreta.

Finalmente, agradezco infinitamente a los habitantes de La Negreta que amablemente respondieron mis preguntas curiosas y ayudaron a la construcción de esta historia: Chenita, Tere, Elvira, Mari, Flora, Paulina, Estela, Geli, José Guadalupe, Raúl y Alejandro. Especialmente, agradezco a la protagonista y heroína de esta historia, Santa, y también a su familia por recibirme en su casa, por compartir conmigo experiencias, alegrías y enojos; por hacerme sentir siempre bienvenida.

Estoy muy agradecida con todas las mujeres que generosamente me brindaron valiosas horas de sus vidas y accedieron a conversar conmigo de temas profundamente íntimos e intensamente reveladores. Espero que esta tesis haga justicia a la belleza de sus narraciones.

Agradezco a CONACYT y a la Universidad Autónoma de Querétaro por el apoyo económico y las facilidades brindadas para poder cursar el programa de posgrado y llevar a cabo esta investigación.

Índice

Introducción	10
---------------------------	-----------

Capítulo 1

Cocinas, comida e identidad desde el paradigma moderno	26
--	-----------

Antropología y el estudio de la alimentación.....	27
--	-----------

Enfoques culturales en el estudio de la comida	29
--	----

Antropología y el estudio del espacio	32
--	-----------

La dimensión espacial en el estudio de la cocina	36
---	-----------

Las cocinas como lugares	37
--------------------------------	----

Las cocinas de la modernidad	43
------------------------------------	----

Cocinas, comida e identidad	51
--	-----------

Planteamiento metodológico	54
---	-----------

Capítulo 2

El contexto de La Negreta: de la hacienda a la conurbación ...	59
---	-----------

De la hacienda a la conformación de la colonia urbana.....	64
---	-----------

La república de indios y la hacienda	64
--	----

El reparto agrario y la vida rural.....	66
---	----

El crecimiento de la ciudad de Querétaro y la conurbación de	
Corregidora	71
Industrialización y crecimiento de la mancha urbana	71
La periferia de la periferia: los asentamientos informales	76
La Negreta en la actualidad: dinámica sociocultural de un pueblo	
originario reconfigurado	76
Espacio físico: características de la colonia.....	80
Espacio social: relaciones sociales y parentesco.....	85
Religiosidad, celebraciones y fiestas	89
 Capítulo 3	
Etnografía de la cocina y la comida	97
Apuntes sobre la aplicación metodológica.....	97
Cocinas modernas <i>tradicionalizadas</i>	102
La cocina, sus objetos y sus habitantes.....	116
La cotidianidad de la cocina	122
Imaginarios espaciales y representaciones de la cocina.....	128
Tradiciones culinarias <i>modernizadas</i>	136
Obtención de ingredientes e insumos: los lugares de la colonia.....	136
Preparación y consumo de alimentos: la cocina como núcleo del sistema doméstico	
.....	139
Lo propio, lo íntimo y lo irrenunciable de la cocina y la comida	148
Relaciones sociales mediadas por la comida	148
Evocación del pasado para la imaginación del futuro	152

Acciones presentes para no olvidar el pasado: propuesta de retribución a la comunidad.....	156
 Capítulo 4	
Cocinar y comer como expresión de identidad: reflexiones finales.....	160
Retrospectiva metodológica.....	160
La entrada a campo y las virtudes de la antropología reflexiva	161
Mujer que mira a otras mujeres	164
Objetos de nuestros afectos: tradición culinaria vista desde los utensilios y los ingredientes de la cocina.....	170
Tiempos cíclicos, espacios cotidianos: prácticas alimentarias de frente a la modernidad	179
 Referencias	 186

Índice de figuras

Figura 1. Esquema para la comprensión del contexto de estudio	60
Figura 2. Ubicación de la ciudad de Querétaro y su crecimiento hacia municipios vecinos.	62
Figura 3. Hacienda La Negreta en la actualidad (2017).....	65
Figura 4. Algunas de las actuales colonias de Corregidora que antaño pertenecieran al ejido de Villa de la Corregidora.	67
Figura 5. Zenaida Pérez, primera catequista de La Negreta	69
Figura 6. La conurbación de la ciudad de Querétaro.	73
Figura 7. Crecimiento de la mancha urbana	74
Figura 8. Fraccionamiento privado en otrora tierras ejidales..	75
Figura 9. Nuevos asentamientos humanos en el ejido La Negreta.....	77
Figura 10. Colonia 20 de enero.....	78
Figura 11. Arriba: La casa de Santa antes del arreglo de las banquetas (junio de 2013). Abajo: La casa de Santa cuatro años después (junio 2017).....	83
Figura 12. Comercios y lugares de encuentro en la colonia.....	84
Figura 13. Diagrama de relaciones sociales y espaciales entre actores a partir de la interlocutora principal.....	86
Figura 14. Capilla de La Negreta.....	90
Figura 15. Planta baja.	104
Figura 16. El altar.....	106
Figura 17. Planta alta	110
Figura 18. Jardinera productiva.....	111
Figura 19. El fogón, espejo invertido de la cocina.....	112
Figura 20. Huerto urbano	114
Figura 21. Azotea: espacio productivo y de almacenaje.	115
Figura 22. Los objetos que conforman la cocina de Santa.....	117
Figura 23. La cocina es un lugar en permanente uso	118

Figura 24. Orden en la cocina	119
Figura 25. Mesa lateral que sirve como alacena.	121
Figura 26. Objetos modernos con funciones tradicionales.	121
Figura 27. Diagrama del sistema de lugares de la casa.	127
Figura 28. En las cocinas se reproducen roles y se negocian funciones de cada uno de los miembros de la familia.	135
Figura 29. Diagrama del sistema de lugares de la colonia.	138
Figura 30. Santa "le echa sus chapitas" a la pata en vinagre.	141
Figura 31. Propuesta general del taller.	159
Figura 32. Elementos correspondientes a dos esquemas de mundo que en la práctica cotidiana se conjugan para dar lugar a modos de vida singulares.....	177

Introducción

“es a través de las actividades cotidianas por las que producimos nuestra existencia que podemos desarrollar nuestra capacidad de cooperar, y no solo resistir a la deshumanización sino aprender a reconstruir el mundo como un espacio de crianza, creatividad y cuidado” (Silvia Federici, 2013: 20).

Desde los orígenes de la disciplina antropológica, la comida y la alimentación han constituido una de las inquietudes primarias y una de las primeras formas de reconocimiento de las diferencias culturales, pues éstas se relacionan no sólo con los procesos productivos y sistemas económicos de las sociedades humanas, sino que responden a sistemas de clasificación del mundo, relaciones específicas con la naturaleza, definiciones sobre lo comestible, codificación del tabú y del ritual. La comida —como producto de la actividad y la creatividad humana, del empleo de determinada tecnología y del aprovechamiento selectivo de determinados recursos del entorno— no sólo se prepara bajo esquemas culturales de lo adecuado, sino también se consume bajo reglas y relaciones sociales específicas. Por ello, constituye uno de los ejes principales de relaciones sociales y de la reproducción cultural.

La comida, señala Aguirre (2007) no sólo sirve para satisfacer el hambre y nutrirse; la comida inicia, sostiene y mantiene relaciones, expresa amor y cariño, distingue a individuos y grupos. En este trabajo nos propusimos analizar el papel de la comida en la construcción y comunicación de la identidad cultural de los habitantes de La Negreta, una colonia periférica de la ciudad de Querétaro, México. A este elemento, la comida, decidimos incorporar el atributo espacial, pues es imposible pensar en guisos y platillos sin pensar en los espacios donde éstos son elaborados y en los utensilios y aparatos indispensables para su preparación. De esta manera, la cocina, al ser el concepto donde se articulan tanto el

espacio como las prácticas vinculadas a la alimentación, se volvió medular para entender la complejidad de las actividades cotidianas vinculadas a cocinar y a comer.

Es a partir de la cocina que esta tesis pretende constituir un aporte a la antropología, pero también a otras disciplinas interesadas en la construcción social del espacio doméstico, de la alimentación y sus prácticas. Echando mano de conceptos y perspectivas emanadas de otras disciplinas y con la antropología como eje articulador, se buscó integrar el espacio físico con el social para poder considerar no sólo la multiplicidad de actividades que se desarrollan en las cocinas sino el conjunto de elementos que les confieren a estos lugares su especificidad, desde ingredientes y utensilios hasta mobiliario y características constructivas. Estos elementos permitieron constatar que el espacio físico constituye una representación de los valores, significados e ideales que en ellos están contenidos. De manera que distintos tipos de cocinas revelan y propician un tipo específico de prácticas y relaciones humanas, al mismo tiempo que expresan los valores culturales de quienes las habitan.

Las cocinas vistas desde la perspectiva espacial constituyen lugares corporizados que proveen elementos de orientación para la realización de determinadas actividades de formas culturales específicas de percepción y experiencia. Al mismo tiempo, constituyen espacios de género, que en muchas culturas han sido construidos como ámbitos de lo femenino, con prácticas y valores diferenciadas por edad, sexo y clase. Esta feminización de las cocinas se consolidó a través de una cuidadosa construcción social moderna, donde la figura del ama de casa de clase media trabajadora —responsable del cuidado de la casa y la familia— emergió de un contexto donde el personal de servicio era paulatinamente sustituido por los electrodomésticos diseñados para facilitar y “disminuir” el número de tareas domésticas. Así, las cocinas modernas se construyeron como el espacio ideal de la mujer moderna: representantes ambas de los ideales de eficiencia, racionalidad, progreso e higiene promovidos por el paradigma moderno.

Es importante anotar que este trabajo está fundado en una perspectiva fenomenológica donde la vida cotidiana de las personas, su experiencia del mundo y las prácticas que inciden

en la construcción de una realidad social concreta son lo relevante. El fenómeno que aquí se estudia, la construcción de la identidad a través de la comida y las cocinas, depende enteramente de una aproximación centrada en los actores, pues la identidad no es un fenómeno que pueda ser controlado y estudiado como proceso aislado e independiente de las personas. Es decir, aquí lo vivido y experimentado por las personas, los elementos dotados de sentido y significado de los que echan mano para la construcción y comunicación de su identidad son el meollo de la cuestión.

Como hemos mencionado, el reto que representa estudiar la cotidianidad, lo inmediato, lo cercano y lo entrañable, fue sorteado mediante la aproximación desde distintos enfoques —lo histórico, lo espacial, lo social; la ciudad, la colonia, las mujeres, los objetos— que permitieron vislumbrar la complejidad de lo cotidiano. En ese tenor, se incluyó la diversidad de voces y experiencias, pues los puntos de vista discrepantes permitieron constatar que la cultura y la identidad no son fenómenos compartidos de forma homogénea: cada una de las mujeres ha construido su propia versión de cocina y comida a partir de un repertorio de elementos, unos compartidos y otros no, a partir de los cuales comprendemos el papel que desempeñan la cocina y la comida en la construcción de su identidad individual y colectiva.

Vale señalar que el hilo conductor que atraviesa toda esta obra es la modernidad, como proceso histórico, pero, sobre todo, como paradigma de pensamiento cuyos rasgos se han inmiscuido en el ámbito doméstico. A lo largo del trabajo exploramos las formas en que el paradigma moderno con sus tiempos y espacios estandarizados y compartimentados establece límites en horarios y lugares de trabajo, de comida, de recreación y de organización de la vida cotidiana; concretamente nos centramos en los efectos que la modernidad, como paradigma de pensamiento extendido globalmente, ha tenido en los espacios de preparación, en las tradiciones culinarias locales y en los valores y significados que se asignan a las actividades de cocinar y a comer.

Es a partir de la conformación de un repertorio de objetos, valores y opiniones generales asociadas con la noción de lo moderno que las personas juzgan y toman decisiones sobre su vida cotidiana y la imagen de sí mismos que mostrarán al exterior. En este trabajo

consideramos que las personas son participantes activas de la cultura, agentes que seleccionan, filtran, rechazan, crean significados y atribuyen valor, más que como víctimas de la manipulación mediática. Son las personas quienes, a partir de elementos como la publicidad, su tránsito por la ciudad, su regreso tras haber migrado, eligen y concretan los imaginarios de lo moderno, no sólo en sus viviendas sino también en sus formas de comer.

Metodológicamente, esta investigación se fundó en el trabajo etnográfico, mismo que consideró el desarrollo histórico de la localidad para contextualizar el proceso de transformación que han tenido la colonia, las casas y las cocinas. Para ello integramos las historias propias, narradas por las habitantes de La Negreta, con la historia oficial plasmada en documentos y archivos, que no necesariamente concuerdan, pero permiten entender de manera significativa la trayectoria que ha seguido esta comunidad. Además, la presencia y cercanía establecida entre quien hace etnografía y los sujetos inmersos en su vida cotidiana permitió comprender a cabalidad la experiencia directa del fenómeno observado, conjugando las perspectivas desde dentro y desde afuera.

De este modo, la cotidianidad y su análisis sirvieron como una manera de acercarnos a los aspectos más íntimos y aparentemente evidentes de nuestra propia cultura a través de la observación en una comunidad que es al mismo tiempo cercana y distante. Cercana por los aspectos generales que compartimos: espacio, historia, lengua, momento histórico, y distante por su singularidad y la nuestra, que nos hacen distintos. A través de las cocinas de esta comunidad podemos aproximarnos al Querétaro y al México en transformación, a su periferia que vive en los contornos entre la ciudad y el añorado campo.

La Negreta es una localidad perteneciente al área conurbada de la ciudad de Querétaro, ubicada en el municipio de Corregidora. Se trata de una colonia de reciente urbanización: hace aproximadamente 25 años se inició la introducción de servicios públicos de luz, agua y drenaje. A diferencia de los asentamientos informales que se desarrollaron a su alrededor, La Negreta data de una cronología bastante larga. Durante los siglos XVI y XVII formó parte de la república de indios otorgada a los otomíes y pese a que sus tierras y aguas debían ser prevenidas de ser vendidas a españoles, en el siglo XVIII sus tierras se incorporaron a la

hacienda de Balvanera, una de las haciendas más importantes de la región. A finales de ese siglo, la gran hacienda fue repartida a los cuatro herederos de la dueña en turno, con lo cual, la labor de La Negreta, dedicada principalmente al cultivo y molienda de trigo, fue separada y manejada como una hacienda menor.

Así, la hacienda de La Negreta fue heredada sucesivamente y, finalmente, desarticulada durante el reparto agrario en 1949. Actualmente, algunos de los habitantes más longevos recuerdan la vida dentro de la hacienda durante su infancia. Con el reparto, las tierras fueron entregadas a los antiguos trabajadores de la hacienda, a manera de ejido (propiedad comunal), donde continuaron cultivando por varias décadas. Las últimas milpas —parcelas que siguen el sistema mesoamericano de cultivo— desaparecieron hace tan sólo 10 años, tras la construcción de un puente vehicular que da acceso a la colonia. Aunque la urbanización de la colonia se inició hace más tiempo, la transformación de las prácticas alimentarias se vio modificada intensamente tras la desaparición de las milpas.

En este lugar todos los habitantes originarios estuvieron vinculados a la vida del campo, pues sus padres, abuelos o parientes fueron ejidatarios y tuvieron parcelas de cultivo. Todos recuerdan la casa de su infancia de formas diferentes, aunque muchos evocan casas de piedra con techos de dos aguas y pasto romerillo. En ellas, las cocinas, construidas en un cuarto separado del dormitorio, solían ser de láminas de cartón, lo que permitía que el humo escapara por los intersticios. El fogón, ya fuera de tres piedras o de piedra y lodo, constituía el centro de este espacio donde se congregaba la familia dos veces al día para compartir los alimentos. En todos los casos, la cocina es asociada con un espacio esencialmente materno y familiar, donde todos los integrantes de la familia tenían una función particular: los miembros más pequeños eran los responsables de ir al río —al principio y después al pozo— con un cántaro para traer agua; los más grandes, debían ir a cortar leña. Las mujeres aprendían a cocinar a muy temprana edad: el nixtamal, como los frijoles, lo ponían a cocer por las noches y lo llevaban al molino temprano por la mañana. Los hombres eran los responsables del cultivo de la milpa y la caza.

En estas las cocinas se aprovechaban todos los productos que se daban en milpas y huertas: maíz, calabaza, frijol, chile, rábano, flor de calabaza, jícama, lechuga, cilantro, garbanzo, quelites, verdolagas; durazno, alfalfa, aguacate, uva, granada, limón y guayaba. Mismos que se complementaban con lo producido en el solar o traspatio: chayotes, higos, naranjas, gallinas y guajolotes. En temporada de lluvias, se aprovechaban también los recursos del monte: nopales, hongos, garambullos y chilitos (frutos de cactáceas). Algunas recuerdan que sus padres salían a cazar conejo, ardilla y hasta venado. El comal de barro, el metate y el molcajete de piedra eran los instrumentos fundamentales dentro de las cocinas. Más tarde, las casas se modificaron y se construyeron con paredes de adobe, aunque conservaron su distribución y estructura original: la cocina separada del dormitorio único y con un patio al centro o al fondo del terreno. Durante muchos años, la alimentación continuó siendo la misma, aunque se introdujeron algunas modificaciones en las cocinas, como las estufas de petróleo; sin embargo, los fogones se conservaron para la elaboración de tortillas.

Actualmente, casas y cocinas se han transformado enormemente. En las cocinas distintos objetos, como las estufas de gas, los refrigeradores, las licuadoras y los hornos de microondas han permitido adaptar la vida íntima familiar a las necesidades de eficiencia, reducción de costos y maximización de tiempos indispensables para la vida en la ciudad. Sin embargo, y pese a esta gran influencia, la alimentación ha cambiado poco, pues se siguen valorando ampliamente las verduras frescas y su estacionalidad, lo no refrigerado, lo no industrializado; la comida casera continúa siendo lo preferible. Se ha adoptado el consumo de refrescos o gaseosas industriales en el día a día, consumen pan de caja, café soluble y azúcar. Sin embargo, hay elementos que no han sido abandonados; se consumen regularmente maíz, frijol, chile, calabaza, verdolagas, quelites, nopales, flor de calabaza y una infinidad de plantas de la milpa. En las casas se conservan espacios más grandes o más pequeños donde se siembran hierbas de olor: mejorana, menta, yerbabuena, cilantro, albahaca, romero, epazote, ajeno y marrubio; además de otros ingredientes: jitomate, cebolla, chile, ajo, nabos, verdolagas, nopales; algunas todavía conservan el fogón en algún rincón del patio, los molcajetes y las prensas para tortillas.

Entendiendo que el conocimiento que emerge a través de la etnografía no es una copia exacta de la realidad sino una lectura del mundo, una interpretación posible, desde una posición subjetiva concreta, en este trabajo hemos vuelto a una pregunta central de la antropología de la alimentación: ¿es posible conocer la identidad cultural de un grupo a través de sus prácticas alimentarias? Y hemos vuelto a ella con una respuesta afirmativa, que además incorpora el espacio y los objetos: que la comida y los objetos vinculados al comer y cocinar, constituyen elementos identitarios, pues son indicativos de las relaciones entre personas, materializaciones de los ideales de vida y condensaciones de los vínculos con el lugar de origen y con el pasado. Considerando que los espacios no sólo son contruidos sino que, al igual que la comida, están cargados de sentidos y significados, cocina y comida constituyen ámbitos profundamente íntimos de la actividad humana; revelan la identidad cultural de quienes les dan vida; expresan una forma singular de relación en y con el mundo, pues en ellas se integra lo que se considera irrenunciable: ingredientes, utensilios y prácticas que vinculan a las personas con un territorio y una memoria histórica, y lo que se considera mutable: elementos y prácticas que adoptan y adaptan los imaginarios de lo moderno.

A lo largo de este trabajo buscamos poner de relieve el estudio de lo más cercano, lo más íntimo, lo invisible por ser casi evidente y posicionarlo no sólo como aspecto digno de reflexión antropológica sino como un elemento capaz de acercarnos a la explicación sobre el cambio cultural, sobre el tránsito de lo tradicional a lo moderno. Sobre todo, se trató de aproximarnos a los terrenos que en nuestro país se han configurado histórica y culturalmente como dominios femeninos: la casa y la cocina, lugares que por largo tiempo fueron soslayados en pos del estudio de ámbitos públicos: la política, la economía, la religión, la ideología, pues se consideró que lo doméstico y lo femenino poco tenían de relevancia para el estudio de las grandes transformaciones sociales; sin embargo, muchas de esas transformaciones se gestaban precisamente en los espacios más íntimos donde las mujeres desempeñaban —y siguen desempeñando— un papel central en la toma de decisiones, tanto familiares como comunitarias.

A través de estas páginas nos aproximamos al espacio doméstico y a las cocinas para observar la relación que tienen las actividades que ahí se realizan con la construcción de la identidad, con la reproducción de la comunidad, con la memoria histórica y con la creación de vínculos entre individuos, comunidades y espacios dentro de la ciudad. Esto nos permitió vislumbrar que el corazón de la casa es el núcleo desde donde se deciden la continuidad y el cambio cultural, donde lo afectivo desempeña un papel cardinal en la toma de decisiones sobre las transformaciones. Se ha intentado mostrar que las mujeres son simultáneamente las guardianas de la tradición y los motores del cambio. A través de ellas, sus experiencias y saberes podemos comprender la trayectoria de una comunidad que se ha transformado a lo largo del tiempo al mismo tiempo que ha ido recreando sus tradiciones y su identidad. Mediante la aproximación a la vida cotidiana se busca mostrar y reconocer el enorme trabajo inacabable que estas mujeres hacen para sostener, y a veces resistir, a sus familias, para construirse como sujetos modernos sin perder el vínculo con su pasado agrícola y sus comunidades vecinas. Así, este texto escrito a partir de lo observado tiene el ánimo de reconocer y valorar —y que las propias mujeres contemplen y reivindiquen— el gran valor de todo ese trabajo que realizan día a día, con la finalidad de que ese reconocimiento y dignificación del trabajo cotidiano ayude a construir visiones y definiciones alternativas de su ser mujeres.

El trabajo se ordenó en cuatro capítulos en donde se abordan aspectos teórico-conceptuales, metodológicos, histórico contextuales y etnográficos; en cada uno de ellos se buscó enfatizar uno de estos aspectos, pero siempre estableciendo vínculos a los demás. En todos ellos se buscó la manera de enlazar los dos grandes temas que estructuran la investigación: el espacio y la alimentación. Este enlazamiento de aspectos físicos y sociales se fue dando de manera progresiva; así en el primer capítulo, donde se explicitan los conceptos empleados, espacio y alimentación aparecen como dos esferas independientes, pero articuladas a través del concepto de cocina, que a lo largo de los siguientes capítulos van integrándose cada vez más, para en el capítulo último fusionarse completamente en una concepción de cocina que destaca el espacio, los objetos y las prácticas culturales.

En el primer capítulo, *Cocinas, comida e identidad desde el paradigma moderno*, se plantea la alimentación y el espacio como campos temáticos dentro de la disciplina antropológica que han sido de gran interés desde sus orígenes, pero, sobre todo, que se han nutrido desde las propuestas de otras disciplinas. En una primera parte se hace un recorrido por el surgimiento y consolidación de la antropología de la alimentación desde los primeros trabajos representativos de cada una de las corrientes de pensamiento antropológico hasta los aportes hechos desde México al estudio de la comida. En otro apartado se habla del interés antropológico en el estudio del espacio, que originalmente se sostuvo sobre planteamientos hechos desde la arquitectura, la arqueología y la geografía, para comprender las relaciones sociales en su dimensión espacial. Aquí se hace énfasis en el gran cambio que significó dejar de concebir al espacio como contenedor de las relaciones y pensarlo más como un configurador de las mismas.

Estos dos apartados sirven como soporte a un tercero que busca el encuentro entre ambas perspectivas. En él se retoman los conceptos de *cuisine*, de Mintz (2003) y Montanari (2004), y “sistema de lugares” de Rapoport (2003) para pensar en la cocina no sólo como tradición culinaria y prácticas alimentarias, sino para incorporar la dimensión espacial como un elemento susceptible de análisis. Para ello, se incorporaron también las nociones de espacios corporizados, espacios de género y espacios transnacionales, retomadas de Low y Lawrence-Zúñiga (2007), las cuales integran el espacio con sus prácticas para su clasificación y análisis, además de la noción de “imaginario espacial” de Hiernaux y Lindón (2012) que permitieron hablar del paradigma moderno como uno de los grandes transformadores de las prácticas sociales, entre ellas las prácticas domésticas de cocinar y comer. Al introducir el concepto de modernidad, como proceso histórico de larga duración y paradigma de pensamiento, nos dimos a la tarea de hacer un breve repaso histórico por las transformaciones que, a partir de la Revolución Industrial, surgieron en las cocinas europeas y estadounidenses y que posteriormente proyectaron en casi todas las cocinas del mundo las nociones de higiene, racionalidad, compartimentación y eficiencia a través de la mecanización del hogar.

Todo lo anterior para poder hablar en el siguiente apartado de la relación entre cocina, comida e identidad. Entendiendo la identidad como una construcción que define y distingue a un grupo a partir de la relación específica que establece con su entorno, su historia y sus relaciones entre individuos, se plantea que la cocina y la comida constituyen formas de identificación que dan cohesión y sentido de pertenencia a un grupo y que, simultáneamente, lo distinguen pues revelan valores, creencias y prescripciones culturales específicas.

Finalmente, el capítulo cierra con el planteamiento metodológico inicial, donde se establecen las directrices que guiaron el trabajo de campo. Aquí se plantea la metodología cualitativa como base, con una perspectiva fenomenológica que pone énfasis en las experiencias vividas e interpretadas desde el punto de vista de los actores. Vale precisar que no se trató de un plan riguroso de acción sino, con el método etnográfico como eje, de una serie de técnicas tentativas que considerábamos útiles para aproximarnos al estudio de las cocinas. Es decir, más que un esquema, el planteamiento metodológico fungió como un abanico de posibilidades para acercarnos al trabajo de campo en un contexto particular.

El segundo capítulo, *El contexto de La Negreta: de la hacienda a la conurbación*, siguiendo a Bianciardi (2009), pone de relieve la intrincada relación entre componentes que forman y transforman el fenómeno de nuestro interés: el papel de las cocinas en la construcción y comunicación de la identidad cultural de los habitantes de La Negreta. Este apartado, a diferencia del anterior, no se construyó enteramente a partir de la revisión bibliográfica de trabajos de autores, sino desde la multiplicidad de fuentes y voces que nos ofrecen una perspectiva más rica sobre la historia de este lugar. Para ello, echamos mano de fuentes históricas y trabajos historiográficos, datos de campo producto de la experiencia en el terreno, bibliografía sobre el fenómeno de conurbación en la ciudad de Querétaro, datos aportados por los propios habitantes de la colonia y datos espaciales obtenidos de los catálogos digitales del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, el Registro Agrario Nacional y la Secretaría de Desarrollo Agrario, Territorial y Urbano.

Para hacer inteligible la multiplicidad de procesos que han dado lugar a la dinámica actual de esta colonia. Este capítulo se estructuró a partir de dos grandes ejes. El primero de ellos hace un breve recorrido histórico que va desde el siglo XVI, cuando el área de La Negreta formaba parte de la república de indios que la Corona española “otorgó” a la población otomí, pasando por la incorporación de estas tierras a la gran hacienda de Balvanera, en el siglo XVIII, misma que en el siglo siguiente se fragmentó como consecuencia de las deudas contraídas por sus sucesivos dueños. Esta fragmentación dio origen a la hacienda de La Negreta, misma que figura en la memoria de los actuales habitantes, pues ésta se desintegró apenas en 1936. Este recorrido histórico llega precisamente hasta la época posterior al reparto agrario y la consecutiva conformación del ejido, cuando las mujeres que protagonizan esta historia nacieron y vivieron las primeras fases de la conurbación.

En el siguiente apartado se retoma el fenómeno de la conurbación, pero ahora con énfasis en los procesos espaciales vistos desde dos escalas: la ciudad de Querétaro y la colonia La Negreta. En la escala más amplia se plantea el crecimiento de la ciudad de Querétaro a partir del impulso industrial que tuvo el estado y la desregulación del ejido, que favorecieron el avance de la ciudad hasta zonas periféricas de vocación agrícola, como La Negreta, Santa María Magdalena, La Cañada y otras, que se fueron incorporando a la ciudad en el esquema de asentamientos irregulares, carentes de servicios urbanos. La escala de observación más fina detalla las características de la propia colonia: sus calles, sus casas, sus habitantes y sus relaciones sociales. A partir de la observación de la dinámica interna de la propia colonia y su historia, claramente distinta a la de los asentamientos informales que la rodean, pudimos caracterizarla como un pueblo de tradición cultural mesoamericana, un pueblo originario que fue desarticulado por la hacienda y la conurbación, pero que ha mantenido su cohesión y coherencia a partir de su sistema de relaciones y parentesco, el ciclo festivo vinculado al ciclo agrícola y el vínculo con la tierra inferido a partir de la memoria de las milpas y las prácticas de cultivo adaptadas a las condiciones que les permite la vida urbana.

Todos estos elementos resultan de suma importancia para entender las formas de cocinar y comer, pues la ciudad y la presencia de los asentamientos informales circundantes, estimulan y fortalecen las prácticas de distinción vistas a través de las formas singulares de las cocinas, sus instrumentos y los ingredientes centrales, que sirven también como refuerzo y expresión de la memoria histórica y el pasado agrícola del lugar.

El tercer capítulo, *Etnografía de la cocina y la comida*, se introduce hasta la cocina a través de un caso de estudio central a partir del cual se contrastaron y confrontaron con otros casos, dentro de la propia colonia, las formas de comer y cocinar. Se inicia con una exposición detallada de las técnicas y herramientas empleados a lo largo del trabajo de campo, donde la observación participante y las entrevistas en profundidad se conjugaron con un instrumento de recolección de datos que ponía énfasis en los aspectos espaciales: lugares y objetos. Todo ello se conjugó con el registro fotográfico, el diario de campo para construir no sólo el conjunto de datos sobre la cocina sino lo referente a la historia propia, plasmada en el capítulo anterior. Santa, nuestra interlocutora principal y protagonista de este apartado, constituye el caso analizado en profundidad, con el cual dialogan, coinciden y discrepan el resto de las mujeres entrevistadas. Es a partir de este diálogo que pudimos crear un panorama general sobre las cocinas y las prácticas alimentarias en La Negreta.

Para ello, recurrimos a la descripción detallada de la casa de Santa que nos sirve como ejemplo de las formas de distribución de espacios y actividades domésticas. Esta descripción resulta fundamental para entender la articulación de la cocina con otros espacios dentro de un sistema de lugares doméstico, y para entender la articulación de la propia casa con el sistema de lugares de la colonia. Vale anotar que a lo largo de la descripción el espacio físico se espejea con el espacio social, pues describir una habitación de manera completa es imposible si no se describe a las personas que la usan y las formas en que lo hacen.

Con ello en mente, el siguiente apartado se enfoca a la descripción y análisis de la cocina a partir de la multitud de objetos que en ella se encuentran y cuyo uso muy específico revela los ideales y valores de quienes cocinan. Aquí no sólo se describen los utensilios y las formas

en las que se usan, sino que, a través de la narración de un día cotidiano, nos adentramos en la significación que espacios y objetos tienen para sus habitantes. La presencia de ciertos elementos como los fogones, que se articulan espacialmente con la cocina, o los huertos urbanos y patios productivos permiten inferir la estrecha relación que los habitantes de La Negreta guardan con su pasado agrícola y con su entorno, aun cuando éste se haya modificado por la “llegada” de la ciudad.

Más adelante, el espacio de la cocina queda subyacente al hablar de las prácticas alimentarias vigentes: las formas de obtención de ingredientes y las formas de preparación y consumo. En el apartado sobre las formas de obtención de ingredientes e insumos se pone de relieve las diversas formas en las que los ingredientes llegan a la cocina, desde la compra en establecimientos formales, hasta la autoproducción en patios y azoteas, pasando por el intercambio de recursos e ingredientes entre vecinas y familias. En el apartado sobre formas de preparación y consumo se habla de las formas de cocinar, los utensilios, las preferencias y las aversiones culinarias de distintas familias, quienes califican diferencialmente lo comestible, deseable y apetitoso. Aquí se destaca la memoria de las milpas y el uso de ingredientes que tienen su origen en ella, mismos que sirven como referentes para los habitantes de La Negreta, aunque no todos los consideren deseables.

Así, la confrontación de ideales sobre espacios, utensilios e ingredientes nos permitió inferir modos de vida distintos, unos más vinculados a lo rural, a lo tradicional, y otros más urbanos o modernos. Es a través del análisis y observación del uso de objetos e ingredientes que caracterizamos a las cocinas como modernas, pero tradicionalizadas por las maneras en que los utensilios son adaptados a las técnicas culinarias aprendidas a lo largo de la vida rural que precedió a la urbanización. Al mismo tiempo, nos permitió pensar a las tradiciones culinarias como prácticas modernizadas por la aceptación que han tenido de utensilios e ingredientes industrializados que se incorporan a la preparación de platillos cuyo centro son los productos de la milpa.

Todo esto nos permite remitirnos a lo propio, lo íntimo y lo irrenunciable en la cocina y la comida, en su dimensión afectiva y condensadora de relaciones sociales. En este punto,

volvemos a lo planteado en el segundo capítulo sobre las características que hacen de La Negreta un pueblo originario, para afirmar que la comida, especialmente la comida festiva, funge como vehículo y mediador de las relaciones entre quienes integran la comunidad. Además, planteamos que a través de las elecciones que las mujeres hacen día a día respecto al comer y cocinar revelan su añoranza por el pasado agrícola, al mismo tiempo que expresan su anhelo por la modernidad. En otras palabras, proponemos que los habitantes de La Negreta eligen lo que les es más significativo: objetos entrañables, ingredientes indispensables; objetos convenientes, ingredientes y productos prácticos que les facilitan su inserción en la dinámica de la ciudad al mismo tiempo que les permiten seguir siendo quienes son.

Este capítulo concluye con una serie de propuestas de retribución a la comunidad. La primera, que se llevará a cabo al término de la redacción de este trabajo, es la devolución de la historia, *su historia*, narrada por las propias interlocutoras e integrada con los datos e inferencias que pudimos recopilar de distintas fuentes. Otras dos propuestas, que deberán ser formuladas con ellas mismas, contemplan la posibilidad de recopilar un recetario que incluya fotografías de los ingredientes y procedimientos, donde se incorporen las explicaciones propias sobre los platillos, ingredientes, tiempos y razones de preparación, y otros datos relevantes sobre la tradición culinaria del lugar. Y la realización de un taller con jóvenes e infantes donde se trabaje en la reivindicación y revaloración de los ingredientes y productos de la milpa, en relación con el reconocimiento de la historia propia.

Finalmente, el último capítulo, *Cocinar y comer como expresión de identidad*, a manera de reflexiones finales, realiza un repaso general sobre el proceso de investigación, los datos, inferencias y resultados más significativos. Inicia con una evaluación retrospectiva del proceso de investigación a partir de la entrada a campo. Apoyándonos en las formulaciones de la antropología reflexiva y las perspectivas feministas dentro de la antropología y la geografía, hacemos un balance sobre los retos del trabajo de campo en el espacio más íntimo de la casa y del papel que jugó mi propia subjetividad en la posibilidad de adentrarnos en los aspectos más significativos y evocadores de las cocinas.

Más adelante, volvemos a la importancia de los objetos donde se integraron utensilios e ingredientes en la reproducción y transformación de la tradición culinaria con la influencia de los dos ámbitos que guían las decisiones: lo tradicional y lo moderno. Vemos cómo estos dos paradigmas, con sus rasgos y elementos distintivos, sirven como repertorio a partir del cual las personas eligen formas y distribuciones espaciales, ingredientes, platillos y formas de preparación. Así, observamos que los objetos, sean utensilios o ingredientes, condensan aspectos de uno y otro paradigma y generan simultáneamente una modernidad *tradicionalizada* y una tradición *modernizada* a través de la cual se definen las identidades. En este apartado se plantean también algunas de las interrogantes pendientes por resolver y otras dimensiones susceptibles de análisis que enriquecerían profundamente el estudio de las cocinas y la comida.

El último apartado de este capítulo de reflexiones finales plantea la conjugación de la dimensión espacio-temporal en la vida de La Negreta: el tiempo moderno que se integra al tiempo ritual que ordena aspectos fundamentales de la vida comunitaria, y los espacios cotidianos en los que irrumpe la modernidad con sus objetos, valores y racionalidades distintas, pero que son ajustados a la medida de las necesidades, aspiraciones y anhelos de cada familia. Es así que en las prácticas y a través de la introducción de objetos como los electrodomésticos a la casa y la cocina, la vida íntima familiar se adapta a las necesidades de eficiencia, orden, reducción de costos y maximización del tiempo indispensables para la vida urbana. Sin embargo, y pese a esta gran influencia, muchos de los ingredientes y utensilios han cambiado poco, pues se siguen valorando ampliamente elementos que les permiten afirmar que continúan siendo la misma comunidad.

Es a través de este ejercicio de observación y análisis de las prácticas alimentarias en una colonia en una ciudad de México que nos acercamos a la posibilidad de imaginar otros casos y contrastarlos con nuestra propia experiencia, pues todos elegimos día a día utensilios, objetos e ingredientes tradicionales y modernos para mezclarlos de formas singulares. Definimos a través de estas elecciones lo que consideramos valioso y deseable; aceptamos lo que nos resulta cómodo, conveniente y práctico al mismo tiempo que nos asimos

fuertemente a aquello que consideramos irremplazable, íntimo y entrañable, aunque en cada caso y en cada casa sean cosas distintas.

Capítulo 1

Cocinas, comida e identidad desde el paradigma moderno

El presente capítulo tiene como propósito reflexionar sobre los conceptos que fueron empleados a lo largo de la investigación, así como realizar la articulación teórica entre ellos, desde un abordaje diacrónico que contempla el desarrollo histórico de procesos sociales y contenidos teóricos. Su primer apartado aborda la configuración de la antropología de la alimentación como un campo temático dentro de la disciplina, en donde se pone de relieve la evolución de las perspectivas teóricas y la multiplicación de intereses temáticos. Aquí se destacan los trabajos de cuatro autores: Marvin Harris, Jack Goody, Sidney Mintz y Massimo Montanari, cuya óptica resalta la dimensión cultural de lo comestible, la selección y transformación de ingredientes, así como las reglas y normas de consumo.

En el segundo apartado se expone brevemente una historia de la antropología del espacio, en donde se enfatiza la importancia de la interdisciplina para la comprensión de las relaciones sociales en su dimensión espacial. Aquí se destaca el estudio de la casa para el análisis social y cultural a partir de los trabajos de arquitectos, arqueólogos y antropólogos. El tercer apartado tiene la intención de integrar los planteamientos de ambos campos temáticos para el estudio de la cocina, pues en ella confluyen con puntualidad lo espacial y lo cultural. Aquí se exploran conceptos clave de ambos campos, *cuisine* y lugar, que se integran para dar pie a la perspectiva que adoptaremos en este trabajo. Además, se despliega la discusión sobre el paradigma moderno como fenómeno que ha incidido directamente en la transformación de prácticas sociales y espacios físicos, especialmente en el ámbito de la cocina y la alimentación.

El cuarto apartado aborda la estrecha relación entre cocinas, comida e identidad a través de las nociones de lo propio y lo íntimo. En él se enfatiza el papel de la comida y las cocinas

como vehículos para comunicar la identidad y expresar los imaginarios de lo moderno. Finalmente, en el quinto apartado se detalla el planteamiento metodológico, con las técnicas e instrumentos que serán empleados para comprender el papel de las cocinas (como prácticas sociales y espacios físicos) en la construcción y reproducción de la identidad de los habitantes de La Negreta, en Corregidora, Querétaro.

Antropología y el estudio de la alimentación

La antropología, desde sus inicios, ha mostrado un marcado interés por la alimentación de los diferentes grupos humanos, pues pese a nuestra *naturaleza* omnívora, lo que cada cultura considera comestible, apetitoso y deseable es tan diverso como complejo es el hecho alimentario.

Los distintos estudios sobre alimentación desde las ciencias sociales han puesto de relieve su relación con la creación de valores políticos, económicos y simbólicos, así como con la construcción social de la memoria. Mintz y Du Bois (2002) elaboraron una revisión detallada de estudios antropológicos e históricos sobre la alimentación; en ella pueden encontrarse monografías sobre productos específicos como la papa, el maíz, el azúcar, el chile, el bacalao, el arroz y muchos otros, especialmente aquellos ingredientes que han tenido un destino diferente a aquél donde fueron domesticados originalmente o que han cobrado relevancia política en la historia de la humanidad. También refieren estudios que relacionan la comida con el cambio social, especialmente en relación con las migraciones; otros que vinculan la comida con rituales, símbolos y sistemas de creencias, la memoria, el tabú y los valores de distintas sociedades; algunos más que enfatizan el papel de la comida en la creación y recreación de la identidad étnica y nacional, y otros tantos que se acercan a temas de género y salud, como la obesidad, el ayuno, la identidad sexual. En épocas más recientes, los estudios sobre inseguridad alimentaria, distribución de la riqueza, agricultura local y pérdida de diversidad genética han cobrado fuerza. El hecho es que la comida y la alimentación han sido desde siempre de interés para la antropología.

Desde el siglo XIX los precursores de la antropología se preguntaban sobre la diversidad y la lógica que organizaban las prácticas alimentarias; los cuestionamientos centrales giraban en torno a las preferencias, las aversiones, el tabú, el totemismo y el sacrificio en los procesos de consumo. Goody (1995) y Gracia (1996) coinciden en que esta primera etapa tuvo un fuerte énfasis religioso y místico, apreciable en las obras de Frazer, Crawley y Smith, principalmente.

Posteriormente, con la consolidación de la disciplina antropológica, la alimentación permaneció como uno de los temas centrales desde donde se confrontaron los postulados medulares de las diferentes corrientes antropológicas.

Para la corriente funcionalista el papel del comensalismo en el establecimiento y mantenimiento de las relaciones sociales; es decir, como instrumento básico de socialización y sostenimiento del sistema, fue fundamental. El trabajo pionero de Audrey Richards, *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia* (1939), abordó el proceso de producción y preparación de alimentos y centró su atención en el proceso de consumo, el reparto y la distribución de alimento en función de las relaciones de parentesco, así como en las consecuencias nutricionales de dicha distribución. Sin embargo, a decir de Goody (1995), pasó por alto la interpretación de los propios actores en torno al acto de consumo. Los representantes de esta corriente mostraron un interés particular por la alimentación, desde la producción y la preparación hasta el consumo y su aspecto ritual en África y Asia con un énfasis en la economía política de regiones específicas (Goody 1995).

La corriente estructuralista, encabezada por Claude Lévi-Strauss, en sus libros dedicados a la comida *Lo crudo y lo cocido* (1968), *De la miel a las cenizas* (1972), *El origen de los modales en la mesa* (1970),¹ más que interesarse en los procesos productivos, colocó su interés en la preparación de alimentos como actividad universal. Ubicando al centro de su perspectiva el papel del fuego en la transformación de la naturaleza en cultura y de lo crudo en lo cocido, propuso un triángulo culinario basado en las técnicas elementales de cocción,

¹ Publicados originalmente como *Mythologiques 1: Le cru e le cuit* en 1964 ; *Mythologiques 2: Du miel aux cendres*, en 1966, y *Mythologiques 3: L'origine des manières de table*, en 1968, respectivamente.

así como un sistema de clasificación de las cocinas a partir de opuestos polares y absolutos. Así, estudió las unidades funcionales mínimas culinarias —a las que denominó *gustemas*— y los significados de la comida, adquiridos por oposición o contraste (crudo/cocido/podrido). Goody (1995) señala que el problema de esta aproximación es que, además de ser ahistórica, Lévi-Strauss utilizó indiscriminadamente términos de distintas tradiciones no compatibles (por ejemplo, la francesa y la amazónica) para establecer las oposiciones clasificatorias que organizan su esquema.

Por su parte, Mary Douglas, en su libro *Purity and Danger* (1966), puso énfasis en el papel expresivo o comunicativo de la alimentación. Para Douglas, la comida constituye un código de comunicación y simboliza las relaciones sociales que se expresa mediante la clasificación de lo puro, lo sucio y lo contaminado; sin embargo, a decir de Goody (1995) descuida la explicación del cambio por enfocar la continuidad al mismo tiempo que olvida la diferencia por preocuparse por la totalidad. Más adelante, nuevas perspectivas en el estudio de la comida hicieron énfasis en su dimensión simbólica (cf. Sahlins, 1976). Así, los alimentos se estudiaron como códigos significantes que dan sentido a las culturas.

En las décadas siguientes, surgió un renovado interés por la alimentación en relación con diferentes ámbitos de la vida social: lo *comestible* a partir de una lógica de optimización de recursos (cf. Harris, 1989); la comida como diferenciador de clase y la aparición no universal de “altas cocinas” (cf. Goody, 1995); las cocinas vinculadas al surgimiento y desarrollo del capitalismo (cf. Mintz, 2003), y la comida en relación directa con aspectos de salud y nutrición (cf. Aguirre, 2004; Contreras, 1992; Gracia, 1996). Así, la comida, las cocinas y la alimentación se configuraron como un campo de estudio relevante para distintas disciplinas sociales.

Enfoques culturales en el estudio de la comida

El estudio sobre comida, alimentación y cocinas ha sido relevante para la antropología desde sus inicios, sobre todo en su relación con otros aspectos o dimensiones de la cultura: religiosidad, tabú, rituales, sistemas productivos, entre otros. Alrededor de la década de

1980 surgieron nuevos estudios sobre alimentación cuya perspectiva resaltaba la dimensión cultural de lo comestible, la selección y transformación de ingredientes, así como las reglas y normas de consumo.

Marvin Harris, antropólogo estadounidense, en su libro *Bueno para comer* (1989),² puso de relieve la imposibilidad de atribuir el omnivorismo selectivo de los humanos a variaciones genéticas. Para Harris, comer no constituye un acto irracional, por lo que se opuso a catalogar las prácticas alimentarias no occidentales como arbitrarias y exóticas. Esto lo condujo a realizar un esfuerzo para ofrecer explicaciones más o menos generales y uniformes tanto al rechazo como al consumo de determinados productos: carne de vacuno, de porcino, de equino, lácteos, insectos y otros.

Su propuesta gira en torno a la evaluación práctica de costos y beneficios nutritivos y ecológicos que responden a las limitaciones y oportunidades de las regiones que habitan las poblaciones estudiadas por los antropólogos. Sus planteamientos pueden parecer limitados si se considera que no profundizó en los contextos particulares que le sirvieron de ejemplo; sin embargo, es destacable la idea que atraviesa su obra: comer no es un acto irracional, depende de su propia lógica vinculada a las condiciones materiales de existencia de un grupo.

Jack Goody, antropólogo inglés, en *Cocina, cuisine y clase* (1995),³ buscó explicar el surgimiento de las cocinas diferenciadas en determinados contextos de África, Asia y Europa. Entre sus aportaciones más destacadas está el haber estudiado la alimentación como un sistema culinario integrado por varias fases indisociables: producción, distribución, transformación y consumo, así como por insertar dicho sistema en un contexto político y económico mayor al del caso de estudio. Su preocupación por la alimentación y su transformación como consecuencia de la producción industrial, la colonización y el desarrollo de economías globales, lo llevaron a estudiar la situación particular de algunos

² Publicado originalmente como *Good to eat* en 1985.

³ Originalmente publicado como *Cooking, cuisine and class* en 1982.

estados del África en relación con Inglaterra, así como a enlazar la alta cocina con las esferas de lo urbano, lo político y lo occidental.

Sidney Mintz, antropólogo estadounidense hijo de inmigrantes judíos, en su libro *Sabor a comida, sabor a libertad* (2003),⁴ exploró las implicaciones del surgimiento de la modernidad y la industrialización en la comida. En el estudio de la relación de la comida con el poder, hizo énfasis en la cocina (*cuisine*), inserta en una trama geopolítica general, como una forma de resistencia y creatividad cultural que expresa los valores de un determinado grupo.

Así, concibió la comida como una forma de autoidentificación y comunicación de un contenido simbólico, vinculado tanto a las condiciones del consumo en la vida diaria (significado interno) como a las condiciones del entorno económico, social y político (significado externo). Mintz exploró a profundidad la complejidad del acto alimentario como parte de un sistema de relaciones globales, sin perder de vista las particularidades de los contextos que estudió, lo que lo llevó a convertirse en figura emblemática en el estudio de la antropología de la alimentación.

Massimo Montanari, historiador y gastrónomo italiano, en su libro *La comida como cultura* (2004),⁵ enfatizó el papel de la creatividad cultural vertida en la obtención, preparación y consumo de comida. Concibió a la comida como un fenómeno ligado tanto a la tradición como a la innovación y por ello estudió las formas de producción y alimentación a lo largo de la Edad Media (con sus cocinas alta, baja y monástica), así como las transformaciones que ocurrieron en los siglos posteriores, hasta llegar al siglo XX, con la globalización y la industrialización. A lo largo de toda su obra, puso especial énfasis en el papel de la comida como elemento decisivo de la identidad humana y como instrumento para comunicarla.

En México, los estudios antropológicos sobre alimentación han seguido distintas líneas; Ortiz Gómez, Vázquez García y Montes Estrada (2005) opinan que éstos han seguido dos

⁴ Publicado originalmente como *Tasting food, tasting freedom* en 1996.

⁵ Publicado originalmente como *Il cibo come cultura* en ese mismo año.

tendencias generales: la antropología de la nutrición y la antropología de la alimentación. La primera se caracteriza por poner énfasis en la relación entre el consumo de determinados productos y el estado nutricional de las personas, mientras que la segunda analiza la comida como una forma de comprender procesos sociales y culturales a través del estudio de prácticas y costumbres alimentarias. Vale la pena destacar que al interior de la propia antropología de la alimentación se han diversificado los enfoques,⁶ pues hay trabajos que han profundizado en el conocimiento del contexto histórico en el que se insertan los procesos (cf. Guerrero Ferrer, 2000, 2007; Long, 2003; Long-Solís y Vargas, 2005; Pilcher, 2012), otros que han destacado la continuidad de una tradición mesoamericana en las prácticas alimentarias, especialmente en aquellas vinculadas a la vida ceremonial, que además se han aproximado a la profunda relación entre alimentación e identidad (cf. Castilleja, 2011; Garza Marcué, 2011a, 2011b; Good Eshelman, 2004, 2011; Peralta González, 2011), así como a la dimensión patrimonial de la comida (cf. Garza Marcué, 2011b), y otros más que han puesto en el centro de la discusión la globalización, el consumo y las transformaciones de los sistemas y prácticas alimentarios (cf. Bueno Castellanos y Ayora Díaz, 2010; Ayora Díaz, 2012; Quintal y Quiñones Vega, 2011).

A lo largo de este trabajo, volveremos a las propuestas de Mintz y Montanari por la relevancia de sus planteamientos y definiciones sobre *cocina* y *cuisine* para nuestro tema de estudio. De igual manera, volveremos sobre las propuestas de la antropología de la alimentación en México, particularmente a las que han centrado su atención en la relación entre comida e identidad.

Antropología y el estudio del espacio

El interés en el estudio sobre el espacio, el territorio y el espacio construido no ha sido exclusivo de disciplinas como la geografía o la arquitectura. En la antropología, desde época muy temprana, hubo un interés por comprender las relaciones entre territorio, localidad,

⁶ Aunque los enfoques han sido diversos, la mayoría de los estudios en México han retomado las propuestas de Goody (1995), Mintz (2003) y Montanari (2004) para el estudio del fenómeno alimentario.

parentesco y familia. Mari-Jose Amerlink y Fernando Bontempo (1994) destacan el interés de Henry Morgan y Marcel Mauss por comprender la relación entre arquitectura y organización social, además de las variaciones del hábitat.

A decir de estos autores, Morgan exploró la relación entre vivienda y sistema social para entender los sistemas de parentesco y la evolución social. En el estudio sobre los iroqueses, autodenominados “la gente de la casa larga”, su unidad residencial, sistema político y territorio, encontró una continuidad espacial y conceptual desde el hogar-familia hasta el territorio-organización política, pues la confederación de iroqueses era concebida como una casa larga que iba del Hudson al Niágara. Ellos consideran que su mayor aporte, en términos de la consideración del espacio como elemento activo, es la construcción de una teoría integral de los grupos domésticos considerados como unidad de parentesco, unidad residencial y unidad territorial. Aunque muchas otras de sus ideas fueron incorporadas a otras corrientes de pensamiento, al materialismo histórico principalmente, el papel que jugaba la arquitectura fue dejado fuera (Amerlink y Bontempo, 1994).

El trabajo de Mauss, apoyado en planteamientos de la geografía, puso de relieve la relación entre la diversidad de las formas de asentamiento, vivienda y concentración social en invierno y en verano (variaciones estacionales de hábitat) de la sociedad esquimal, con las manifestaciones distintas, en verano y en invierno, del sistema jurídico y moral, de la vida religiosa y de la economía doméstica. En él se concluye que la vida social esquimal tiene cambios que no son explicables exclusivamente por factores climáticos, sino por cambios en la ubicación espacial y en los tipos de casa (Amerlink y Bontempo, 1994). Sin embargo, señalan los autores, tras las críticas al evolucionismo, en general, y la obra de Morgan, en particular, los aportes de Morgan y Mauss fueron soslayados y sus propuestas sobre la relevancia de la relación entre organización social y entorno perdieron fuerza.

Amerlink y Bontempo (1994) señalan que, en general, en antropología se ha tomado en cuenta el entorno (especialmente en enfoques de ecología cultural y materialismo cultural) y se han empleado conceptos tales como área cultural, región, forma de asentamiento, residencia, territorio y vivienda; sin embargo, observan un mayor predominio de lo social

sobre lo natural, donde el entorno tiene un papel pasivo, como contenedor de las relaciones sociales.

Una excepción a este fenómeno es el trabajo del antropólogo estadounidense, Edward T. Hall, quien hizo un esfuerzo de síntesis interdisciplinar al proponer una teoría que conjugaba planteamientos de biología, psicología, etología, antropología cultural, lingüística y arquitectura para comprender las relaciones sociales en su dimensión espacial. Hall planteó que la gente no reacciona pasivamente al entorno, no sólo responde a usos y definiciones culturales diferentes sobre el tiempo y el espacio, sino que éste forma parte activa de toda interacción social (Amerlink y Bontempo, 1994).

Amos Rapoport,⁷ arquitecto polaco, ha dedicado su esfuerzo al estudio sobre las relaciones entre entorno y comportamiento, así como al análisis del papel de la cultura en el diseño. Para él, tres aspectos son fundamentales de estudiar en este sentido: las características —biológicas, psicológicas, sociales y culturales— de los seres humanos que influyen en el entorno, las características del entorno que producen efectos sobre determinados grupos de personas, y los mecanismos que relacionan personas y entornos. En particular, pone de relieve la vivienda como entorno construido de especial interés tanto para la arquitectura como para la antropología (Rapoport, 2003). Más adelante volveremos sobre sus propuestas debido a la importancia que tienen para el estudio de la cocina.

Pierre Bourdieu es otra figura importante en el estudio del espacio y la sociedad;⁸ él enfatizó la distinción entre espacio físico y espacio social (Bourdieu, 1999). El espacio físico se refiere al sitio o ubicación que ocupan las cosas, mientras que el espacio social se refiere a la posición relativa de alguien con respecto a otro, a la exclusión mutua o distinción entre posiciones sociales y la distancia que los separa. Ambos, espacio físico y social, se encuentran íntimamente relacionados, de manera que el espacio social se expresa en el

⁷ Su trabajo *House, form and culture* (1969) es considerado pionero en el estudio de los aspectos culturales de las formas de habitar.

⁸ Su estudio etnográfico sobre la casa kabila es otro ejemplo de su aportación al análisis del espacio (Bourdieu, 1991, publicado originalmente en 1970).

espacio físico como “espacios sociales físicamente objetivados” que naturalizan las relaciones.

A decir de Amerlink y Bontempo (1994), la arqueología, de entre las disciplinas antropológicas, ha mostrado especial interés por comprender la dimensión espacial de las relaciones sociales y las consecuencias espaciales del comportamiento humano, al adoptar conceptos, teorías y datos de otras disciplinas. Ejemplo de ello es el trabajo de Susan Kent (1993), arqueóloga estadounidense, cuyo interés se centró en el estudio de la arquitectura doméstica y la organización del espacio en diferentes culturas alrededor del mundo y a lo largo del tiempo; es decir, desde una perspectiva histórica, transcultural e interdisciplinar.

El trabajo de Mari-Jose Amerlink y Fernando Bontempo (1994), antropóloga y arquitecto mexicanos respectivamente, y su esfuerzo por conjugar ambas disciplinas en el estudio del entorno construido son destacables. Siguiendo el enfoque interdisciplinar de Amos Rapoport, buscan comprender los asentamientos y la vivienda. Para ellos es fundamental tanto el contexto espacial como los aspectos culturales en la actividad humana de construir, con sus resultados, contextos y comportamientos asociados.

Setha Low y Denise Lawrence-Zúñiga (2007) antropólogas estadounidenses, han explorado también la cuestión del comportamiento y el papel del espacio con relación a éste. Ellas distinguen seis categorías temáticas generales en las que pueden inscribirse los estudios recientes sobre comportamiento y espacio: espacios corporizados, espacios de género, espacios inscritos, espacios en disputa, espacios transnacionales y tácticas espaciales. Más adelante volveremos sobre esto que denominaremos cualidades de los espacios y que resulta fundamental para el estudio del espacio doméstico y la cocina.

El trabajo coordinado por Daniel Miller (2001) sobre la casa y su importancia para el análisis social y cultural resulta importante aquí, puesto que pone de relieve la dimensión íntima y privada de la vida social de las sociedades industrializadas, así como las negociaciones que se llevan a cabo dentro de la vivienda. Lo relevante de su trabajo es que pone en el centro a la propia casa y a los objetos contenidos en ésta para estudiar las relaciones entre personas, las formas en que crean y reconfiguran ideales de vida, vínculos

con su pasado y con su lugar de origen. Estos planteamientos serán de suma importancia para el estudio de la cocina como espacio por excelencia para el estudio de las prácticas alimentarias, así como para el estudio de la comida como objeto a través del cual se inician, sostienen y mantienen relaciones entre personas y grupos.

La dimensión espacial en el estudio de la cocina

Uno de los conceptos centrales para el estudio de la comida y la alimentación en la antropología es el de *cocina* que, pese a designar el espacio físico donde se lleva a cabo la compleja transformación de ingredientes en comida, ha servido más bien para designar los platillos característicos de una región, así como los saberes y prácticas detrás de su preparación. El objetivo que aquí se persigue es justamente conjugar ambas perspectivas de análisis, haciendo énfasis en el espacio físico como elemento de análisis y lugar de observación por excelencia del estudio de las prácticas alimentarias y los saberes culinarios.

Como se dijo en líneas anteriores, a partir de la década de 1980 se produjo en la antropología y otras disciplinas, como la historia, un renovado interés en los estudios sobre comida, cocina e identidad. Destacan por su aportación a la conceptualización de la cocina, los trabajos, ya mencionados, de Jack Goody (1995), Sidney Mintz (2003) y Massimo Montanari (2004).

Goody (1995), ofrece tres acepciones distintas, pero relacionadas, para el concepto *cuisine*. En primer lugar, *cuisine* se refiere llanamente a los productos de la cocina (los platillos); en segundo lugar, se refiere a las formas elaboradas de preparar alimentos, y en tercero, a la distinción entre la alta cocina y la baja cocina, donde la alta cocina, por ser elaborada es la que se convierte en *cuisine*. En el desarrollo del texto, introduce también el término *cooking* (como formas de preparación), que a lo largo del mismo es intercambiado indistintamente por el de *cuisine*, de manera que ambos se convierten en un mismo concepto.

Mintz (2003), al igual que Goody, equipara los términos cocina y *cuisine* y los define de diversas maneras. En primer lugar, se refiere a lo que se aprende a comer, lo que es familiar y de uso regular que se cocina para sí mismo y para otros; es la comida de una comunidad. Ello implica personas que usan regularmente ingredientes, métodos y recetas. Es decir, *cuisine* se refiere a las prácticas y saberes vertidos en la selección de ingredientes, preparación y consumo de alimentos en una región específica; esto significa que la *cuisine* siempre es regional.

Por su parte, Montanari (2004), define a la cocina (en italiano *cucina*) como un conjunto de técnicas, que varían según la sociedad, la época y el lugar, encaminadas a la preparación de alimentos y que derivan en un conjunto de platos elaborados y servidos bajo reglas específicas.

Todos ellos ponen especial énfasis en la dimensión social de la cocina, en las formas de preparación y consumo, así como en los ingredientes y tipos de alimentos; sin embargo, no consideran la dimensión espacial de la cocina, pese a que, tanto en francés, como en italiano y español, la palabra sirve para designar también al lugar donde se concretan las actividades que indican los autores. Aunque contextualizan de manera general los ámbitos de sus estudios, no consideraron al espacio como un elemento capaz de aportar información. Nuestra propuesta es que cuando hablemos de cocina, no pensemos sólo en ingredientes y formas de preparación, sino también en los espacios concretos, cuyos elementos distintivos le otorgan la cualidad de cocina, con su experiencia física y sensorial vinculada a la comida, su preparación y su consumo.

Las cocinas como lugares

La propuesta de Amos Rapoport (2003), en la cual concibe al entorno no como determinante del comportamiento, sino como potenciador o inhibidor de ciertas relaciones, actividades y estados anímicos, resulta relevante. Dos de las formas que plantea para estudiar los entornos resultan de suma importancia aquí: los entornos como sistemas de lugares y como conjuntos de elementos (fijos, semifijos y no fijos).

Un lugar, a diferencia del entorno o el espacio, es un medio que define la situación en la que se realiza el comportamiento habitual que, a su vez, es definido por las reglas de lo culturalmente apropiado. Es decir, un lugar está definido por la actividad que en él se desarrolla, de manera que un mismo espacio puede convertirse en múltiples lugares en diferentes momentos, lo que Rapoport denomina sistemas de lugares (Rapoport, 2003: 46 y ss.).⁹

Los lugares no pueden ser considerados de manera aislada, puesto que se encuentran articulados en sistemas de lugares en los que se realizan sistemas de actividades. La vivienda es un ejemplo de estos sistemas de lugares, dentro de la cual la cocina se configura como un lugar donde se realizan las actividades fundamentales para la reproducción de la vida en comunidad, entre ellas, la preparación y el consumo de comida.

El entorno como conjunto de elementos fijos, semifijos y no fijos se refiere a los componentes del espacio. Los elementos fijos son la infraestructura (muros, techos, pavimentos; elementos que cambian con poca frecuencia y muy lentamente). Los semifijos son el mobiliario interior y exterior (árboles, jardines, vallas, bancos, adornos, cortinas, electrodomésticos, etc.), mientras que los elementos no fijos son las personas y sus interacciones (comportamiento, relaciones y comunicación social). Son los elementos fijos, pero sobre todo los semifijos, los que “proporcionan las señas que identifican varios ambientes y comunican sus normas (muy específicas culturalmente) de comportamiento apropiado” (Rapoport, 2003: 57); es decir, guían la acción pues confieren particularidades a los espacios e indican cómo movernos, portarnos y relacionarnos en él.

⁹ El concepto de lugar ha sido utilizado en la antropología para referirse a los espacios que proveen de identidad. Arturo Escobar (2000) oponiendo la noción de lugar a la de espacio, define a los primeros como las localizaciones específicas que dan sentido de pertenencia e identidad a sus habitantes. En este sentido, el lugar se vincula con el conocimiento local, los modelos culturales y las tradiciones. Siguiendo esa línea de pensamiento, Marc Augé (2007) considera que los lugares se encuentran simbolizados y permiten la lectura de elementos identitarios, históricos y relacionales de quienes los habitan. Ambos planteamientos son relevantes, pero su nivel de generalidad resulta insuficiente para entender la unidad de análisis que aquí nos propusimos. Es por ello que para el estudio de la casa y la cocina nos apoyamos en el concepto de lugar de Rapoport.

Por ejemplo, si en un determinado contexto la forma de preparación habitual de comida implica la elaboración de caldos, los utensilios y espacios diferirán de otro en donde la forma cotidiana sea la preparación de asados, ahumados o frituras. Estos procedimientos implican espacios diferentes con características distintas de iluminación, ventilación, mobiliario y utensilios. Asimismo, estas formas se vinculan con la utilización del cuerpo de formas culturalmente específicas; por ejemplo, si la molienda se realiza en metate en el piso, en un mortero en una mesa o en una licuadora eléctrica, no sólo los resultados del procedimiento serán distintos, sino que requerirán mayor o menor espacio para el movimiento del cuerpo para la realización de la actividad. Si a esto le agregamos que la preparación de alimentos puede implicar actividades que se realizan en colectividad, de manera que varias personas pueden participar de manera simultánea, los requerimientos y características de la cocina diferirán según el número de participantes y las actividades que cada uno debe desarrollar; lo mismo ocurre si el espacio es empleado también para el consumo de alimentos.

Esto nos lleva a las cualidades de los espacios, propuestas por Setha Low y Denise Lawrence-Zúñiga (2007): espacios corporizados, espacios de género, espacios en disputa y espacios transnacionales.¹⁰ El espacio corporizado se refiere a la importancia del cuerpo como entidad física y biológica, sustrato de la experiencia sensorial, y su carácter intrínsecamente social y cultural. Los espacios de género (o *gender-specific* según Kent, 1993) se vinculan directamente con la construcción cultural que atribuye pautas de comportamiento, valores y símbolos a las personas a partir de sus diferencias anatómicas percibidas. Se refieren a los sitios con prácticas diferenciadas por sexo y edad, que son usadas estratégicamente para comunicar, producir y reproducir relaciones asimétricas en términos de poder y autoridad.

Los espacios en disputa se refieren a ubicaciones espaciales donde el conflicto —en forma de oposición, confrontación, subversión o resistencia— enlaza actores cuya posición

¹⁰ Aquí los planteamientos de Low y Lawrence-Zúñiga se enlazan con los de Susan Kent (1993), sobre la distinción de áreas restringidas o de libre acceso, separadas por funciones o multipropósito, específicas de un género o no, públicas o privadas. También tiene paralelismos con el trabajo de Linda McDowell (2000) quien, al igual que las autoras antes citadas, reconoce una estrecha relación cultural, dinámica y cambiante a lo largo del tiempo, entre cuerpo, género y lugar.

social está definida por el acceso diferencial a recursos y al poder. Generalmente, se encuentran superpuestos con otros espacios, como los de género y los transnacionales, de acuerdo con la clasificación de las autoras.

Los espacios transnacionales son producto de la economía del capitalismo tardío. En ellos se enfatiza el papel de 'la gente en movimiento', que se mueve a través de fronteras y establece relaciones territoriales nuevas. También se refieren al papel de la globalización en la creación de nuevas formas de cultura pública en los imaginarios.

Las cocinas, como espacios corporizados o espacios del cuerpo, proveen elementos de orientación para la realización de determinadas actividades de formas específicas, como señalábamos antes. Estas actividades espacializadas constituyen formas específicas de percepción y experiencia culturales. También, son un buen ejemplo de espacios de género, lugares con prácticas diferenciadas por edad, sexo y clase, pues cada cultura designa las cocinas como espacios exclusivos de unas u otras personas (mujeres, hombres, sirvientes, adultos...). En este sentido, pueden considerarse también espacios en disputa, pues las transformaciones sociales revelan cambios al interior de la casa y, también de la cocina: hombres que pugnan por su derecho a la autosuficiencia y mujeres que se rebelan contra la imposición de roles son frecuentes en las sociedades occidentales y occidentalizadas. Asimismo, pueden considerarse espacios modernos transnacionales en la medida en que, cada vez con más frecuencia, productos industrializados (enlatados, embotellados, refinados, ultrapasteurizados y organismos genéticamente modificados), procedentes de todos los confines del mundo, entran a las cocinas y desplazan ingredientes de producción local.

La modernidad, como paradigma de pensamiento y como proceso histórico con desarrollos particulares en contextos distintos, cobra relevancia aquí, en las cocinas como espacios en disputa (Low y Lawrence-Zúñiga, 2007), pues se ha convertido en el gran marco de referencia a partir del cual las personas eligen qué comer y cómo hacerlo. Las múltiples cocinas locales o tradicionales¹¹ que proliferan en todo el mundo, tan diversas en utensilios,

¹¹ Entiéndase por cocina tradicional lo que Mintz (2003) denominara *cuisine*.

mobiliario y construcción general, como diversas sus formas y procedimientos de preparación, ingredientes, saberes culinarios, valores y significados, contrastan con las cocinas estandarizadas, modernas, pues éstas implican no sólo la idea de usuarios estandarizados sino de prácticas, comida, sabores y valores igualmente estandarizados.

Esto nos lleva a un punto central de nuestra investigación, que será explorado a lo largo de los siguientes capítulos: si la modernidad, con sus espacios y tiempos estandarizados, fija los límites para determinar horarios y lugares de trabajo, de comida, de recreación y de organización de la vida cotidiana, ¿qué efecto produce en las cocinas y en las tradiciones culinarias locales? ¿Qué efecto tiene en los valores y significados atribuidos al cocinar y al comer? ¿Qué está ocurriendo y dejando de ocurrir en las cocinas locales con la estandarización de la modernidad?

Aproximarnos a la cocina de esta manera permite desplegar las múltiples dimensiones que la integran. Así, podría asumirse que distintos tipos de cocinas revelan y propician un tipo específico de prácticas y relaciones humanas, al mismo tiempo que expresan los valores culturales de quienes las habitan. Esto nos lleva al concepto de imaginario espacial.

Los imaginarios espaciales, como tramas articuladas de imágenes dotadas de significados y cargadas de valoraciones incorporadas al espacio físico, son otro elemento relevante para el estudio de las cocinas (Hiernaux y Lindón, 2012). De acuerdo con Lindón (2007), los imaginarios son asumidos como naturales e integrados al sentido común, son compartidos socialmente y tienen la capacidad de influir y orientar las prácticas, de manera que producen “efectos de realidad” (Lindón, 2007: 10); es decir, influyen fuertemente en la construcción, en la materialización de la realidad social.

Así, pensar en las cocinas es pensar también en el conjunto de valores, significados e ideales que están vertidos en ellas y se materializan en arreglos culturales espaciales específicos. En este sentido, si el espacio es una representación de lo que se quiere que pase, las formas concretas de las diferentes cocinas revelarían entonces esas “intenciones ocultas”, esas ideas, valores e ideales de relaciones sociales que se espera que ocurran en

ese espacio. Estos imaginarios influyen la forma en que se elige preparar, producir, comprar o comer; es decir, están presentes en las prácticas alimentarias.

Estudiar las cocinas como lugares nos obliga no sólo a considerar las actividades que en ellas se desarrollan, sino los elementos esenciales que les confieren sus cualidades distintivas: utensilios, ingredientes, mobiliario, características arquitectónicas y las relaciones entre éstos y las personas con sus conocimientos.

Así, la *cocina* se convierte en un concepto tridimensional: espacial, cultural y social. Donde la dimensión espacial corresponde a lo antes mencionado sobre sistemas de lugares y sus elementos. La dimensión cultural, que corresponde con lo que Mintz y Montanari denominan *cuisine* o cocina, respectivamente, y que se refiere a la tradición culinaria, los saberes y valores culturales concretados en platillos y preparaciones específicas. Esta dimensión considera también las reglas culturales sobre preparación, procedimientos *adecuados*, ingredientes compatibles y la forma *correcta* de servir la comida. Por su parte, la dimensión social se refiere a las prácticas alimentarias efectivas, a las formas singulares de preparación; es decir, considera el margen de creatividad e inventiva de quienes cocinan, aquí entrarían aspectos como el “toque personal” o la adaptación de recetas a las necesidades y gustos particulares, así como a los ingredientes disponibles según la región. En este sentido, las prácticas alimentarias estarían guiadas en buena medida por el imaginario espacial, por los ideales que intervienen en las decisiones sobre el consumo y la materialización de una forma concreta de cocinar.

Estas tres dimensiones, necesariamente enlazadas, permiten pensar tanto en la transformación de la cocina (y la comida) como en su continuidad. Los cambios pueden proceder de cualquiera de las tres dimensiones; por ejemplo, las innovaciones tecnológicas que se adoptan y adaptan a contextos particulares, modifican la relación espacial y, al mismo tiempo, las prácticas concretas. Los cambios estructurales, al restringir el acceso a determinados espacios y recursos, también implicarían un cambio en las prácticas. La creatividad y adaptación de recetas, a su vez, transforman la tradición al hacer pequeñas (o

grandes) modificaciones o ajustes a los platillos, a formas de preparación, servicio o consumo.

De esta manera, para el estudio de la alimentación y la comida se vuelve indispensable considerar la dimensión espacial pues ésta añade elementos de análisis que enriquecen el estudio de las prácticas alimentarias. Como señala Rapoport “es necesario saber cómo cocina un grupo, qué otras actividades se asocian al cocinar dentro de un sistema de actividades y qué significado tiene el cocinar. Sólo entonces pueden comprenderse las características del ámbito donde se cocina” y viceversa (Rapoport 1994: 12).

Las cocinas de la modernidad

Antes hemos hablado ya sobre la modernidad en su papel transformador de la vida cotidiana y, con ella, de las prácticas alimentarias. Sin embargo, no hemos especificado qué es lo que estamos entendiendo por modernidad.

Siguiendo a Dussel (2011) distinguimos dos fenómenos diferentes pero enlazados: la modernidad, como proceso histórico,¹² y el paradigma teórico moderno. El surgimiento de modernidad corresponde al inicio del primer sistema-mundo, que vio su origen en 1492 con la llegada del navegante genovés y su tripulación al denominado *nuevo* continente. Este proceso se vinculó con la crisis del paradigma medieval de la Europa periférica del mundo musulmán que hasta entonces se configuraba como centro del antiguo imperio-mundo. Así, el horizonte geopolítico, económico y cultural le dio a Europa una ventaja comparativa sobre el mundo otomano-musulmán, India y China, desde donde acumuló el potencial para superar en el siglo XVII a las altas culturas asiáticas (Dussel, 2011: 621).¹³

¹² Para una revisión más profunda sobre este proceso histórico, recomendamos ampliamente al lector, revisar el texto “El «sistema-mundo»: Europa como «centro» y su «periferia». Más allá del eurocentrismo”, contenido en la *Ética de la Liberación* de Enrique Dussel (2011).

¹³ Es importante anotar que la versión eurocéntrica considera el origen de la modernidad hasta el siglo XVII y atribuye ese surgimiento a una pretendida superioridad intrínseca de Europa, cuya supremacía tecnológica, militar, económica, política o religiosa acumulada durante el medioevo, le permitió, por sus características excepcionales internas, “superar” por su racionalidad a todas las otras culturas (Dussel, 2011). Según esta versión, la modernidad sería “un fenómeno *exclusivamente europeo* que se habría *expandido desde el siglo*

La modernidad puede entenderse como un fenómeno disimétrico que comienza por la constitución simultánea de España con referencia a su periferia y que da lugar a la existencia de las multiplicidades heterogéneas o “modernidades múltiples” que afectan la propia multiplicidad anterior a la instauración de la hispánica en América Latina (Berian, 2002; Echeverría, 2002).

Aquí, aunque el surgimiento de la modernidad como proceso histórico es relevante,¹⁴ abordaremos sobre todo elementos del paradigma moderno y sus características, así como la idea de *imaginarios de lo moderno* que inciden en las decisiones relacionadas con la comida.

De acuerdo con Dussel (2011), el paradigma teórico moderno se formuló en Europa alrededor del siglo XVII, con Galileo, Bacon y Descartes. Este paradigma se originó como resultado de la gestión de la centralidad del nuevo sistema-mundo cuyo centro se trasladó de España a Flandes, lo que Dussel denomina la segunda modernidad. Esta gestión del inmenso sistema-mundo a la que se enfrentó la península europea, requería la simplificación de la complejidad de la totalidad del mundo de la vida y la relación con la naturaleza, lo que dio origen a una nueva posición ecológica y tecnológica: la razón instrumental que, vinculada a la empresa capitalista, requería de la eficacia, la factibilidad tecnológica, la racionalización de la vida política, la disociación mente-cuerpo y la individualidad.

Son justamente estos rasgos del paradigma moderno a los que Giddens (1993) refiere como características e instituciones de la modernidad. Además de la mundialización, la conexión del mundo entero tras la conformación del sistema-mundo, otros rasgos conforman el paradigma moderno: la industrialización que vincula la innovación tecnológica

XVII sobre las otras culturas ‘atrasadas’ [por lo que] la modernidad sería un fenómeno que hay que terminar de realizar” (Dussel, 2011: 63, cursivas en el original). Este eurocentrismo introduce también la falacia de la historia *mundial* que transforma en universalidad abstracta humana, momentos de la particularidad europea (*Idem*: 67).

¹⁴ Sobre todo, en relación con el intercambio de productos originarios de los diferentes continentes y su introducción y adaptación a las cocinas locales; sin embargo, debido a la amplitud de este tema, nos es imposible abordarlo aquí.

con la guerra; el capitalismo como nuevo orden social; la racionalización de las actividades humanas, además de la separación y estandarización del tiempo y el espacio.¹⁵

Esta separación del tiempo-espacio, introdujo el distanciamiento de las interacciones cara a cara, así como el alargamiento de los tiempos de consumo y las distancias del mismo; es decir, promovió la desarticulación de las relaciones sociales de sus contextos locales. Asimismo, el paradigma moderno se sostiene en la confianza en los *sistemas expertos*, que transforman la intimidad en el contexto de la vida cotidiana. A decir de Giddens (1993), estos sistemas expertos producen una ruptura con las antiguas formas de comunidad, con sus tiempos cíclicos, así como de las relaciones personales que, al ser estructuradas por los sistemas abstractos confieren impersonalidad a la vida social moderna. Estos rasgos son importantes en términos de la transformación de las prácticas alimentarias, como veremos más adelante.

Otros rasgos del paradigma moderno, planteados por Echeverría (2008), son la confianza práctica en la técnica basada en el uso de la razón —la confianza en los sistemas expertos de Giddens— que se relaciona con la idea de ciudad como el lugar del progreso técnico y lo moderno, así como el individualismo que introduce una oposición entre la individualidad singular y la individualidad colectiva, en el sentido de comunidad.

Como bien señalan todos estos autores este paradigma moderno incide, en formas y magnitudes diversas, en todos los ámbitos de la vida de las personas. Esto significa que en términos de comida y alimentación también ha tenido efectos, especialmente a raíz de la Revolución Industrial.

Los diferentes rasgos del paradigma moderno en términos alimentarios están fuertemente vinculados con la industrialización, como condensado de la razón instrumental y la confianza en los sistemas expertos, misma que implicó la estandarización de productos y procesos. Goody (1995) señala que distintos factores incidieron en el surgimiento de los productos alimentarios industrializados. Los más importantes fueron, por un lado, el

¹⁵ Aunque Giddens (1993) habla de instituciones y rasgos de la modernidad, aquí conservaremos la distinción entre modernidad y paradigma moderno para no crear confusión con lo expuesto antes.

desarrollo de medios de transporte como el barco de vapor y las locomotoras que permitieron el comercio a grandes distancias, estimulado por el problema de suministro de ingredientes de uso cotidiano en las colonias inglesas, pues las distancias complicaban el envío de ingredientes frescos, y por otro lado, las guerras y las expediciones, que requerían el abastecimiento de grandes cantidades de alimento no perecedero para los ejércitos.

Estos escenarios favorecieron en el desarrollo de métodos de limpieza y conservación. La limpieza mecánica permitió la purificación, sobre todo de los alimentos de procedencia extranjera, siguiendo la idea de higiene moderna: productos asépticos, inocuos, científicamente limpios, libres de gérmenes y microorganismos (Mintz, 2003: 120). La conservación mediante el uso de hielo artificial, el secado, el encurtido, el uso de salmueras y azúcares permitió la distribución de productos en espacios más amplios y en tiempos más extendidos. Estos métodos implicaron a su vez el uso de técnicas específicas de almacenamiento, como el envasado en recipientes de vidrio, hojalata y otros metales (Goody, 1995: 206).

Fue el siglo XIX el que vio nacer, unos en Gran Bretaña y otros en Estados Unidos, la máquina para fabricar hielo, las cortadoras mecánicas de galletas y biscochos, las frutas almibaradas y enlatadas, las salsas y jaleas embotelladas, la leche en polvo, la leche evaporada y leche condensada, así como los copos de cereales y las barras de caldo reducido por cocción (Goody, 1995). La mecanización fue introducida en prácticamente todos los procesos de elaboración: la limpieza, el mondado, el descaroado y la preparación.

El efecto de estos cambios en la dieta y la cuisine fue enorme. Gran parte del trabajo doméstico ya se ha realizado antes de que el alimento entre siquiera en la cocina. Muchos están procesados parcial o totalmente, e incluso algunos se venden listos para comer. Como consecuencia de ello, los ingredientes y hasta los platos mismos comenzaron a estandarizarse, al menos en muchos hogares de Inglaterra y Estados Unidos (Goody, 1995: 223).

La mecanización que en la industria significó la sustitución de la actividad manual por el trabajo de máquinas, con su trabajo en líneas de ensamblado y su manejo científico,

también se introdujo a los hogares a través de utensilios que redujeron el esfuerzo y el tiempo invertidos en las actividades domésticas. De acuerdo con Siegfried Giedion (1948), en Estados Unidos, la incorporación de estos aparatos estuvo relacionada con la construcción del rol de las mujeres dentro del esquema puritano de la familia, donde el hogar, el cuidado de los hijos y la salud de la familia constituían sus responsabilidades fundamentales.

A lo largo del siglo XIX distintos personajes introdujeron elementos que conformarían las cocinas modernas. Benjamin Thompson, conde de Rumford, destaca por la construcción de un fogón de múltiples fuegos en forma de herradura, mismo que daría paso a la estufa como una pieza de mobiliario independiente. Entre 1830 y 1880 la estufa de hierro fundido fue creada y mejorada; la estufa Oberlin de Philo Penfield Stewart, con múltiples espacios individuales para el carbón es reconocida como el inicio de la estufa tecnificada. Surgieron también la primera máquina para fabricar hielo artificial y un precursor de refrigerador doméstico construidos por Ferdinand Carré, así como diversos aparatos como lavavajillas, lavadoras, batidoras, aspiradoras y planchas, cuyos mecanismos y funcionamiento fueron modificados con la electrificación, alrededor de 1870 (Giedion, 1948).

Por la misma época, en 1869, Catherine Beecher, inspirada en las grandes cocinas de los barcos de vapor, preconizó las superficies de trabajo continuas y compactas, apoyadas en la pared y bien iluminadas por ventanas; sin embargo, sus ideas no fueron adoptadas sino hasta 1923 por La Escuela de Bauhaus en Wiemar, donde se construyó la primera cocina diseñada por un arquitecto, que fue integrada como una unidad multifuncional a la casa moderna (Giedion, 1948).

Más adelante, entre 1880 y 1930, se introdujo el gas a las viviendas no sólo como medio de iluminación sino de cocción a través de las estufas de gas. Sin embargo, su aceptación y generalización llevó varias décadas, pues el gas, además de ser todavía muy costoso, era percibido como inseguro por el riesgo de asfixia, incendio y explosión que representaba. Se requirió de la realización de exposiciones públicas de estos aparatos y su funcionamiento, así como del uso de publicidad para dar a conocer las virtudes del uso del gas como

combustible. Todavía hacia 1910 las estufas combinaban el uso de carbón y gas; no fue sino hasta después de la Segunda Guerra Mundial, entre las décadas de 1950 y 1960, que el precio del gas descendió y fue instalado entonces para el uso generalizado en las casas europeas (Arroyo, 2003; Giedion, 1948).

Hacia 1930, cuando emergieron las formas puras de estufas de gas con dispositivos de seguridad y reguladores de temperatura, ya se iniciaba el desarrollo de estufas eléctricas. Al igual que con la introducción del gas, la introducción de electricidad a la casa fue difícil, pues generaba desconfianza. Sin embargo, la propaganda volvió a jugar un papel decisivo al publicitar los aparatos eléctricos como eficientes, limpios, pulcros, adecuados para las mujeres de clase media que carecían de personal de servicio doméstico que realizara las difíciles labores por ellas (Giedion, 1948; Pelta, 2012).¹⁶

Además, los fabricantes de electrodomésticos emplearon diseños blancos, brillantes, sin hendiduras ni molduras, que reforzaban las ideas de salud e higiene difundidas por científicos y arquitectos (Pelta, 2012). Sin embargo, como ya señalábamos, no fue sino hasta después de 1950 que se generalizó el uso de electrodomésticos, con lo que Giedion (1948) denominó la “democratización del confort”; es decir, cuando los precios de estos aparatos se estandarizaron y se hicieron asequibles para la clase media y, eventualmente, para la clase obrera.

Más tarde, los fabricantes descubrirían que diseñaban sus aparatos con formas y tamaños tan diversos que no embonaban. Así, con la necesidad de estandarizar el diseño y de vender los distintos componentes de la cocina como un conjunto, surgieron las cocinas ensambladas con superficies de trabajo continuas, a las que se incorporó una gran diversidad de electrodomésticos, mismos que representaban la eficiencia, la racionalidad, el progreso y la higiene; en otras palabras, encarnaban el ideal de la mujer moderna (Pelta, 2012).

¹⁶ Tanto Giedion (1948) como Pelta (2012) establecen una estrecha relación entre el ascenso del uso de electrodomésticos y la desaparición de la servidumbre.

la adopción de las nuevas tecnologías en el hogar fue en parte una cuestión de prestigio personal y de consumo conspicuo, en parte una expresión de la confianza en el progreso científico [...] y, en parte, una afirmación de los nuevos roles de las mujeres como gestoras del hogar (Pelta, 2012: 145).

Así, con la introducción de la mecanización al hogar y la aparición de los alimentos industrializados surgió la posibilidad de homogenización de la alimentación a nivel global. Con ella la estacionalidad de la comida, característica de los sistemas alimentarios tradicionales, se fue desdibujando. El sistema moderno incidió en la dependencia en recursos locales y variaciones estacionales para introducir la posibilidad de consumir cualquier producto en cualquier época del año (De Garine, 1998). Los enlatados y embotellados podían almacenarse por tiempos indefinidos, con lo que permitían prever a futuro. Asimismo, la producción de aparatos domésticos que simplificaran y sistematizaran las operaciones al interior de la cocina, redundaron en la posibilidad de estandarizar prácticas, reducir tiempos de preparación y, con ello, incrementar el número de tareas realizadas simultáneamente; es decir, introdujeron la noción de eficiencia tecnificada en las cocinas.

Vale la pena destacar que, en la introducción de la eficiencia a las cocinas, se elaboró también la construcción de la figura del ama de casa como responsable del cuidado de los hijos y la salud de la familia, en un contexto donde la servidumbre estaba desapareciendo. De acuerdo con Giedion (1948) y Pelta (2012) este fenómeno incidió directamente en el ascenso del uso de electrodomésticos que, aunque facilitaron la realización de las tareas domésticas, el número, frecuencia y complejidad de éstas se incrementó. Esta pretendida eficacia de los nuevos instrumentos favoreció que las mujeres asumieran quehaceres que antes eran compartidos por los diversos miembros de la familia. La publicidad, como ya mencionábamos, jugó un papel fundamental en la construcción de la figura de la *mujer moderna* que a través de la multiplicidad de electrodomésticos transformaba su cocina en el ideal de eficiencia, racionalidad, progreso e higiene.

Todos estos rasgos materiales del paradigma moderno han incidido en la conformación de *imaginarios de lo moderno*, entendidos como esas tramas articuladas de imágenes,

significados y valores incorporados al espacio físico (Hiernaux y Lindón, 2012), capaces de influir y orientar las prácticas clasificadas como modernas por las personas; es decir, estos imaginarios constituyen de alguna manera las interpretaciones y adaptaciones de ese gran paradigma a cada uno de los contextos locales.

Indudablemente, estos imaginarios de lo moderno y de la cocina moderna están influidos por diversos factores, como la publicidad y los medios masivos de comunicación (cf. Pelta, 2012), que difunden los modelos de comportamiento alimentario de los países que tienen el liderazgo técnico y económico (De Garine, 1998; Goody, 1995). Tomemos el ejemplo de Harris (1989) sobre el consumo de carne, especialmente en la forma de hamburguesas, que se ha configurado como insignia del estilo de vida suburbano estadounidense. La hamburguesa, a través de su comercialización como comida rápida, se ha vuelto accesible no sólo a los ciudadanos, que carecen de patio y parrilla, sino al resto de los habitantes del mundo, para quienes llega —no sin una buena dosis de publicidad— como emblema de lo moderno. Vale enfatizar que este imaginario de lo moderno no se refiere exclusivamente a ingredientes o productos alimentarios, sino también a los instrumentos y electrodomésticos, con las respectivas formas de preparación y modos de consumo que llevan aparejados.

Es importante, sin embargo, tener en mente que los sistemas alimentarios tradicionales tienden a sustituir productos más que a cambiar radicalmente su estructura. Montanari nos obliga a recordar la capacidad de los sistemas alimentarios “de cambiar y al mismo tiempo reafirmar su propia identidad, regenerarse con aportaciones externas, incorporar lo desconocido asimilándolo a lo propio [y] tratar los productos nuevos con procedimientos y preparaciones tradicionales” (Montanari, 2004: 106).

Cocinas, comida e identidad

Antes de abordar la relación entre comida e identidad, vale la pena hacer algunas aclaraciones respecto al uso que haremos, a lo largo del trabajo, de estos y otros conceptos asociados. El estudio de la comida y la alimentación nos remite, necesariamente a los verbos empleados para describir las acciones en que éstas se involucran. Comer se refiere simple y llanamente al acto de ingerir un elemento sólido por vía oral, independientemente de las características del elemento; es decir, una persona puede comer tierra, comer jabón o comer chatarra, sin que esto implique que lo que come sea culturalmente apropiado, comestible.

Por otro lado, alimentar corresponde al acto cultural de comer comida. Por redundante que parezca, no lo es. Como bien señalara Massimo Montanari “los valores esenciales del sistema alimenticio no se definen en términos de naturalidad, sino como resultado y representación de procesos culturales que prevén la domesticación, la transformación y la reinterpretación de la naturaleza” (Montanari, 2004: 9).¹⁷

La comida no es un elemento cualquiera, es uno culturalmente definido como comestible, apropiado, deseable, apetecible, nutritivo y accesible, consumido bajo reglas específicas y normas sociales determinadas. La comida es producto de la actividad y la creatividad humana, del empleo de determinada tecnología y del aprovechamiento selectivo de determinados recursos del entorno. La comida no sólo se prepara bajo esquemas culturales de lo adecuado, sino también se consume bajo reglas y relaciones sociales específicas. Por ello, comer “no es una mera actividad biológica sino también una actividad vibrantemente cultural” (Mintz, 2003: 78), pues constituye uno de los ejes

¹⁷ Aunque la traducción del texto de Montanari, hable de alimenticio, a lo largo de este trabajo preferiremos el término alimentario, pues alimenticio remite a lo que, desde la visión moderna, se define como saludable, higiénico y nutritivo. Es decir, remite a la cualidad de un elemento comestible que lo hace nutritivo, desde el punto de vista de la ciencia occidental, en función del contenido de calorías, proteínas, lípidos, carbohidratos, vitaminas y minerales. Por su parte, alimentario remite a las prácticas y a las cualidades relativas al acto de alimentar desde ópticas culturales no hegemónicas; es decir, es relativo a las prácticas de alimentación culturalmente específicas, independientemente de su clasificación desde la nutriología.

principales de relaciones sociales y de la reproducción cultural (Good Eshelman y Corona de la Peña, 2011).

Además, alimentar tiene una connotación cercana a la del inglés *to nurture* o *to nourish*, que no sólo significan alimentar o nutrir, sino criar, cuidar, educar y procurar (Merriam-Webster, 2017). Así, alimentarse o alimentar a alguien constituye una práctica integral, pues trasciende el simple acto biológico de obtener calorías para la continuación de la vida, e incorpora no sólo la creatividad sino la profunda afectividad condensada en el acto.¹⁸ Alimentar tiene que ver con la producción, reproducción y desarrollo de la vida humana en comunidad; es decir, tiene como condición necesaria la posibilidad de la continuidad de la vida colectiva, la sustentabilidad.

Así, la comida es también un elemento decisivo de la identidad humana y un instrumento para comunicarla (Montanari, 2004). De acuerdo con Giménez (2003) la identidad se construye a partir de la apropiación de repertorios culturales que fungen simultáneamente como diferenciadores y definidores de la propia unidad y especificidad de los sujetos. En la misma línea, Castells (2001) comprende la identidad como el proceso de construcción de sentido a partir de un atributo cultural que es priorizado como fuente de sentido por parte de los sujetos, mientras que Restrepo (2006) concibe a las identidades como prácticas diferenciadoras entre unos y otros grupos.

En otras palabras, identidad se refiere a la construcción de lo que se considera específico de un grupo y que remite a su distinción con respecto a otros. También se encuentra vinculada a un territorio determinado, a una relación específica con el entorno y a una historia particular o memoria colectiva (Boege citado en Pérez Ruiz, 2003; Castells, 2001; Tamayo Vásquez, 2008). Así, la identidad no es un concepto estático ni unidimensional; tiene que ver con la historia de un grupo, con sus relaciones entre

¹⁸ Es importante anotar que alimentar no es empleado como un verbo de uso cotidiano. Suelen utilizarse los verbos culturalmente relativos al tiempo: desayunar, almorzar, comer (referente a la comida de mediodía o la tarde) merendar y cenar. Con relativa frecuencia, suelen ser empleados como verbos reflexivos, aunque el español culto lo condene: “me desayuné antes de venir”, “nos almorzamos hace un rato”, “te cenas y te duermes”.

individuos y sus vínculos con su entorno que les confieren características únicas que los distinguen de otros grupos. La identidad cultural, como señala Tamayo Vásquez (2008), se refiere a un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten costumbres, valores y creencias.

La comida, como producto cultural, conforma parte de esos repertorios culturales de los cuales echan mano los individuos para la conformación de su identidad, para concretar y comunicar su pertenencia a un grupo social determinado con el que comparten una visión del mundo. La comida es, como señala Garza Marcué (2011a, 2011b), una forma de autoidentificación, que da cohesión y permite reconocer lo propio. La comida, como producto de una tradición culinaria que encierra valores, creencias y prescripciones culturales, constituye, sin lugar a dudas, un elemento fundamental de la identidad cultural de los distintos grupos humanos. El consumo de determinados alimentos es una forma de identificación y de comunicación, ya sea de pertenencia a una comunidad religiosa, a una clase social, a un grupo de sexo o edad, a un grupo étnico y, quizá, a todos los anteriores juntos. Pues como señalara Mintz:

Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo siempre está condicionado por el significado (Mintz, 2003: 28).

Es decir, todas las actividades humanas, expresan los contenidos simbólicos de la cultura en la que éstas son realizadas. En particular, las prácticas domésticas y las prácticas alimentarias están cargadas de un fuerte contenido afectivo pues son el soporte de todas nuestras actividades; como señala Aguirre (2007), la comida no sólo es para satisfacer el hambre y nutrirse; entre otras cosas, la comida inicia, sostiene y mantiene relaciones entre personas, expresa amor y cariño, expresa individualidad, distinción y pertenencia a determinados grupos, indica un estatus, proporciona recompensa o castigo, hace frente al estrés, manifiesta y ejerce poder, previene, diagnostica y trata enfermedades.

Asimismo, la casa y la cocina, como ámbitos de lo íntimo y lo privado de la vida social en las sociedades industrializadas, junto con elementos constitutivos y sus objetos contenidos constituyen también elementos identitarios pues son indicativos de las relaciones entre personas, materializaciones de los ideales de vida y configuradores de los vínculos con el lugar de origen y con el pasado (Miller, 2001). Petridou (2001) ha explorado el hogar, la casa y la comida como esferas íntimamente relacionadas independientemente de las distancias físicas. En el caso que ella estudió, la comida permitía a las estudiantes griegas residentes en Inglaterra, recrear los lazos domésticos y familiares a través de la preparación de alimentos, al mismo tiempo que les permitía reforzar una identidad distinta a la inglesa, expresada a modo de valores e ideales de vida diferentes.

En este sentido, tanto la comida como las cocinas constituyen ámbitos profundamente íntimos de la actividad humana. Las cocinas, con sus tres dimensiones —como sistema de lugares, como tradición culinaria y como prácticas alimentarias— revelan la identidad cultural de quienes les da vida; expresan una forma singular de relación en y con el mundo, pues en ellas se integra lo que se considera irrenunciable —elementos y prácticas que vinculan a las personas con un territorio y una memoria histórica— y aquello aceptado como mutable —elementos y prácticas que se adaptan, adoptan, reemplazan y configuran los imaginarios de lo moderno—.

Planteamiento metodológico

Taylor y Bogdan (1994) señalan que la investigación cualitativa resulta conveniente para el estudio de los significados y perspectivas sociales, pues, al estar sustentada en una perspectiva fenomenológica, permite entender los fenómenos sociales desde el punto de vista de los actores; es decir, desde la conducta observable y el horizonte de vida de las personas. Vasilachis de Gialdino (2006) coincide con ellos al señalar el interés de la investigación cualitativa en las formas en que el mundo social es producido, interpretado, comprendido y experimentado; es decir, sustentada en la experiencia cotidiana de las personas.

Estos tres autores coinciden en la importancia del conocimiento del contexto en el que se desarrolla la cotidianidad de los fenómenos de interés, así como en lo fundamental que resulta la presencia del investigador en el campo, implicando su subjetividad en el proceso de investigación. Por ello consideramos que tanto el estudio de las cocinas en sus tres dimensiones analíticas —las cocinas como sistemas de lugares, como tradición culinaria y como prácticas alimentarias— como el estudio de las cocinas y la alimentación en tanto expresiones simultánea de identidad e imaginario de lo moderno, implican acercarse mediante una metodología cualitativa.

Dentro de las tradiciones cualitativas, el método etnográfico ha destacado, especialmente en el ámbito de la antropología, por la riqueza del conocimiento que permite generar, pues implica la presencia del investigador en el lugar de estudio por periodos prolongados (continuos o no), así como su relación directa con los actores y el registro minucioso y riguroso de sus actividades, pensamientos, actitudes y sentimientos (Ameigeiras, 2006; Pujadas i Muñoz, Comas d'Argemir y Roca i Girona, 2010; Restrepo, 2016).

De acuerdo con Pujadas i Muñoz et al. (2010), el método etnográfico, desde sus orígenes con Bronislaw Malinowski, se ha vertebrado en torno a la observación participante. Esta técnica implica adentrarse en la vida cotidiana del grupo estudiado, familiarizarse con sus costumbres, valores, estructura social, significados culturales y lógica específica. Siguiendo a estos autores, la observación participante se funda en la interacción social del investigador con los actores, en un juego de proximidad y distanciamiento que implica distintos grados de participación a través del cual el investigador busca comprender el sentido de las acciones, metas y anhelos de los mismos.

Ameigeiras (2006) considera que Clifford Geertz introdujo a la etnografía y a la antropología la importancia de desentrañar las estructuras de significación mediante la descripción densa, multidimensional y multifactorial, para la interpretación adecuada de la realidad; por ello, la observación participante permite acceder a la forma de vida de las personas, mediante la inserción en el campo y la socialización del investigador, desde donde

puede descubrir los significados de las relaciones sociales y construir un horizonte de comprensión común con los actores.

Todos estos autores destacan además la posibilidad de la observación participante de recurrir a la triangulación; es decir, recurrir a la pluralidad de voces y medios para enriquecer la observación y encontrar otras dimensiones del fenómeno estudiado. Es importante señalar que la observación participante, además de implicar el *estar ahí*, conversar con la gente y ser parte de las actividades cotidianas de su vida, requiere del registro minucioso y puntual de la información generada en este proceso, mediante el uso del diario de campo, así como del apoyo en grabaciones, fotografías, diagramas, dibujos y material audiovisual (Ameigeiras, 2006; Pujadas i Muñoz et al., 2010; Restrepo, 2016; Taylor y Bogdan, 1994). A este respecto, Taylor y Bogdan (1994) nos recuerdan que es imprescindible describir el escenario o lugar en donde se desarrollan las actividades registradas para dar una imagen mental más completa, para lo cual sugieren la realización de diagramas de los lugares, así como de los desplazamientos realizados en ellos.

Para estudiar las cocinas como sistemas de lugares fue relevante conocer qué otras actividades y lugares están vinculados a la cocina, cómo acceden a los ingredientes e insumos necesarios para comer (si se practican la crianza de animales y cultivo de hortalizas en traspatios y huertas, la recolección de plantas silvestres o la participación en redes de intercambio de productos entre vecinos), qué instrumentos y utensilios consideran indispensables para la preparación, quiénes cocinan, cómo, cuándo y dónde. Esto implicó un registro y descripción minuciosa de los espacios y sus objetos, pues éstos son fundamentales para las actividades vinculadas al cocinar y al comer. Con la finalidad de que el registro de la información fuera sistemático y consistente, se elaboraron fichas de registro que permitieron condensar información relativa a los lugares, sus características y cualidades, así como de los objetos o elementos semifijos que los configuran.

Como ya señalábamos, el estudio de las cocinas en sus tres dimensiones analíticas se realizó mediante la aproximación etnográfica sostenida principalmente en la observación participante, auxiliada en instrumentos de registro: diario de campo, fotografía, croquis y

dibujo, fichas de registro. Además, explorar las tres dimensiones de la cocina en relación con la identidad y los imaginarios de lo moderno, significó el uso de técnicas centradas en la comprensión de la perspectiva de las personas sobre su vida, sus experiencias y sus anhelos. Por ello, recurrimos a las entrevistas en profundidad y las historias de vida.

Las entrevistas en profundidad se caracterizan por ser encuentros cara a cara que buscan profundizar y ampliar la información de la observación sobre el porqué de lo que las personas hacen; con ellas se busca que los entrevistados expresen sus puntos de vista y percepciones, de manera detallada. Son guiadas por el entrevistador, pero son flexibles, dinámicas y abiertas; es decir, no son estandarizadas. Pujadas i Muñoz et al. (2010), Restrepo (2016) y Taylor y Bogdan (1994) coinciden en que las entrevistas permiten no sólo ahondar en aspectos puntuales de la vida de la gente, sino acceder a su experiencia de acontecimientos pasados y presentes que no son observables directamente por el investigador. De hecho, Taylor y Bogdan (1994) consideran las historias de vida como un tipo específico de entrevista en profundidad.

Las historias de vida, de acuerdo con Mallimaci y Giménez Béliveau (2006), constituyen el relato de los hechos de la vida de un individuo a través del cual se analiza y comprende no sólo su singularidad sino su ser como parte de un grupo. Éstas se centran en periodos relevantes de la vida del sujeto o en algún aspecto de su existencia; es decir, no implican un recorrido de la totalidad de la experiencia de vida de la persona, pueden realizarse de manera fragmentada y focalizada en un tema. Los autores destacan la posibilidad de relacionar pasado, presente y futuro a través del relato de la persona, así como la posibilidad de integrar el papel de los diferentes integrantes de una familia.

Por ello, consideran que es un instrumento útil para explorar la construcción de la identidad, en donde el investigador funge como detonador de la reflexión consciente sobre los momentos cruciales en la experiencia de vida, en relación con el contexto particular en que éstos se desarrollaron. Es una técnica que permite acceder a ciertos aspectos de la vida cotidiana, las emociones, sentimientos y motivaciones de los sujetos. A través de las historias de vida se busca conocer “la cultura, la sociedad, los valores y el imaginario

simbólico de una determinada sociedad desde una mirada” (Mallimaci y Giménez Béliveau, 2006: 206).

Con el uso de estas técnicas exploramos las cocinas como tradición culinaria y expresión de la identidad, con la intención de conocer la relación de las prácticas presentes con las pasadas, así como para conocer lo que es considerado el “deber ser” de las formas y espacios de preparación: quién debe cocinar, cómo, con qué, cuándo, dónde y para quién; qué ingredientes deben utilizarse y cómo deben prepararse los platillos; quiénes deben compartir la comida, de qué forma y en qué espacios; qué valores están asociados al comer y al cocinar.

Asimismo, con ellas examinamos las cocinas como prácticas alimentarias e imaginario de lo moderno, colocando el foco de atención en el presente y las prácticas efectivas sobre quién cocina realmente, qué cocina, dónde, qué instrumentos utiliza; cómo decide qué cocinar y qué comer; qué papel juegan los productos industrializados y los electrodomésticos en sus cocinas; quiénes comen juntos y por qué; qué papel tienen las nociones de higiene, salud y limpieza en las decisiones sobre el comer, así como cuáles son las expectativas a futuro sobre la cocina y la alimentación.

Nos propusimos así la realización de trabajo de campo intensivo para llevar a cabo observación participante, entrevistas en profundidad e historias de vida, con el registro minucioso de prácticas y reflexiones de quienes cocinan y sus familias, así como de los espacios y objetos que configuran su cotidianidad. Para el desarrollo de las guías de entrevista, echamos mano de la experiencia de Giard (1999), quien realizó entrevistas a mujeres de diversas edades, situaciones de vida y oficios para indagar sobre las decisiones culinarias, fuentes de recetas, modos de aprendizaje, uso de ingredientes industriales y electrodomésticos de distintas mujeres en Lyon, Francia. Todo ello para entender el fenómeno de las cocinas en transformación desde un espacio periurbano de la ciudad de Querétaro, donde el tránsito de lo rural a lo urbano es algo reciente.

Capítulo 2

El contexto de La Negreta: de la hacienda a la conurbación

Para satisfacer nuestro objetivo es indispensable contextualizar histórica, espacial, social y culturalmente el lugar que aquí nos ocupa; sólo así podemos comprender el papel de las cocinas y las prácticas alimentarias en la construcción y comunicación de la identidad de los habitantes de La Negreta, en Corregidora, Querétaro. Aquí, hemos de entender al contexto, siguiendo a Bianciardi (2009), como la relación intrincada y compleja entre un todo y sus componentes, como el resultado de la historia de la relación entre elementos que forman y transforman el fenómeno estudiado. “Contexto es el entrelazamiento de todas las relaciones concretas y contingentes dentro de un todo —entrelazamiento que se genera, por ende, en la historia de las interacciones entre las partes caracterizadas por una autonomía propia” (Bianciardi, 2009: 5). Para comprender el contexto, continúa el autor, es indispensable leer distintos niveles de autonomía que se encuentran imbricados.

Desde la arqueología social, el contexto se ha entendido de dos formas: como contexto arqueológico y como contexto-momento. El contexto-momento se refiere a la actividad humana misma y los componentes materiales vinculados a ella (Bate, 2014); es decir, se refiere al fenómeno de interés o de estudio que en arqueología —debido a la imposibilidad de acceder de manera directa a las actividades humanas como lo hacen la antropología social o la etnología— se infiere a través de objetos, construcciones y otros componentes materiales (denominados restos arqueológicos). Haciendo la analogía, en esta investigación, el contexto-momento (el fenómeno de interés) lo constituyen las cocinas y las prácticas alimentarias presentes, con todos los objetos y valores que las conforman.

Por su parte, el contexto arqueológico (en el que se inserta el contexto-momento) se caracteriza por contemplar dos dimensiones: una vertical, que nos remite a la profundidad histórica, a los procesos de formación y transformación del contexto mismo, y una

horizontal, que remite a la extensión espacial, las relaciones y características contemporáneas relevantes para la explicación y comprensión del fenómeno estudiado o contexto-momento (Bate, 2014). Este eje horizontal o espacial tiene diversas amplitudes o escalas, que podemos entender como lo macro y lo micro; lo global, lo regional y lo local; lo general y lo particular, según el caso. Así, la manera en que nos aproximamos al contexto de La Negreta se sostiene en una perspectiva arqueológica que da importancia tanto al eje histórico como al espacial (Figura 1).

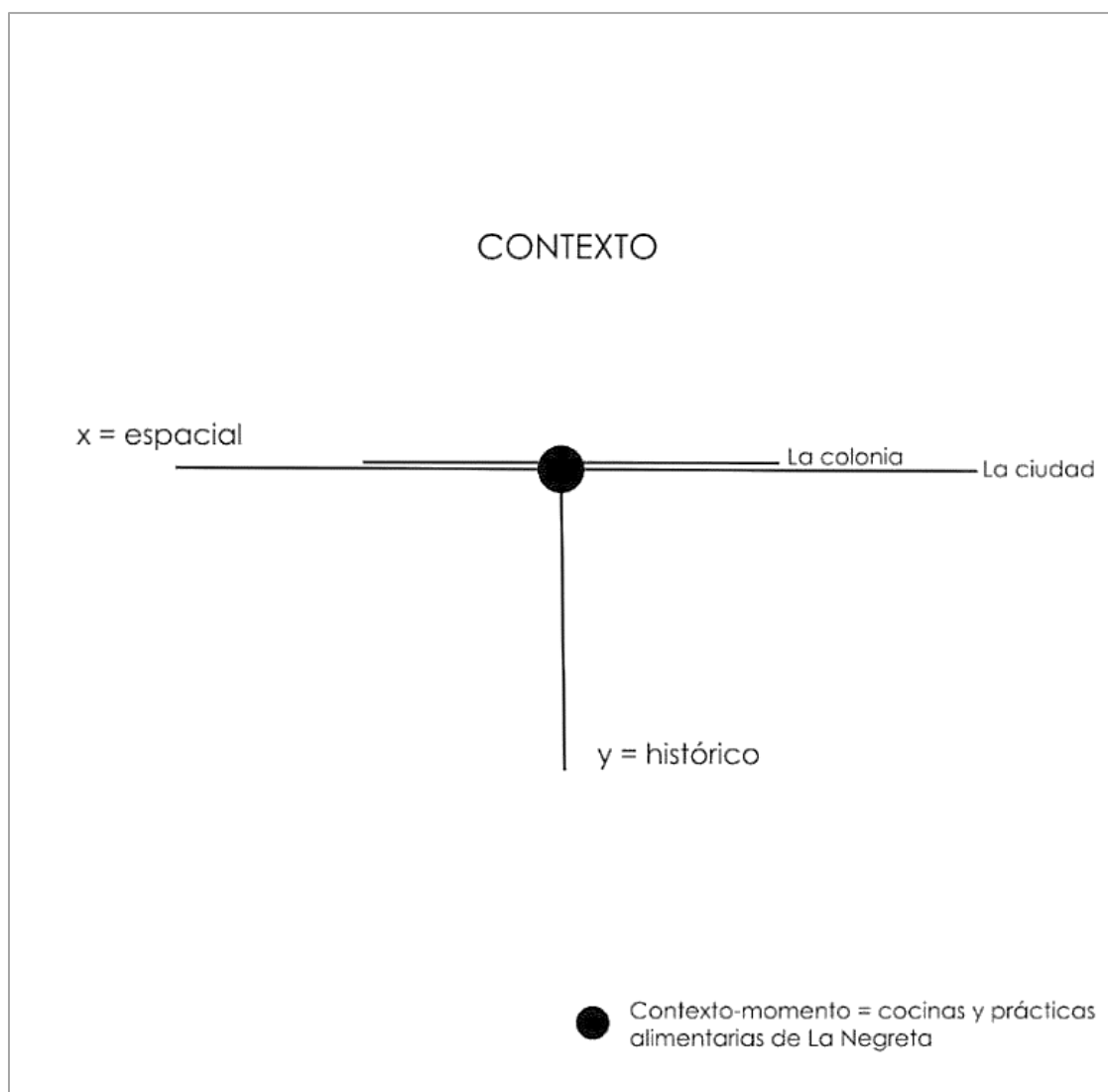


Figura 1. Esquema para la comprensión del contexto de estudio. Fuente: Elaboración propia con base en los planteamientos de Bate (2014).

Consideramos que cada uno de los ejes, tanto el histórico como el espacial, integra y expresa las dimensiones sociales y culturales de cada momento y cada lugar. Así, en este capítulo hemos tratado de trazar un contexto siguiendo estos dos ejes con sus respectivas dimensiones.

El primer eje, el histórico, pone énfasis en el ya remodelado casco de una hacienda, que se encuentra en los límites de la actual colonia y que se fundó durante el siglo XVIII. En él se busca trazar una línea que va del origen de la hacienda hasta la conformación de La Negreta en ejido en 1949 y, más tarde, en colonia en la década de 1980. Para la elaboración de este primer apartado se consultaron fuentes oficiales, como el Diario Oficial de la Federación e investigaciones historiográficas, mismas que se conjugaron con elementos de la memoria y la historia propia de los habitantes de La Negreta, para quienes la hacienda sigue teniendo una fuerte presencia.

El eje espacial considera dos escalas: la ciudad y la colonia. La primera escala contempla el crecimiento de la zona urbana de Querétaro y la conurbación del municipio de Corregidora (Figura 2), fenómenos resultantes del proceso de industrialización del estado y de la reforma constitucional que derivó en la desregulación del ejido en México. La segunda escala se enfoca en la propia colonia con sus rasgos característicos y dinámicas particulares, sus espacios cotidianos y las relaciones entre sus pobladores. Los elementos vertidos en la descripción de ese apartado son producto de las observaciones hechas en trabajo de campo que, en última instancia, nos permitieron caracterizar a La Negreta como un pueblo originario.

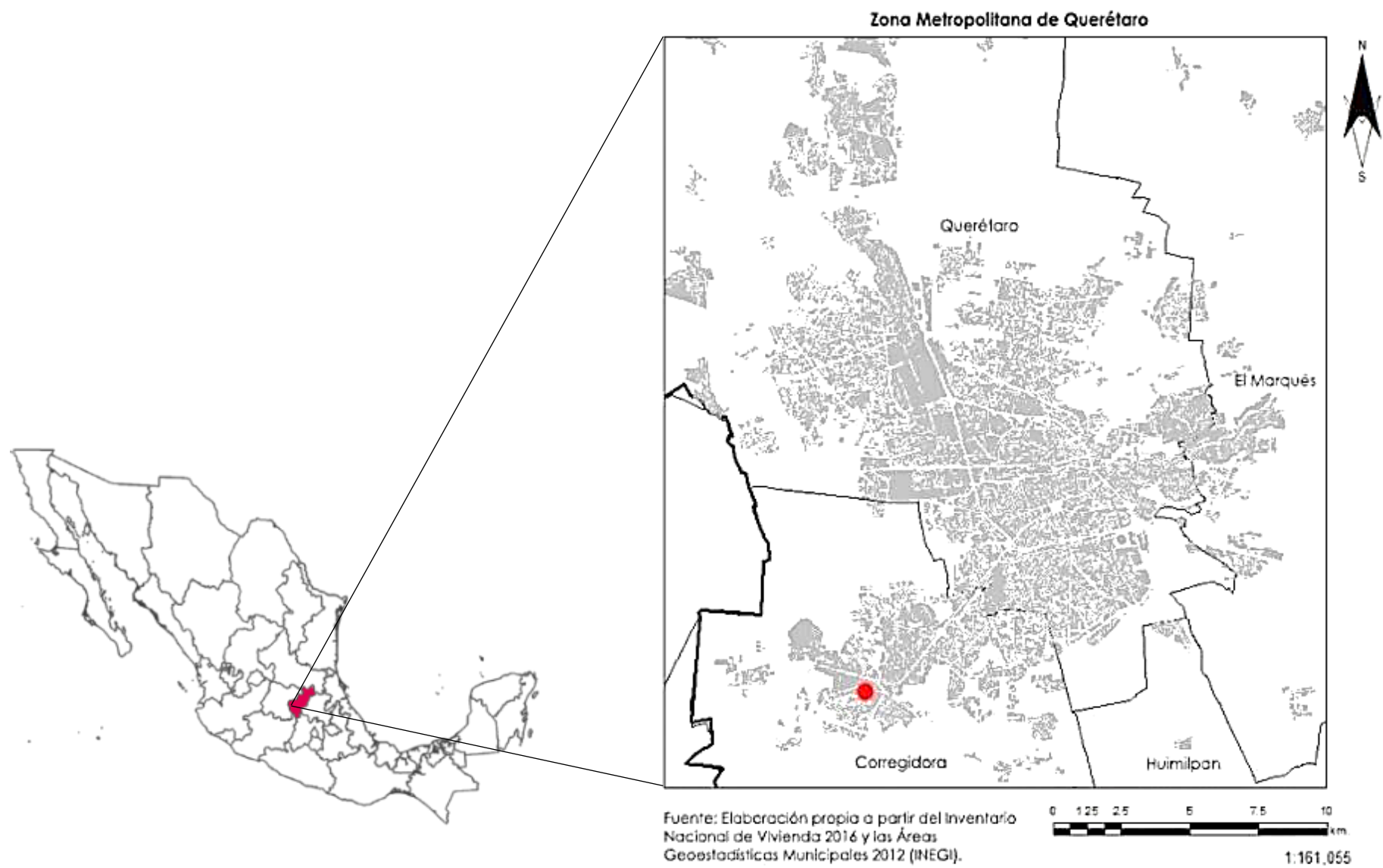


Figura 2. Ubicación de la ciudad de Querétaro y su crecimiento hacia municipios vecinos.

Cabe señalar que en cada uno de estos apartados se consideran las dimensiones socioculturales que les dan su especificidad. Así, lo que aquí se presenta es un esfuerzo por comprender la historia de La Negreta a partir de fragmentos que nos hablan de sus particularidades espaciales, sociales y culturales. En ellos dialogan nuestros múltiples y diversos interlocutores: habitantes de la colonia, historiadores y cronistas de la ciudad, estudiosos del fenómeno urbano y de la ciudad de Querétaro, entre otros. Cada uno de estos actores nos proporciona una perspectiva singular y única desde su propia posición dentro de la estructura social. De esta manera, el punto de vista de cada actor permite observar además las representaciones y prácticas similares, los saberes y experiencias disímiles en la transformación de La Negreta en un espacio urbano (Menéndez, 1997). A través de las narraciones sobre la cotidianidad antes y después de los cambios introducidos por la llegada de la ciudad, podemos adentrarnos en el mundo vivido por los pobladores originarios, las condiciones y modos de vida anteriores a la ciudad y en las experiencias no homogéneas de lo que significó la conurbación.

Estas voces que nos narran la historia propia se conjugan con perspectivas académicas como la de Delgado (1998), García Ugarte (1992), Icazuriaga y Osorio (2007), López Frías (2004), entre otros y con fuentes históricas como el Diario Oficial de la Federación (1936, 1949) y el Registro Agrario Nacional, con la intención de ampliar y enriquecer la versión oficial de la historia. Además, se integran también datos producto de mi presencia en campo, de los recorridos de área y mi participación en distintos aspectos de la vida cotidiana, que junto con las entrevistas con los pobladores de La Negreta forman un mosaico de imágenes sobre la historia y las transformaciones espaciales de este lugar.

De esta manera, los datos del trabajo de campo que pudieron obtenerse mediante entrevista con personajes clave —como algunas ejidatarias, hijas y sobrinas de antiguos ejidatarios, la cronista municipal y el administrador de la hacienda— así como conversaciones más informales que surgieron en el curso de la observación participante, fueron integrados a los datos de carácter socio-espacial que se obtuvieron del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), la Secretaría de Desarrollo Agrario, Territorial y

Urbano (SEDATU) y el Registro Agrario Nacional (RAN). Estos datos elegimos presentarlos a manera de mapas para visualizar e ilustrar la información que aquí se presenta.

De la hacienda a la conformación de la colonia urbana

La república de indios y la hacienda

San Francisco Galileo, hoy El Pueblito, cabecera municipal de Corregidora, formó parte de la república de indios de Querétaro, que fue fundada en el siglo XVI “como recompensa a la ayuda prestada por los auxiliares otomíes, en la conquista y pacificación de la zona” (Medina, 1989, citado en López Frías, 2004: 79).

Por mandato de la Corona, se permitió que los naturales continuaran rigiéndose por su propio gobierno y se prohibió que sus tierras y aguas fueran puestas en venta a los españoles; sin embargo, esta última consigna no fue respetada, de manera que tierras y aguas pasaron a manos de éstos por cuantos medios tuvieron a su alcance (López Frías, 2004).

Esteban López Frías (2004) indica que, en 1643, los vecinos de Querétaro entraron en un proceso jurídico denominado *composición de tierras*, que tenía la finalidad de legalizar su posesión; sin embargo, en ese proceso no intervinieron tierras de propiedad de los naturales. Las tierras circundantes al pueblo de San Francisco Galileo, que más tarde integraron la hacienda de Balvanera con sus anexos El Cerrito y La Negreta, Santa Bárbara, San Francisco y otros más, no entraron en la composición de tierras. Por ello podemos considerar que todavía en 1643, La Negreta pertenecía a la república de indios.

La hacienda de Balvanera debió ser fundada años más tarde, pues a principios del siglo XVIII, aparece como su propietario el capitán y alférez real don José de Urtiaga y Salazar, quien probablemente la heredara de su padre, el capitán don Pedro de Urtiaga. La hacienda mantuvo una estrecha relación con los habitantes del pueblo de San Francisco Galileo, con

quien, además tuvo constantes disputas por el uso del agua del río El Pueblito (López Frías, 2004).

Balvanera fue una de las haciendas más importantes de la época por su extensión territorial y por contar con abundante agua para el cultivo, lo que implicó el empleo de cuantiosa mano de obra: familias enteras de indígenas, mulatos y españoles. A lo largo del siglo XVIII dedicaba grandes extensiones de tierra a la siembra del trigo, y comprendía los terrenos de El Batán de Urtiaga, así como las labores de El Cerrito y La Negreta (López Frías, 2004). De hecho, en el actual casco de La Negreta, pudimos observar los vestigios de un antiguo molino, mismo que fue desmantelado durante la remodelación reciente del edificio (Figura 3).

Marta Eugenia García Ugarte (1992) considera que, en Querétaro, durante el periodo que va de 1780 a 1830 se dio el esplendor y decadencia de la hacienda, que como unidad productiva basada en grandes propiedades no se reestableció sino hasta 1880. Después de este periodo y a causa de la muerte de muchos hacendados durante el porfiriato, la hacienda comenzó a fraccionarse en ranchos y haciendas de menor tamaño. Eso ocurrió con La Negreta.



Figura 3. Hacienda La Negreta en la actualidad (2017). Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

Ya en 1791 figuraba en el padrón general de haciendas de la ciudad de Santiago de Querétaro, el capitán don José Antonio Septién y Montero y Austri, como dueño de la hacienda Balvanera, misma que en 1804 fue adjudicada a su viuda, doña Ana Josefa Muñoz Velarde. Más tarde la hacienda pasaría a manos de doña Ana Septién de Ruiz Cabañas quien la heredó a sus cuatro hijos: a don Juan Ruiz Cabañas, la labor de El Copal; a doña Tere Ruiz Cabañas, la labor de El Romeral; a doña Ana Ruiz Cabañas, el cerrito de la huerta, y a don Antonio Ruiz Cabañas, la labor de La Negreta. Años después al no poder cubrirse una hipoteca que pesaba sobre Balvanera, las autoridades separaron la fracción de El Cerrito para adjudicarla a don Timoteo Fernández de Jáuregui y, más tarde, La Negreta pasó a manos de don Simón Terán (López Frías, 2004).

Zenaida Pérez, una de las mujeres más longevas que viven en La Negreta, vivió de niña dentro de la hacienda, donde su padre trabajó como peón a principios del siglo XX. Zenaida refiere, de acuerdo a las narraciones de su madre, que la hacienda tiene unos trescientos años y fue originalmente de unos españoles, quienes “la vendieron al primer patrón: Desiderio Negrete, cuya esposa también se apellidaba Negrete, de ahí el nombre ‘La Negreta’”¹⁹ (Zenaida, comunicación personal, 15 de julio de 2017).

El reparto agrario y la vida rural

Tras los levantamientos producidos por la Revolución Mexicana, el predominio de las haciendas se resquebrajó y se fracturó totalmente con la revuelta agrarista de 1920, encabezada por Saturnino Osornio en el estado de Querétaro (García Ugarte, 1992). En el caso de La Negreta, el reparto agrario no se concretó sino hasta 1949, cuando Villa de la Corregidora —que había sido dotada de tierras en 1936 por resolución presidencial— fue

¹⁹ El origen del nombre no ha podido ser precisado. Los habitantes de este lugar lo atribuyen al apellido de un dueño; sin embargo, en los registros oficiales no hemos podido localizar ningún hacendado de apellido Negrete en esta región. Además, considerando que la designación “La Negreta” existe desde el siglo XVIII, hay que considerar la posibilidad de que dicho nombre vincule ese espacio con la trata de esclavos africanos practicada durante el virreinato y hasta bien entrado el siglo XIX en México. De hecho, en Santo Domingo, República Dominicana, hay un lugar de idéntico nombre que en su momento fuera un edificio donde confinaban esclavos negros.

dividida en 5 ejidos: El Pueblito, Los Ángeles, Los Olvera, La Negreta y Lourdes (Diario Oficial de la Federación, 1949) (Figura 4).

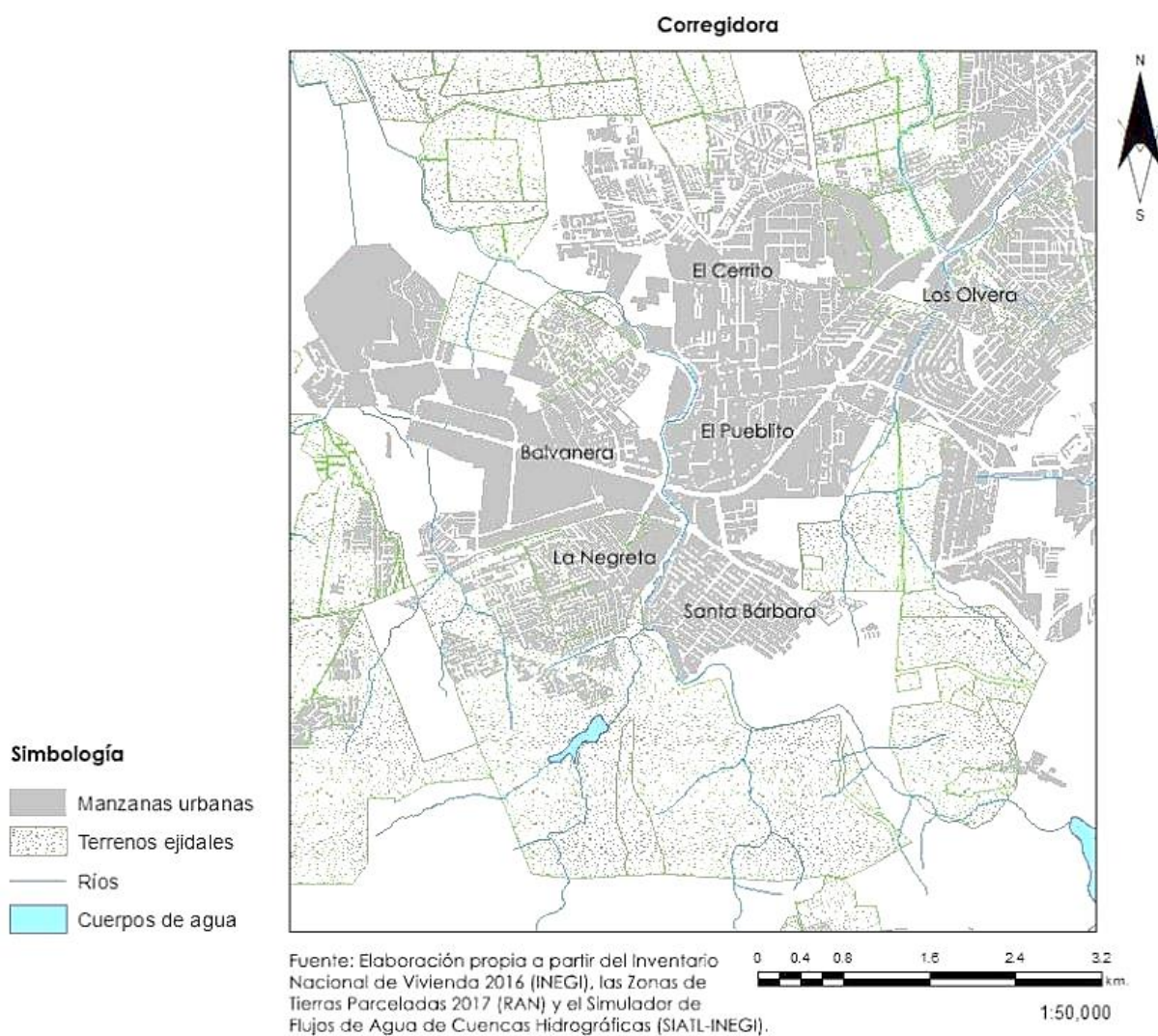


Figura 4. Algunas de las actuales colonias de Corregidora que antaño pertenecieran al ejido de Villa de la Corregidora.

Siguiendo la narración de Zenaida:

Don Desiderio le vendió la hacienda a don Eugenio Tovar y él a Álvaro 'El Batanero', él fue el que mandó poner sus linderos [...] los sacó a todos, menos a nosotros, quién sabe por qué. Puso sus linderos y nos dejó adentro, pero mi papá vio que todos se habían salido y que acá estaba el agua y que todo esto era

cerro lleno de capulines, huizaches y nos salimos para acá (Zenaida, comunicación personal, 15 de julio de 2017).

De acuerdo con lo que refiere Zenaida, fue a este último a quien le tocó vivir el reparto de la hacienda. Sin embargo, en el registro oficial figura un nombre distinto: “Adolfo Isla, propietario de las haciendas de La Negreta, El Batán y de una fracción de San Francisco” (Diario Oficial de la Federación, 1936: 2-3).

Así Álvaro o Adolfo “El Batanero” tuvo que entregar gran parte de los terrenos de las haciendas La Negreta y El Batán para la dotación de tierras del ejido Villa Corregidora, que años después se dividiría en cinco núcleos agrarios. La Negreta se entregó a 24 ejidatarios y quedó constituida por 1,073 hectáreas más la parcela escolar; dichos terrenos incluían 17.6 hectáreas de riego, 195 de temporal y 860.8 de agostadero para el ganado (Diario Oficial de la Federación, 1949). De esta manera, quienes alguna vez fueran medieros en la hacienda, se convirtieron en ejidatarios.²⁰ Fue entonces que construyeron sus casas, dispersas sobre terreno ejidal, pero siempre cercanas al río que los abastecía de agua.

Zenaida, o Chenita, como la conocen en la colonia, recuerda entre risas: “Cuando nos salimos, el patrón nos dio centavos y con eso mi papá puso una casa de piedra y teja con pasto romerillo en el techo, ¡toda se metía el agua! [...] Salíamos al cerro a cortar garambullos, unas tunas bien bonitas, nopales, chilitos. ¡Uy, otro día todo esto estaba bien bonito!” (Zenaida, comunicación personal, 15 de julio de 2017). De acuerdo con Zenaida, todo alrededor era sembradío de aguacates, higos, chirimoyas, alfalfa; había burros y mucho ganado. Sus padres, sus cinco hermanas y ella se dedicaron entonces a sembrar maíz, frijol y calabaza. El agua la iban a buscar con un cántaro hasta el puente de El Pueblito, hasta que después abrieron un pozo. En su casa tenían una mata de chayotes, gallinas, guajolotes y perros para que cuidaran la casa del coyote (Figura 5).

²⁰ El término *medieros* se refiere a agricultores que trabajaban para el dueño de una finca o hacienda aportando su fuerza de trabajo y herramientas a cambio de una proporción del producto y las utilidades.



Figura 5. Zenaida Pérez, primera catequista de La Negreta.
En su patio destaca la multiplicidad de plantas productivas y ornamentales que nos permiten inferir la continuidad de la estrecha relación con el ambiente. Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

Flora, hija de uno de los ejidatarios, llegó a vivir a La Negreta siendo una bebé en 1953, cuando sus padres se mudaron de El Pueblito.²¹ La casa en que vivía, como la de Chenita, era de piedra y romerillo, “las hacía mi papá, bien bonitas le quedaban... Les hacía su techo de dos aguas y le ponía el romerillo; con ese no se trasminaba el agua” (Flora, comunicación personal, 13 de julio de 2017). Años después, continúa Flora, la casa pasó a ser de adobe, pero conservó su estructura original: un cuarto para dormir y otro para cocinar, todo cercado con espino y nopal. En la cocina se aprovechaba lo que sembraba el papá en la milpa: maíz, calabaza, rábano, flor de calabaza.

²¹ Como se indicó arriba, Villa de la Corregidora (actualmente El Pueblito) se había conformado en 1936 como un solo ejido, que en 1949 fue repartido. En este segundo reparto fue que se conformó el ejido de La Negreta.

Mari nació en 1957 en La Negreta, donde su padre fue ejidatario y se dedicó al campo. Ella lo ayudaba en las labores agrícolas: “sembrábamos jícama, lechuga, cilantro, rábano, maíz, garbanzo, frijol, calabaza. De ahí todos comíamos. Íbamos por agua al pozo, Chena lo cuidaba y cuando íbamos ya tarde nos echaba un ojo”. Su casa, que estaba a un lado de la primaria, “era de cartón de láminas con la cocina aparte. Allá era la casa y acá —donde actualmente tiene un salón de fiestas— la parcela. En la casa teníamos vacas, chivas, pollos, hartos huevos. Hacíamos el fogón porque todavía no había estufa; los frijoles los poníamos en la noche. Comíamos nopales, huevo, mi papá traía conejo, carne del cerro o matábamos un pollo. El venado, ése me gustaba, aunque estuviera seco era suavecita la carne; lo poníamos al comal y con un chile de molcajete” (Mari, comunicación personal, 4 de agosto de 2017).

Santa llegó de niña a La Negreta hace casi 50 años, durante la década de 1960. Llegó tras la muerte de su abuela paterna, con quien vivía en El Pueblito. Cuando ella murió su abuelo sacó a todos sus hijos de la casa y la vendió. Así, llegaron a La Negreta, con una hermana de su abuelo, quien les dio alojamiento y después, como era ejidataria, le vendió un pedazo de terreno al papá de Santa. “Afortunadamente teníamos a la tía, ella vio por nosotros y estuvo al pendiente de lo de la casa. A mi abuelo lo metió a la cárcel por haberla vendido, le quitó el dinero y se lo repartió a mi papá y a sus hermanos. Con eso, mi papá le compró el terreno [...] ahí teníamos chivas y una puerca que nos duró como diez años” (Santa, comunicación personal, 3 de julio de 2017). Ahí construyeron un cuarto de palos y una cocina de lámina junto a éste. “La cocina era una bardita de piedra con lodo, usaba leña. Tenía techos de lámina, que para mí era mejor porque se salía el humo. El nixtamal lo preparábamos en la noche y a las cinco de la mañana se iba mi mamá al molino al Pueblito [...] ya cuando regresaba, hacíamos las tortillas, un té —aprovechábamos que todo aquí alrededor eran huertos y había frutales— cortábamos unas hojitas de naranjo para el té, iban mis hermanos a traer agua con un cántaro aquí a al curvita donde ahora da vuelta el camión” (Santa, comunicación personal, 27 de junio de 2017).

Elvira también llegó a La Negreta a finales de la década de 1960, siendo todavía una niña. Su familia no tenía tierras, pues sus padres no eran originarios del lugar. “La casa era un

cuartito de piedra en un terreno prestado, porque mi papá no era ejidatario, y tenía su cocinita afuera [...] La cocina tenía el fogón donde mi mamá nos enseñó a hacer tortillas. Luego mi papá le hizo su fogón escalonadito y después le compró su estufa de petróleo, pero seguía teniendo fogón para las tortillas; también tenía jarros colgados [...] Entonces, íbamos a cortar quelites, como estaban los sembradíos y las huertas, podíamos encontrar aguacates y de todo. El patrón le mandaba leche a mi papá [que era vaquero] para nosotras [...] Comíamos frijoles, chile y tortillas. Los domingos mi papá compraba una bolsa de frutas y nos daban una a cada uno” (Elvira, comunicación personal, 24 de julio de 2017).

Como se infiere de las narraciones anteriores, la cotidianidad hasta hace algunas décadas se regía por la lógica del campo. El cultivo de la milpa, el aprovechamiento “del cerro” o “del monte” —con la recolección de productos de temporada como nopales, tunas, hongos, chilitos de biznaga y garambullos, además de la cacería de especies como conejo, ardilla o venado— y el acarreo de agua y leña se conjugaban con la producción de alimentos al interior del espacio doméstico. El huerto o traspatio tenía importancia central. En las casas, que siempre tenían patios amplios, se sembraban especies comestibles que complementaban los recursos de la milpa: jitomate, chayote, nopal, chile, hortalizas y hierbas de olor; además se criaban animales: pollos, guajolotes, chivas y puercos. Con el tiempo y la transformación promovida por el crecimiento de la ciudad, muchas cosas habrían de cambiar.

El crecimiento de la ciudad de Querétaro y la conurbación de Corregidora

Industrialización y crecimiento de la mancha urbana

Javier Delgado (1998) señala que una de las características de las ciudades en expansión es la metropolización territorial; es decir, la conurbación de poblados preexistentes en la periferia inmediata, el crecimiento hacia áreas de nuevos núcleos comerciales con grandes equipamientos, servicios públicos y conjuntos habitacionales, donde los libramientos, la

localización de la industria y la creación de una red suburbana de transporte juegan un papel fundamental.

Durante la década de 1960 las políticas federales de desarrollo de la industria nacional para la sustitución de importaciones desembocaron en el impulso a la industrialización del estado de Querétaro, donde se crearon parques y zonas industriales, que no sólo constituyeron una alternativa para la descongestión de la industria de la Zona Metropolitana de la Ciudad de México, sino que propiciaron el surgimiento de una zona metropolitana, cuyo núcleo central fue la ciudad de Querétaro (Icazuriaga Montes y Osorio Franco, 2007).

Con ello en la ciudad de Querétaro se inició el desdoblamiento hacia el territorio circundante al núcleo urbano, cuando se incorporaron 3, 529 hectáreas. Más tarde en la década de 1970, se incorporarían otras 5, 233ha, y para los noventa se alcanzaron las 10, 153ha, que incluyeron áreas correspondientes a los municipios de Corregidora, Huimilpan y El Marqués. Hasta 1970, la ciudad contaba con alrededor de 140 mil habitantes y su traza no había cambiado significativamente, pues apenas rebasaba los límites del centro histórico. Sin embargo, durante los siguientes 20 años, el núcleo inicial se desbordaría hacia las tierras de cultivo y recarga acuífera que la rodean e incorporaría en su crecimiento a varios pueblos de los alrededores, entre ellos Santa Rosa Jáuregui, San Miguel Carrillo, Santa María Magdalena, La Cañada, El Salitre y El Pueblito. En 1980 la población conurbada era de 283 mil habitantes, y en 1990 ya era el doble (Delgado, 1998) (Figuras 6 y 7).

El Pueblito, ubicado a 14 kilómetros de la ciudad sobre una zona de lomeríos bajos, con una traza urbana que sigue el curso del río El Pueblito, afluente del río Querétaro, estaba habitado por unos 8 mil habitantes en la década de 1970. En 1998, sus habitantes eran ya 44 mil. En ese mismo lapso pasó de estar constituido por 87 hectáreas urbanizadas y casi 2 mil, que se incrementarían todavía más con la construcción del parque industrial Balvanera, cuya superficie se extendería sobre 200 hectáreas (Delgado, 1998).

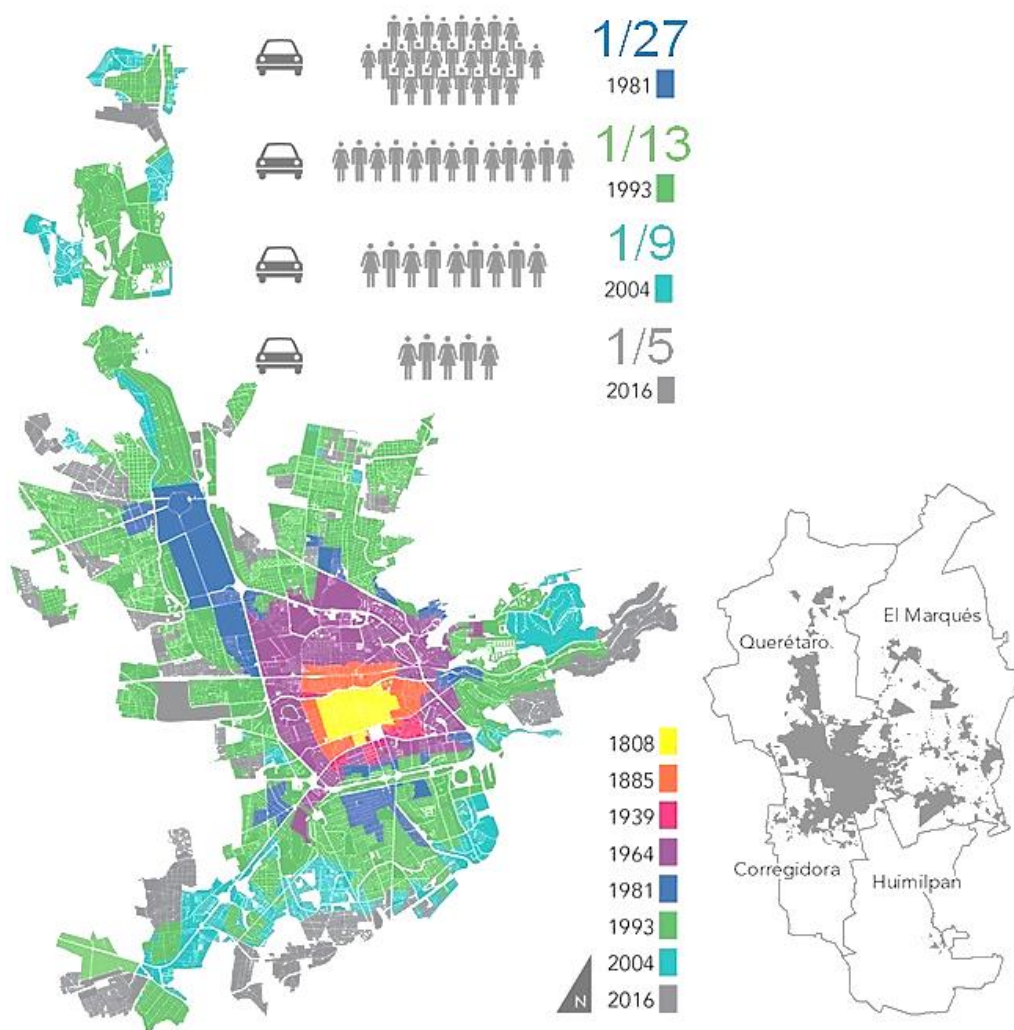


Figura 6. La conurbación de la ciudad de Querétaro. Tomada de Movilidad Metropolitana (<http://www.movilidadmetropolitana.gob.mx/la-zona-metropolitana-de-queretaro-zmq/>)

Delgado refiere que, en 1998, había una fuerte presión para ocupar las tierras de riego localizadas junto a la carretera libre a Celaya; es decir, donde se encuentra La Negreta. “Esas tierras se han logrado conservar gracias a la oposición de los ejidatarios, pero es difícil que la resistencia contra la urbanización se pueda sostener en un contexto de crisis para las actividades agrícolas” (Delgado, 1998: 664). Y así fue, ya para entonces se habían expropiado tierras del ejido La Negreta para la construcción del panteón municipal y en 2012 se hizo una nueva expropiación con la finalidad de construir un puente vehicular (Figura 8).

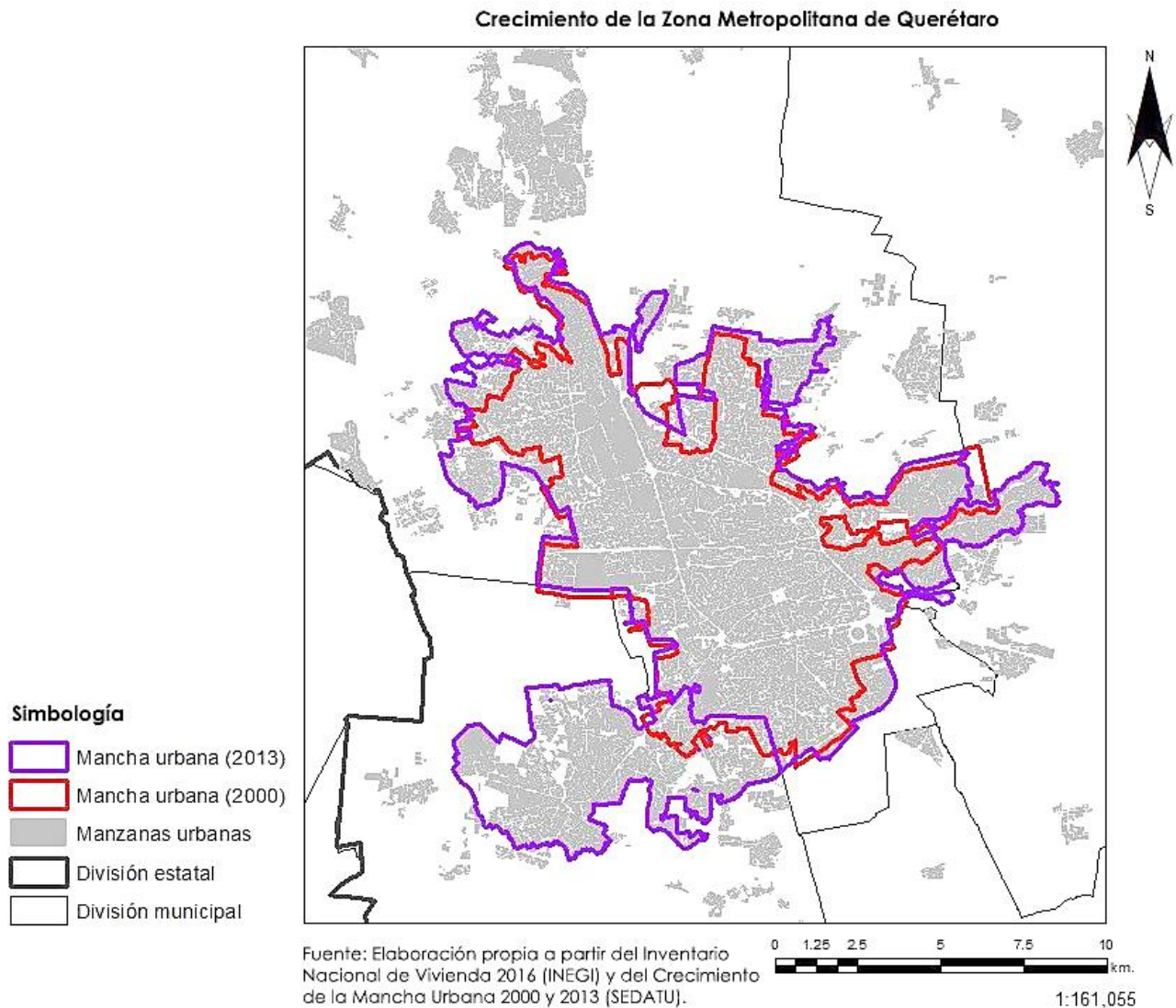


Figura 7. Crecimiento de la mancha urbana respecto al crecimiento de su población de 2000 a 2013.

De acuerdo con sus habitantes, “La Negreta se volvió colonia hace como 20 años que empezaron a urbanizar; metieron drenaje, luz en la calle, tomas de agua y comenzaron a venderse los terrenos” (Santa, comunicación personal, 3 de julio de 2017).

La única calle era Gardenias, todo lo demás eran terrenos y las casitas eran de adobe. La colonia empezó a cambiar hace unos 20, 25 años cuando empezaron a meter el drenaje, porque agua ya había cuando llegué. Por ese entonces, los ejidatarios dieron permiso de uso de suelo y se empezaron a construir más colonias: Primero de Mayo, Colosio, Los Reyes, El Milagrito... (Tere, comunicación personal, 15 de julio de 2017).



Figura 8. Fraccionamiento privado en otrora tierras ejidales. Al fondo se aprecia el desplante del recientemente construido puente vehicular. Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

Carmen Icazuriaga Montes y Lorena Osorio Franco (2007) señalan que la expansión del área urbana se hizo sobre ejidos y sobre propiedad privada. En el caso de los ejidos, como La Negreta, hubo áreas que fueron invadidas y donde se construyeron colonias populares de autoconstrucción o asentamientos informales, mientras que otras áreas fueron expropiadas por el gobierno para la construcción de viviendas de interés social, vialidades y obras públicas. A partir de 1992, con la reforma al artículo 27 constitucional, por primera vez se permitió la venta del suelo ejidal y comunal, con lo que se aspiraba a que la venta y ocupación ilegal se transformara en incorporación ordenada al desarrollo urbano legal (Olivera Lozano, 2005). Esta posibilidad de venta y enajenación de terrenos ejidales confluyó con el impulso para el desarrollo económico e industrial del país y del estado, con lo cual una gran cantidad de población fue atraída con la expectativa de empleo, especialmente tras la construcción del parque industrial Balvanera, misma que generó una creciente demanda de vivienda.

Tendrán como 20 años que llegó mucha gente y se empezó a poner feo. Llegaron muchos jóvenes y empezaron a formar pandillas; algunos usaban resistol y mariguana, y así llegó esto aquí. Ahora hay muchos que le tienen altares a la Muerte y salen a media noche a hacer sus rituales, pero todos los que hacen eso son asaltantes, drogadictos. Hace poco hubo una balacera aquí abajo porque en el terreno de aquí enseguida se juntan los que venden droga y yo me imagino que se pelearon o algo. (Santa, comunicación personal, 3 de julio de 2017).

La periferia de la periferia: los asentamientos informales

Hacia el sur y hacia el oeste de La Negreta, sobre tierras que fueron parte del ejido, ubicadas en la pendiente del cerro se encuentran hoy unos 26 asentamientos informales en distintas etapas de consolidación y distintos momentos del proceso de regularización (Figura 9). Como señala Ziccardi (2001: 105) “estos barrios no están integrados ni social ni territorialmente de manera plena a la estructura urbana de la ciudad central [...], sus luchas lograron la introducción de los servicios más elementales (agua, drenaje, transporte público)”.

En este sentido, es importante anotar que para llegar a los estos asentamientos desde el centro de Querétaro es necesario tener la suerte de que pase alguna de las dos únicas rutas que llegan allá. Para llegar al último asentamiento sólo una ruta llega y tarda hasta una hora en pasar.²² El traslado, que cubre aproximadamente 14 kilómetros, se realiza en un tiempo que varía de una hora a hora y media a bordo de una unidad que no sólo tarda mucho en pasar, sino que se encuentra en pésimas condiciones. Está sucia, destartalada y los amortiguadores no le sirven, pues al interior los pasajeros rebotan en cada bache, tope o irregularidad del pavimento.

²² Cabe señalar que, a partir de este punto, las descripciones que aparecen fueron realizadas con base en nuestra experiencia en el terreno, con los recorridos de área.

La Negreta y sus asentamientos informales

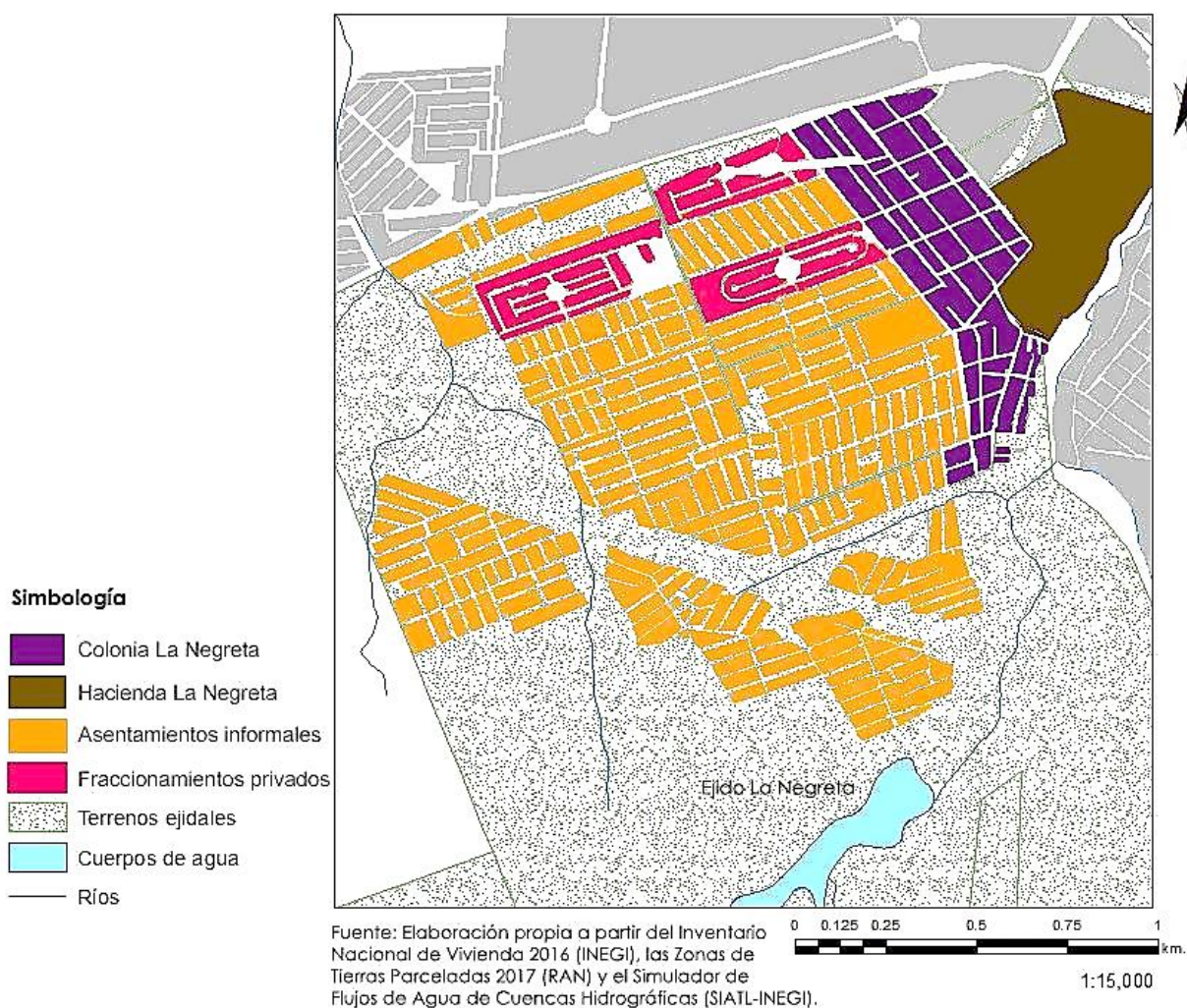


Figura 9. Nuevos asentamientos humanos en el ejido La Negreta.

Ya en los asentamientos circundantes a La Negreta, es posible observar un continuo de casas construidas en su mayoría con bloque de concreto. Algunas son tan sólo un cuarto; otras, ocupan en una planta la totalidad del terreno, mientras que unas más constan de dos y hasta tres pisos de altura. En algunas de ellas se observan árboles y plantas al frente; en otros casos, la construcción gris de cemento y bloque carece totalmente de plantas. La mayoría se encuentra en obra negra y unas pocas ya tienen aplanado y sus fachadas son de colores brillantes (Figura 10). Hay también algunas casas que parecieran abandonadas pues sólo constan de algunos muros, no tienen fachada, están vacías, pintadas con grafiti y desbordantes de pastos que crecen dentro y fuera de ellas.



Figura 10. Colonia 20 de enero.

Su construcción se inició hace aproximadamente 11 años. Actualmente cuenta con servicios de agua, luz y drenaje, aunque sus calles no han sido pavimentadas. Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

Aunque en su mayoría las casas son de bloques de cemento, se puede observar una que otra hecha de maderas, con algunas lonas haciendo las veces de techo o alguna pared. En algunos terrenos con cercas bajas de concreto, pueden verse sembradíos pequeños de maíz o animales de granja, como borregos. Intercalados con las construcciones, hay algunos terrenos baldíos con vegetación crecida y basura dispersa. La mayoría cuenta con servicios de luz, agua y drenaje, pero de eso hace tan sólo algunos meses o años.

Lo primero que pusieron fue la luz, hace como 6 años, no me acuerdo... Después hicieron más calles y pusieron el agua [...] el drenaje, apenas; ya está puesto, pero todavía no funciona. El agua apenas la instalaron hace unos meses. Apenas ahora nos llegó el primer recibo para empezar a pagar el contrato. Antes llegaba una pipa a surtirnos agua, pero era muy caro y había que corretear al de la pipa... y a veces ya ni traía agua. Con el drenaje todavía hay problema; algunas vecinas echan el agua a la calle y huele mal o se mete a las casas (Inés, comunicación personal, 21 de junio de 2017).

La introducción de servicios y la construcción de las escuelas —un jardín de niños, una primaria y una secundaria— son logros recientes atribuidos a las luchas establecidas por el comité vecinal y el grupo Antorcha Campesina. Estos asentamientos, tan lejanos en traslados del núcleo urbano de Querétaro, gravitan en torno a La Negreta, que a su vez se encuentra en estrecha relación con la localidad vecina de Santa Bárbara y con El Pueblito, la cabecera municipal, a las que se encuentra interconectada por carreteras y puentes.

Actualmente, en la zona plana y baja al norte de la colonia junto a la zona industrial Balvanera, se está construyendo el nuevo proyecto de megaplaza comercial Explanada Querétaro Balvanera, que ocupará un área de 89, 654 metros cuadrados (Contreras, 2017), lo que se conjuga con la proyección de construcción de la estación Terminal Balvanera del nuevo sistema de transporte público QroBus, que proveerá una alternativa de transporte para la conexión de esta zona con el centro del área metropolitana de Querétaro.

Como señala Delgado (1998: 659) “Con la conurbación se hace más compleja la estructura tradicional de la ciudad: los antiguos poblados, por lo general rurales, se vuelven pronto nuevos subcentros y aparecen nuevos problemas que refuerzan la dinámica metropolitana, como es el caso del transporte”. Además, sus antiguas economías son destruidas, por lo que son requeridas nuevas formas de desplazamiento por consumo y trabajo, mismas que están fuertemente vinculadas con las condiciones económicas de cada individuo (Icazuriaga Montes y Osorio Franco, 2007).

Esto es un fenómeno observado también en La Negreta, aquellos vecinos que cuentan con vehículo particular y, desde su propia perspectiva, gozan de una situación más privilegiada que el resto de los habitantes, hacen sus compras cotidianas fuera de la colonia: en los tianguis de Casa Blanca y El Tepetate, en el Mercado Escobedo o en el de Abastos, ubicados en áreas más céntricas, especialmente El Tepetate y el Mercado Escobedo. Como bien señalan Icazuriaga Montes y Osorio Franco (2007), la urbanización implica no sólo nuevas formas de ocupación del suelo, sino un comportamiento de consumo que define los cambios del modo de vida. Poco a poco, La Negreta ha entrado en la dinámica particular de

lo urbano, pero al mismo tiempo, ha conservado un conjunto de características que le otorgan su especificidad.

La Negreta en la actualidad: dinámica sociocultural de un pueblo originario reconfigurado

Espacio físico: características de la colonia

La colonia actualmente se encuentra delimitada por rasgos muy característicos que dan lugar a su dinámica singular. Al norte, cruzando el Libramiento Sur-Poniente, se encuentra el Parque Industrial Balvanera donde se encuentran industrias diversas: Siemens, Bimbo, Revlon, Pilgrim's Pride, Mavi Farmacéuticas, entre otras. Estas fábricas constituyen una fuente de empleo para algunos de los habitantes de la colonia, pero más para los habitantes de los asentamientos informales circundantes. Dada la cercanía con La Negreta, muchos hombres jóvenes trabajadores de estas empresas se mueven cotidianamente por la colonia en sus horas libres para buscar dónde comer.

Por el lado oeste, la zona más norteña de la colonia carece de un límite aparente: antiguos terrenos de cultivo se encuentran abandonados de su actividad productiva y han sido delimitados con malla metálica. Más allá de los terrenos abandonados está el puente vehicular conocido como "el puente de La Negreta" y, en seguida, los terrenos de la antigua hacienda, cuyos linderos pueden observarse en la sección sureste de la colonia. Su barda naranja de ladrillos grafiteados bordean una calle con basura, poco transitada y mal iluminada; ésta lleva hacia el sector más sureño de la colonia, donde los grafitis, la ausencia de transeúntes, las casas en obra negra y la proliferación de expendios de cerveza, producen una sensación de descuido y abandono.

Hacia el sur, se extienden, sobre terreno más elevado, áreas parceladas pertenecientes al ejido que aún no han sido ocupadas por asentamientos irregulares. Mientras tanto, al oeste siguiendo la pendiente natural del terreno se encuentra una multiplicidad de

asentamientos recientes, en distintas fases de consolidación y regularización. Las colonias más inmediatas son, de norte a sur, Primero de Mayo, Misión San José, Los Reyes, Luis Donaldo Colosio, Jardines de La Negreta y 21 de marzo, todas ellas comparten frontera con La Negreta.

Algunos de los habitantes de estas nuevas colonias fueron en algún momento habitantes de La Negreta: hombres y mujeres jóvenes que decidieron establecer un núcleo familiar aparte de la familia extensa; sin embargo, la mayoría de sus habitantes son personas que se han trasladado de sus lugares de origen, dentro y fuera del estado de Querétaro, para buscar una vida en la ciudad y, paradójicamente, lejos de la violencia.²³

La Negreta cuenta con los servicios públicos de alumbrado, drenaje y agua potable. Sus calles están empedradas y sólo algunas cuentan con pavimento; las banquetas son bastante recientes.

Hasta hace como tres años todavía tenía, acá al frente, árboles frutales: limón, mandarina, guayaba y granada, además de un jazmín que perfumaba toda la cuadra. Pero vinieron los del ayuntamiento y todos me los tiraron. Cuando yo vi, ya me los habían quitado. Me dio mucho coraje [...] Acá el frente estaba fresco porque daban mucha sombra. Había puesto unas piedras y unos pedazos de tronco para que la gente que subía por la calle con el sol tuviera dónde descansar un momentito. Y sí, venían y se sentaban, a veces me pedían si podían cortar una mandarina o una guayaba. Tenía frutas todo el año (Santa, comunicación personal, 3 de julio de 2017).

Como se aprecia en el testimonio anterior, es claro que el proyecto de ciudad de las autoridades y de los habitantes son muy diferentes. La organización del espacio físico y las actividades que en él deben desarrollarse corresponden a nociones culturales que no han logrado hacerse compatibles: una ciudad con banquetas, con trazado preciso de calles, sin

²³ Paradójicamente porque a lo largo de las conversaciones informales con distintas personas que viven en La Negreta, se hace referencia frecuentemente a la inseguridad de la propia colonia. Narran eventos como asaltos, robo en las casas, drogadicción, narcomenudeo, balaceras, secuestros y asesinatos en la colonia y en los asentamientos circundantes. En buena medida los atribuyen a “los satánicos”, “los que tienen altares a la Muerte” y a “los que llegaron de México”, pero el hecho es que las narraciones sobre inseguridad y violencia emergen en la conversación cotidiana.

obstáculos, se opone a una ciudad con árboles que no sólo proporcionan resguardo del sol, sino que constituyen objetos productivos cuyos frutos son aprovechables por cualquier transeúnte (Figura 11).

Por las calles de la colonia pueden encontrarse múltiples negocios de diverso tipo: abarrotes, fruterías, carnicerías, tortillerías, paleterías, negocios de comida, mercerías, estéticas, farmacias, papelerías, cafés internet, una pastelería y una tienda de alimento para animales de granja, que se concentran en torno a las canchas deportivas y la capilla, que funcionan como centro de la colonia (Figura 12).

También hay en varias casas negocios informales de venta de dulces, frituras y pan. Como dice Iliana Ortega sobre los pequeños comercios de las colonias populares consolidadas: “estas empresas caseras abastecen en su mayoría a la gente del barrio” (Ortega Alcázar 2015: 109), sólo que en este caso no sólo abastecen a la gente que aquí vive sino también a la que labora en las áreas vecinas.

Las viviendas son muy diversas en tamaño y forma, aunque en su mayoría están hechas de tabique o bloque de cemento. Quedan algunas que conservan algún muro de adobe, pero son las menos. De un piso o de dos, suelen estar aplanadas y pintadas con colores vivos desgastados por el paso del tiempo, el sol y la humedad, sólo unas pocas muestran su esqueleto gris o rojo sin aplanar.



Figura 11. Arriba: La casa de Santa antes del arreglo de las banquetas (junio de 2013). Fuente: Google Maps.
Abajo: La casa de Santa cuatro años después (junio 2017). Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

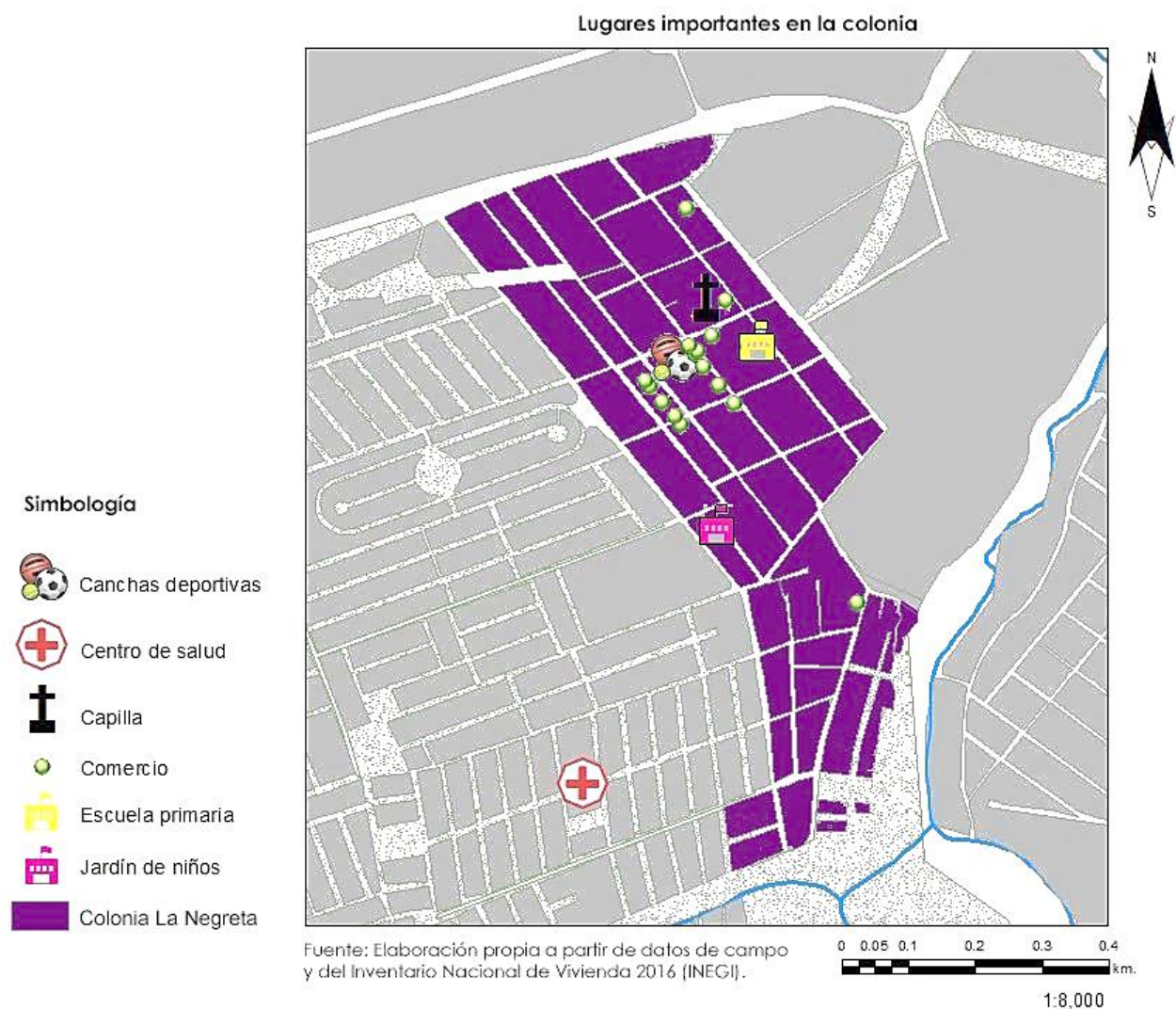


Figura 12. Comercios y lugares de encuentro en la colonia.

Muchas de las casas reflejan el gusto de sus habitantes por las plantas, ya sean árboles ornamentales o frutales, adornan los frentes; otros, asoman sus desbordantes follajes por encima la fachada. Además, suelen tener flores y plantas de ornato, medicinales y comestibles acomodadas en jardineras o cubetas en sus patios de cemento. En los patios, la multiplicidad de jaulas y pájaros multicolores forman parte de los elementos más preciados de las personas. Todo ello revela una relación singular con el entorno natural, donde el espacio construido dialoga con él y se ajusta a sus condiciones al mismo tiempo que lo adapta a la vida urbana.

Espacio social: relaciones sociales y parentesco

La gente de la colonia se conoce y se saluda; conoce los pormenores de la vida amorosa y familiar de otros; saben los nombres de sus hijos y de quién son parientes. Así, la gente se conoce y se reconoce. Aunque existen interacciones entre las personas, éstas definen y delimitan su cercanía en función de elementos como el parentesco consanguíneo y social, el tiempo que tienen residiendo en la colonia, el ser o no ser ejidatarios o pariente de éstos y su participación en las actividades de la capilla. Hay una intensa vida comunitaria, especialmente entre las mujeres (Figura 13).

Iliana Ortega Alcázar (2015), en su estudio de la colonia Santo Domingo en Coyoacán, Ciudad de México, señala que las mujeres poseen un papel fundamental en el reforzamiento de las relaciones sociales al encargarse del mantenimiento de las redes de información y de las relaciones con parientes y amigos. Este mismo fenómeno es el que observamos en La Negreta.

Las mujeres —sobre todo las que tienen negocios en sus propias viviendas o se dedican a las tareas del hogar, el cuidado de infantes, personas mayores y familiares enfermos— desempeñan un papel muy importante dentro de la colonia, pues ellas conforman una red de información y ayuda mutua que establecen a través de sus parientes, amistades y vecinas. Entre ellas se brindan apoyo, pero, sobre todo, información. Cuando alguno de los niños más pequeños está en la calle sin supervisión de algún adulto o un infante más grande de su propia familia, alguna vecina acude a casa de la abuela del menor para informarle del asunto. Se comunican las noticias más recientes, especialmente las que tienen que ver con seguridad: “Un señor de aquí cerca también reparte droga y cambia billetes falsos, pero entre vecinas nos avisamos para cuidarnos y que no nos vaya a dar uno de esos [billetes]” (Santa, comunicación personal, 3 de julio de 2017). Así, inferimos que las mujeres forman una red de información que les brinda seguridad y certeza, así como un sentido de comunidad.

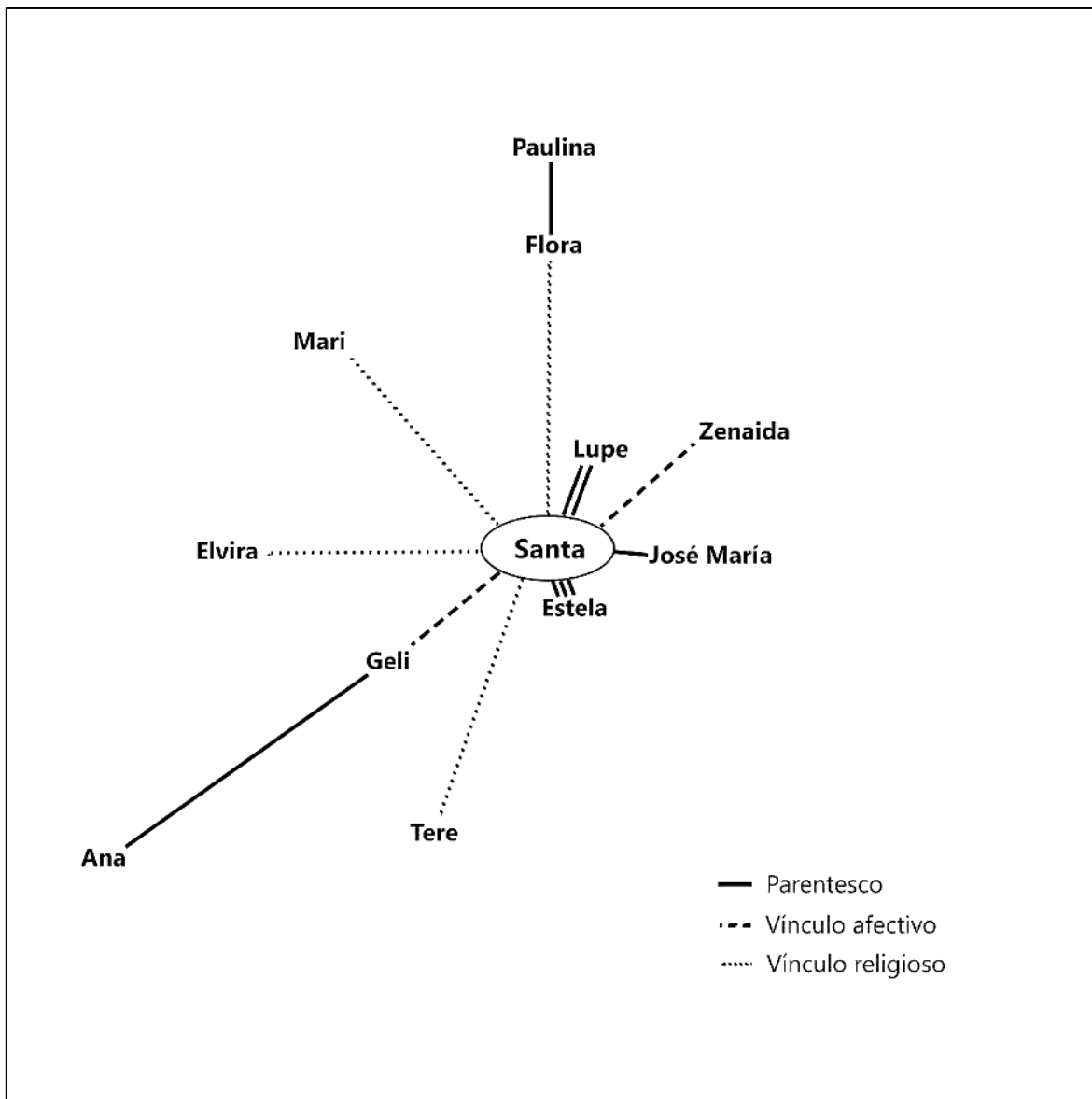


Figura 13. Diagrama de relaciones sociales y espaciales entre actores a partir de la interlocutora principal.
Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

Citando a Bazán y Estrada (1992), Ortega Alcázar (2015) indica que, en la mayoría de las colonias populares, la vida social suele circunscribirse en sus propios límites, pues dentro de ellas las personas suelen casarse entre sí. En La Negreta también se observa una tendencia endogámica. Los matrimonios de las generaciones más grandes se establecieron entre hombres y mujeres descendientes de ejidatarios que se casaron entre sí o con habitantes de El Pueblito, La Cueva o Charco Blanco, generalmente, con personas dedicadas

a las labores del campo. Los hijos de estas generaciones se han ido casando con personas que también nacieron en La Negreta o con otros que, aunque no nacieron ahí, hace mucho tiempo que llegaron. Así distintas familias se encuentran emparentadas por distintas vías, dando lugar a una compleja e intrincada red de parentesco donde las personas se encuentran interconectadas de múltiples maneras.

Además, los vínculos no sólo se estrechan mediante matrimonios, sino también mediante adopciones contingentes: “Él se crio con el esposo de mi hija, porque quedó huérfano muy niño y la suegra de mi hija lo recibió en su casa y lo crio” (Santa, comunicación personal, 2 de agosto de 2017). Otro tipo de vínculos de parentesco se establecen por la continuidad y cercanía de las relaciones, así como por el grado de confianza. Santa relata: “Una vez un muchacho vino a comprar [comida] y ya que se iba me preguntó: ‘Oiga, ¿yo también le puedo decir tía? Es que todos los que vienen aquí le dicen tía’. A mí me dio mucha risa y le dije: ‘Sí, pues es que son mis sobrinos, pero sí, ándale, tú también puedes decirme tía’” (Santa, comunicación personal, 8 de julio de 2017). Así, las relaciones familiares se desdobl原因 fuera de la casa y se extienden por la colonia para crear vínculos de apoyo y confianza.

Al interior de las casas, lo más común es encontrar familias extensas, que contrastan con las familias nucleares que se establecen en las nuevas colonias. Estas familias extensas suelen tener un patrón que coloquialmente se considera como patrilocal; sin embargo, sería más adecuado denominarlo matrivirilocal, pues actualmente cuando una pareja se casa, lo común es que ellas vayan a vivir a la casa de la madre de sus esposos.²⁴ De hecho, cuando se les preguntaba dónde vivían, decían “Aquí con mi suegra” o “En casa de su suegra de mi hija”.

²⁴ El término matrivirilocal ha sido utilizado en la literatura antropológica por lo menos desde la década de 1960 para describir el patrón de residencia de los nuer en África (cf. Buchler, 1963). De manera breve, la virilocalidad ocurre en los casos en que la esposa va a vivir a casa de su esposo; la patriuxorilocalidad, cuando el esposo va a vivir a casa del padre de su esposa, y la matrivirilocalidad, cuando la esposa va a vivir a casa de la madre de su esposo.

Muchas de las mujeres mayores, hijas de ejidatarios, heredaron tierras de sus padres y con ello, el derecho de traer a vivir con ellas a sus maridos, pues en esas tierras hubo oportunidad de construir sus propias casas. Así, ellas se reclaman dueñas y poseedoras del terreno y de la casa. Estas mujeres, verdaderas cabezas de familia, son quienes deciden, dirigen y coordinan todas las actividades que se realizan en la vivienda, pues los hombres pasan gran parte del tiempo fuera de sus casas y de la colonia —trabajando como albañiles, herreros, guardias de seguridad, empleados de fábricas y talleres, principalmente— y cuando están en casa o les toca descanso, usan su tiempo para dormir, beber, ver televisión, salir a la calle, ver a sus amigos y, ocasionalmente, hacer algunos arreglos de albañilería o carpintería en sus casas.

Las mujeres jóvenes, las nueras, por lo general viven en casa de sus suegras, a menos que sean madres solteras, en cuyo caso viven solas con sus hijos o en casa de sus propios padres y madres. Suegras y nueras pasan buena parte del día juntas y, aunque cada una es considerada responsable del bienestar de su propio marido y de sus hijos solteros (lavar su ropa, hacer su comida y atenderlos), comparten muchas de las actividades del día a día: dar de comer a los niños, alistarlos y llevarlos a la escuela, limpiar la casa, regar las plantas, atender a los clientes del negocio familiar, recibir a las visitas, ir por las compras, traer tortillas y múltiples actividades que las mantienen ocupadas mañana y tarde.

Las nueras por lo general trabajan fuera de la colonia: trabajan como empleadas domésticas, empleadas de mostrador en comercios y como obreras en las fábricas. Esta circunstancia es la que estrecha los lazos entre las mujeres de distintas generaciones en un mismo hogar: las abuelas paternas cuidan a los nietos, mientras las madres salen a trabajar. De hecho, contrario a la creencia popular de que suegras y nueras siempre se llevan mal, en La Negreta hemos encontrado lazos muy estrechos y vínculos afectivos fuertes entre ellas. Durante el trabajo de campo no encontramos situaciones de fricción entre suegras y nueras, podían tener opiniones distintas sobre un mismo asunto, pero al final respetaban la diferencia y se reían. Podemos afirmar que existe una fuerte complicidad entre ambas, su relación es incluso mucho más cercana y estrecha que entre madres e hijas. “Arriba viven

mi hijo y mi nuera; mi hija está viviendo aquí ahorita en lo que le construyen su casa, pero ya no la aguanto, ya quiero que se vaya” (Tere, comunicación personal, 15 de julio de 2017).

Mi hija vive con su suegra y los suegros la quieren más que al hijo porque ve por ellos. Él [el suegro] es diabético y ella lo cuida, le da sus medicinas, le da de comer lo que le hace bien. Ella [la suegra] también ya se cansa mucho y mi hija le dice que deje ahí, que ella limpia. Por eso la quieren mucho. Hasta su suegra le dice que por qué se juntó con su hijo (Santa, comunicación personal, 2 de agosto de 2017).

Los nietos, niños y niñas de diversas edades, también tienen un papel importante dentro de las casas. En ellos recaen responsabilidades menores, pero fundamentales para la cotidianidad. Además de ir a la escuela, se encargan de hacer mandados, colaborar en tareas de la casa como alimentar a los perros, descubrir las jaulas de los pájaros, acarrear agua cuando hay cortes en el suministro, cuidar a sus hermanos menores y, a veces, alistarlos para la escuela, así como participar voluntariamente en la preparación de la comida. Cuando no están colaborando, niños y niñas juegan en las calles cercanas a sus casas —sobre todo en temporada de vacaciones— juegan fútbol en las canchas o pasan horas frente al televisor.

Religiosidad, celebraciones y fiestas

Otro aspecto relevante de la vida de la colonia es su activa vida religiosa, donde la capilla funge como un eje central alrededor del cual giran las vidas de los habitantes de La Negreta, especialmente de las mujeres. Esta capilla fue construida después de la entrega de los terrenos ejidales en 1949. Nadie recuerda la fecha exacta de su construcción, pero muchos recuerdan que Zenaida Pérez, Mari Mariscal y otras personas que aún viven en la colonia colaboraron en su construcción acarreando agua, cargando piedra, haciendo mortero y con todas las gestiones necesarias para que allí pudiera celebrarse misa. Actualmente, un grupo de mujeres se encuentra involucrado en la organización para la conformación de la Parroquia de La Negreta; es decir, para que se les asigne un párroco y se puedan oficiar

todos los sacramentos en su recinto. Esta labor va acompañada del interés en integrar un archivo histórico de la parroquia en donde se contenga la propia historia de la colonia.²⁵

Los rosarios vespertinos son más concurridos por mujeres; sin embargo, a la misa de los domingos, oficiada por un sacerdote visitante, acuden personas de todas las edades. El interior del edificio se llena tanto, que muchas veces la gente escucha la misa desde el atrio (Figura 14). Más allá de estos servicios, la capilla constituye un espacio de reunión entre familiares, amigos y vecinos, donde personas de diferentes edades y condiciones tejen redes y conforman grupos corales, de lectura y de apoyo.



Figura 14. Capilla de La Negreta. Construida después del reparto agrario de 1949. Fuente: Gabriela P. González del Ángel (julio 2017).

Cada dos meses se celebra la procesión del Santísimo, donde una imagen sale de una capilla vecina, ubicada en uno de los nuevos asentamientos, y recorre las calles de las

²⁵ En mayo de 2018 recibí la noticia de que ya se estaba construyendo la casa parroquial y demás servicios para su pronta inauguración como Parroquia. Es probable que este cambio de estatus conlleve una nueva transformación de la comunidad y una reorganización que pueda integrar a los nuevos asentamientos, cuya vida ceremonial será regida por esta parroquia que dará cobijo a todos ellos.

colonias hasta llegar a la capilla de La Negreta donde se ofrece una kermés. En ellas, las mujeres que asisten más asiduamente a la capilla se organizan para la venta de comida; se distribuyen la venta de antojitos, aguas y botanas.

Lo más nuevo es lo que se va a hacer el domingo. De la capilla de El Milagrito va a salir. Se exorciza sal y agua, y baja hasta llegar aquí. Llevas un kilo de sal de grano y tu botella de agua y te la bendicen. Y va la procesión bajando y regando agua bendita. Es la Custodia del Santísimo [...] pero esto es nuevo; tendrá como tres meses (Santa, comunicación personal, 2 de agosto de 2017).

Además, cada año celebran la visita del Señor de la Sabanilla, a quien se le ofrecen misas en las milpas y casas de los ejidatarios.

Al Señor de la Sabanilla se le hace misa en las milpas. Va a cada una de las milpas y ahí se hace la misa. Sale el primero de agosto, lo traen de un rancho que se llama La Sabanilla y va a la Parroquia del Pueblito y de ahí sale a las milpas. Se le hace un novenario; va a las casas de los ejidatarios y se hace comida en el cerro. Va hartísima gente, de la colonia y de otras partes, porque es muy milagroso. Se le da mucha comida; ayer le hicieron mole (Santa, comunicación personal, 2 de agosto de 2017).

Por la temporada en que se realiza esta festividad—durante la primera semana de agosto— y por el hecho de realizarse en las milpas y en las casas de los ejidatarios, parece claro que se trata de una festividad de carácter agrícola. Además, el que se ofrezcan grandes cantidades de comida festiva, pareciera indicar que se trata de una especie de agradecimiento por las cosechas.²⁶

Estos tres rasgos —la memoria de las milpas, las expresiones religiosas vinculadas al ciclo agrícola y a la tierra, y el sistema de relación y parentesco fundado principalmente en la

²⁶ El tema de la comida festiva en La Negreta es muy extenso, pues además su ciclo de fiestas se vincula al de El Pueblito, la cabecera municipal; sin embargo, esto rebasaba los alcances y objetivos planteados al inicio de esta investigación. Sería muy interesante profundizar con detalle en las comidas festivas comunitarias y de ciclo de vida, así como la posible red de intercambios de comida con otras comunidades vecinas durante sus fiestas patronales.

endogamia— que estructuran lo que la gente denomina “mi comunidad”, nos llevan a pensar en los pueblos originarios y sus características.

El concepto *pueblo originario*, nos dice Andrés Medina Hernández (2006), surgió a partir de la experiencia de los comuneros en Milpa Alta, una de las delegaciones más grandes de la Ciudad de México, quienes lucharon por la recuperación de varias hectáreas de bosque que habían sido concesionadas a una empresa papelera. Ellos emplearon por primera vez el término *pueblo originario* para designar su identidad étnica y política. Así, este concepto fue adoptado para referirse a una comunidad de origen colonial o anterior, que reivindica un territorio real o simbólico.

María Ana Portal (2013) considera que los pueblos originarios reconocen un pasado prehispánico, pero marcan una distancia con la cuestión étnica indígena; es decir, debemos distinguir con claridad entre los pueblos indígenas que llegan a vivir a la ciudad y los que estaban ahí antes de la llegada de la ciudad. A su parecer, la cuestión de la temporalidad es problemática, pues no está claro qué temporalidad debe considerarse “suficiente” para reconocer a un pueblo como *originario*. Ella señala que las congregaciones de indios fundadas por los conquistadores modificaron el mapa y la distribución inicial de la población: algunos pueblos desaparecieron, otros se refundaron, otros más fueron reacomodados a lo largo del virreinato. Muchos de estos pueblos, de vocación agrícola, fueron dotados de tierras por la Corona, tal como San Francisco Galileo, que mencionábamos al inicio de este capítulo. Sus tierras formaron parte de la república de indios de Querétaro, misma que fue fundada en el siglo XVI.

Estos pueblos poseen terrenos agrícolas o forestales en forma de ejidos, propiedad privada o comunidad agraria, que aquí encontramos fragmentados debido a que algunos ejidatarios accedieron a vender terrenos para fraccionamientos privados, otros fueron

ocupados por asentamientos irregulares y otros más fueron vendidos al actual dueño del casco de la hacienda, el señor Francisco Campos²⁷.

Este mismo fenómeno se observa en la Ciudad de México, donde el territorio de sus pueblos se ve modificado por la pérdida del vínculo como la tierra como sistema productivo, la venta de la propiedad familiar y las expropiaciones; lo que da lugar a una transformación territorial que produce “un tipo de espacio urbano particular donde se superpone la lógica de la modernización” (Portal, 2013: 59).

De acuerdo con Portal (2013) y Romero Tovar (2009) los pueblos originarios se caracterizan por tener como base las relaciones de parentesco a partir de un conjunto de familias que se identifican como originarias, que, en el caso de La Negreta, podemos identificar bajo las referencias “ella es ejidataria” o “es hija de ejidatario”. Los pueblos originarios también poseen un territorio en el que distinguen espacios de uso comunitario y ritual, cuyo centro se identifica con una iglesia o capilla, la plaza, el mercado y un panteón.

Asimismo, afirman las autoras, la continuidad cultural está basada en formas de organización comunitaria y un sistema festivo que tiene como eje a un santo patrón que integra elementos culturales de origen mesoamericano, colonial y nuevas influencias culturales. La comunalidad se expresa en las actividades que se desarrollan para la realización de estas celebraciones rituales (Portal, 2013; Romero Tovar, 2009). En La Negreta, observamos que la capilla funge como un eje en torno al cual gira buena parte de la vida ritual, como ya señalábamos antes; sin embargo, otras festividades más grandes como las fiestas patronales y las de Semana Santa, tienen como centro la Parroquia de El Pueblito.

Estas festividades implican el trabajo comunitario, la realización de tareas no remuneradas, como limpieza, organización, arreglo de capillas, plazas y panteones, así como la elaboración de comidas comunitarias, que son ofrecidas en atrios, plazas y algunas

²⁷ Los habitantes de La Negreta siguen considerando al señor Francisco Campos como el dueño de la hacienda pese a haber fallecido hace un tiempo. Por información de la propia gente, sabemos que la hacienda quedó en manos de su viuda y sus hijas, a las que no les reconocen el estatuto de dueñas.

casas (Romero Tovar, 2009). En La Negreta, los funerales, las procesiones y las visitas de santos son eventos que implican la participación de la comunidad entera: se obsequia trabajo para dar mantenimiento a la capilla, para traer al sacerdote, para juntar sillas y lonas, para cerrar calles y para la elaboración y repartición de la comida ceremonial comunitaria.²⁸

En el caso de La Negreta, sus pobladores no se reclaman pueblo originario, ni proclaman una herencia prehispánica; sin embargo, comparten algunos de los rasgos característicos de los pueblos originarios estudiados en otros contextos conurbados, como en la Ciudad de México. Es decir, poseen una dinámica semejante a las que tienen otros pueblos que se definen como originarios. Portal considera que son tres factores fundamentales los que constituyen la esencia de los pueblos originarios:

[...] el vínculo religioso con la tierra —aun cuando han perdido su cualidad de campesinos y la hayan vendido en grandes proporciones, perdiendo su centralidad en la subsistencia—; el sistema de parentesco como eje de la organización colectiva, y un sistema festivo religioso que organiza y sanciona la vida social local (Portal, 2013: 54).

Estos elementos están presentes en La Negreta. Aunque se trata de una colonia urbana, que forma parte de los tiempos y los espacios modernos de la ciudad y por ello comparte con muchas ciudades de nuestro país y sus periferias diversos problemas vinculados con la inseguridad, el robo, el narcomenudeo y que se relacionan directamente con la idea de ciudad (cf. García Canclini, 2005), La Negreta se encuentra atravesada por una dinámica donde el tiempo cíclico ritual sigue siendo un ordenador de la vida. De alguna manera, La Negreta se ha conservado como una especie de unidad —social, territorial e imaginada por sus propios pobladores— a través del tiempo: La Negreta, se encuentra atravesada por una dinámica donde el tiempo cíclico ritual sigue siendo un ordenador de la vida. De alguna manera, La Negreta se ha conservado como una especie de unidad —social, territorial e

²⁸ Vale anotar que estas mismas prácticas son las que definen la pertenencia a la comunidad frente a “los otros”, “los satánicos”.

imaginada por sus propios pobladores— a través del tiempo: cambió sucesivamente de manos en época colonial, fue repartida, reincorporada y vuelta a repartir, se urbanizó, se vendió y dio origen a nuevos asentamientos, y, sin embargo, los que son de ahí, “los más antiguos”, se identifican como parte de un todo, una comunidad original, donde juegan papeles diversos en las decisiones seculares y religiosas de la colonia.

Además de estos tres rasgos —la memoria de las milpas, las expresiones religiosas vinculadas a la tierra y el sistema de relación y parentesco fundado en la endogamia— la conservación de determinados elementos al interior de las casas, tales como los altares domésticos, la presencia de fogones en los patios y terrazas, la adaptación del solar o traspatio de origen mesoamericano a las condiciones de vida de la ciudad y el estrecho vínculo afectivo que se establece con plantas y animales, pudieran vincularse con la memoria de una relación específica con la naturaleza.

Sin lugar a dudas, La Negreta es una comunidad de tradición cultural mesoamericana y sería muy valioso estudiar la presencia o no de otros elementos como la geografía sagrada —que se compone de cerros, ojos de agua, cuerpos de agua, entre otros— representada en topónimos y símbolos religiosos, las formas de organización —como mayordomías,²⁹ comisiones o asociaciones— el calendario ceremonial anual y el ciclo de fiestas cívicas (cf. Garza Marcué, 2011b), para confirmar lo que aquí inferimos: que La Negreta es un pueblo originario que fue desarticulado por la presencia de la hacienda, la conurbación y la transmutación en colonia, pero que se ha reconfigurado para conservar estos elementos fundamentales de la vida comunitaria, la memoria de las milpas, las expresiones religiosas vinculadas a la tierra y el sistema de relación y parentesco.

Todo lo que se presenta aquí, el recuento sobre la hacienda, las milpas, la ciudad, los asentamientos, tiene la finalidad de darle mayor densidad a lo que se plantea en el siguiente capítulo. Como Bianciardi (2009) nos lo plantea, entrelazar el todo y las partes

²⁹ En una visita realizada en mayo de 2018, pudimos corroborar la existencia de una mayordomía integrada por hombres y mujeres, quienes se hicieron cargo de la celebración realizada con motivo de la inauguración de la Parroquia de Nuestra Señora de San Juan de los Lagos La Negreta; es decir, con el cambio de capilla a parroquia.

nos permite atisbar en la complejidad de los fenómenos observados. Así, recorrimos dos caminos siguiendo a Bate (2014), uno histórico donde la hacienda, el ejido y las milpas constituyen en centro en torno al cual se construye uno de los ejes identitarios de los habitantes de La Negreta, y otro espacial, con sus dos escalas, una que abarca la ciudad y su crecimiento en las décadas más recientes y otra menor que focaliza los rasgos y características singulares de este fragmento de ciudad. Con ello en mente, nos adentraremos en la forma específica en que espacio, alimentación e identidad confluyen en las cocinas y las prácticas alimentarias de estos pobladores.

Capítulo 3

Etnografía de la cocina y la comida

Apuntes sobre la aplicación metodológica

Antes de presentar las cocinas y las prácticas alimentarias de algunos de los habitantes de La Negreta, vale la pena hacer algunas anotaciones de orden metodológico respecto al cómo fue obtenida la información que aquí se presenta. En primera instancia, a diferencia de otros capítulos, éste se presenta redactado en primera persona del singular, pues en él están vertidos mi experiencia y mis reflexiones personales que emergieron en el trabajo de campo. Es de alguna manera el capítulo más entrañable de este trabajo, pero no por ello menos sistemático.

Este capítulo, al igual que en el anterior, busca poner de relieve la perspectiva de los propios actores respecto del tema en cuestión. Es por ello, que buena parte de lo que se presenta son los propios relatos de las personas, mismas que se conjugan con observaciones e inferencias propias, que buscan dialogar con algunos de los autores presentados en la primera parte de este trabajo. También, siguiendo la lógica del capítulo anterior, busca integrar tanto el espacio físico como el espacio social. De hecho, pensar en la disociación de ambas dimensiones fue imposible; no podíamos describir un lugar sin hacer referencia a las actividades que en él realizan quienes lo habitan, esa manera implicaba correr el riesgo de hacerlos parecer una maqueta o un modelo. Así, espacio físico y espacio social; objetos y personas; lugares y actividades son tejidos aquí para comprender y dar sentido al papel que desempeñan las cocinas en la vida cotidiana.

Esto significa que se trata de una investigación de carácter cualitativo, donde lo fenomenológico, los significados y perspectivas sociales —desde el punto de vista del actor— y la experiencia cotidiana de las personas constituyen el horizonte desde el cual se investiga (Taylor y Bogdan, 1994; Vasilachis de Gialdino, 2006). El contexto, presentado en

el capítulo anterior, pretende servir de plataforma para la comprensión de lo aquí presentado: los cambios, las decisiones, las adaptaciones y las negociaciones que observamos al interior de las cocinas, pues mucho tienen que ver la hacienda, la ciudad, las milpas y el trabajo urbano en las decisiones sobre la disposición de las cocinas y la preparación de la comida. Asimismo, se integran aspectos como la estructura de relaciones de parentesco, que juega un papel fundamental en lo referente al espacio social de las cocinas, donde se negocian los distintos roles de género dentro de las familias.

Durante el trabajo de campo, uno de los primeros obstáculos a enfrentar fue acceder a los espacios físicos; es decir, a las cocinas. Definitivamente, éstas constituyen el lugar más íntimo de una casa. Es ahí donde se cocina y se come, pero también donde se juega, se conversa, se discute, se confronta y se decide todo aquello que más importa a una familia.

Finalmente, el acceso ocurrió y en ello influyeron dos factores. El primero de ellos fue la colaboración de nuestra interlocutora principal, Santa, a quien conocí durante las visitas exploratorias realizadas en el Parque El Garambullo, muy cerca de La Negreta. Santa me introdujo a La Negreta y permitió que me involucrara de alguna manera con la extensa red de información que integran las vecinas de la colonia. Así, pude acercarme a un conjunto de mujeres y sus familias, quienes dan voz a este capítulo.

El segundo factor lo constituyó el propio diseño metodológico que incluyó la aplicación de un par de instrumentos de recolecta de datos. Considerando el limitado tiempo para la realización del trabajo de campo que se nos concedía (dos meses), se tomó la decisión de implementar dos fases, una de carácter intensivo y otra de carácter extensivo. En la fase intensiva, se buscó obtener la mayor cantidad de información en el menor tiempo posible. De esta manera, se construyeron los instrumentos de registro antes señalados. En uno se indagaba sobre la historia de la colonia, de la casa y de la familia; en el segundo, se inquiría sobre las prácticas alimentarias presentes y pasadas de la persona y su familia. La aplicación de estos instrumentos permitió no sólo registrar la riqueza de las relaciones que a lo largo de la vida de una persona se establecen con la cocina y la comida, sino también permitió la selección del caso central con el cual se desarrolló la fase extensiva.

La segunda fase se realizó a lo largo de los meses de agosto a octubre de 2017, donde se hizo observación participante en la casa y cocina de Santa, quien me permitió adentrarme en la cotidianidad e intimidad de su vida familiar. Pujadas i Muñoz et al. (2010) señalan que la observación participante es una técnica que implica penetrar en la vida cotidiana del grupo estudiado, familiarizarse con su estructura social, costumbres, valores, significados y visión del mundo. Así, la observación participante se funda en la interacción social del investigador con los actores, a través del ejercicio de proximidad y distanciamiento a través del cual el investigador busca comprender el sentido entrañado en las actividades e interacciones cotidianas de los actores. Ameigeiras (2006), afirma que la observación participante permite al investigador acceder a la forma de vida de las personas, descubrir los significados entrañados sus interacciones y construir un horizonte de comprensión común con los actores.

De esta manera, el método etnográfico, caracterizado por la riqueza de información que permite obtener la presencia del propio investigador en el lugar de estudio en relación directa con los actores (Ameigeiras, 2006; Pujadas i Muñoz, Comas d'Argemir y Roca i Girona, 2010; Restrepo, 2016), fue adaptado a las necesidades particulares de este trabajo, donde se mantuvo el registro minucioso y riguroso de las actividades, reflexiones, sentimientos y experiencias a través del uso del diario de campo, mismo que fue complementado con fotografías, esquemas, mapas y dibujos. Durante esta segunda fase se hicieron visitas semanales en donde se realizaron recorridos de área para comprender las interacciones cotidianas de Santa con sus vecinos, se participó de algunas de sus actividades cotidianas como “salir al mandado”,³⁰ ir por los niños a la escuela, preparar la comida, asistir a la capilla, entre otras. Durante esta fase se elaboraron algunas genealogías a partir de lo recolectado en la primera etapa del trabajo y se realizaron entrevistas en profundidad, así como historias de vida de Santa y algunas de las mujeres entrevistadas anteriormente.

Estas entrevistas en profundidad, siguiendo los planteamientos de Pujadas i Muñoz et al. (2010), Restrepo (2016) y Taylor y Bogdan (1994), fueron orientadas a conocer los puntos

³⁰ “Ir al mandado” se refiere a hacer las compras.

de vista, percepciones y reflexiones de las interlocutoras. A través de ellas se tuvo la posibilidad de conocer aspectos sobre su pasado, sus añoranzas, sus miedos y sus enojos. Estas entrevistas adquirieron el carácter de historias de vida o historias propias, pues se centraron en el relato de los hechos y periodos relevantes de la vida de estas mujeres, como las transformaciones de las casas, las cocinas y las prácticas alimentarias a lo largo de su infancia y juventud. Estas historias narran de manera paralela la vida de las personas y la vida de la colonia, sus hitos y mutaciones.

Esta técnica, generalmente orientada a conocer ciertos aspectos de la vida cotidiana, las emociones, sentimientos y motivaciones de los sujetos, en nuestro trabajo de campo, llevó a las mujeres a una reflexión sobre su alimentación y la de su familia, que en algunos casos desembocó en la rememoración de eventos trágicos de su infancia, como la muerte temprana de algún hermano pequeño, y en otros, a la evocación de momentos conmovedores, como las fiestas o la formación de un nuevo núcleo familiar, todas ellas atravesadas por aspectos relacionados con la comida y la cocina. Estas reflexiones permiten comprender de alguna manera las decisiones actuales sobre lo que se come y el espacio donde se prepara.

Sin lugar a dudas la observación participante permitió conocer las actividades cotidianas que se realizan en la cocina, los lugares —dentro y fuera de la casa— con los que se relaciona para acceder a ingredientes e insumos necesarios para la elaboración de la comida, las relaciones particulares que se establecen con y a través de los objetos que habitan estos espacios, el papel que juegan los electrodomésticos en este contexto rural urbanizado y las relaciones humanas que giran en torno a la cocina. La conjugación de la observación participante con las entrevistas en profundidad y las historias de vida nos permitió acceder a las razones y motivaciones que se encuentran detrás de las decisiones domésticas, especialmente las de carácter alimentario. Qué se come, quién cocina, cómo lo hace y por qué, con qué instrumentos, dónde y para quién son algunas de las interrogantes que son respondidas a lo largo de este capítulo.

La aproximación a través de un caso de estudio, como señalan Pujadas i Muñoz et. al (2010), nos permitió conocer en detalle y en profundidad el funcionamiento de aspectos particulares de la vida, la significación cultural y el valor simbólico que se le atribuye a espacios, objetos y prácticas que giran en torno a la cocina. De esta manera, Santa se configura como la protagonista en este trabajo. Estela, su nuera, la acompaña, pues su voz y su presencia permiten comprender la complejidad de los roles que se desempeñan en su hogar, mismo que sirve como una mirada localizada dentro de La Negreta. Santa que es de las habitantes más antiguas de la colonia, de las familias originarias que tuvieron terrenos ejidales, representa la *tradición originaria* de esta localidad, por ello, Santa representa a otras mujeres como ella: madres, esposas, suegras, abuelas, descendientes de ejidatarios. Santa las representa al mismo tiempo que encarna su propia singularidad en las formas particulares que se desarrollan en el interior de su casa y su cocina de las que ella es cabeza y corazón.

Su voz se cruza con otras voces que refuerzan lo que ella piensa, vive y siente, también se cruza con otras que discrepan, difieren y contradicen su pensar porque, aunque vivieron una misma historia, sus experiencias concretas son únicas, distintas. Todas comparten mundo; todas han vivido la transformación de su espacio cotidiano y de sus vidas, pero cada una lo vive, reproduce y transforma de manera singular.

Es a partir del cruce de las narrativas de otras mujeres que se tejen con la de Santa que podemos observar e inferir rasgos compartidos por quienes habitan esta colonia; al mismo tiempo, estas múltiples voces nos permiten contrastar y hacer patente la diversidad al interior de la propia comunidad. A través de ellas conocemos el papel que desempeñan el espacio físico de las cocinas, y el social de las prácticas alimentarias, en la construcción de la identidad cultural de los habitantes de este fragmento de ciudad.

Cocinas modernas *tradicionalizadas*

Si recordamos brevemente lo presentado al inicio de este trabajo, Amos Rapoport (2003) puso de relieve el papel del espacio como potenciador o inhibidor de ciertas relaciones, actividades y estados anímicos. Para él los lugares constituyen unidades de observación y análisis privilegiadas pues se definen a partir de lo que en ellos se realiza y que es considerado culturalmente apropiado. Estos lugares guían el comportamiento que en ellos se lleva a cabo a través de elementos fijos (inmuebles), semifijos (muebles) y no fijos (personas), mismos que promueven o limitan prácticas y relaciones. Además, los lugares se encuentran articulados entre sí a través de las actividades que ahí se realizan, dando lugar a sistemas de lugares. En este apartado, se presenta una descripción de la casa y la cocina de Santa hecha a partir de los componentes espaciales y las relaciones que ahí se entablan; es decir, como sistemas de lugares.

Santa es una mujer morena de baja estatura y cabello entrecano. Tiene 59 años y un carácter muy afable, alegre y amigable, casi todo el tiempo está sonriente y platica con familiaridad con casi cualquier persona que se cruce en su camino. Su casa, ubicada en una esquina en la zona más norteña de la colonia, es muy conocida pues ahí acuden vecinos y trabajadores de las fábricas aledañas a comprar comida y botana a lo largo de toda la semana.

Su casa, construida con ladrillo y bloques de cemento, está pintada por fuera en blanco y amarillo; como las casas contiguas, consta de dos pisos y azotea. La construcción ocupa la totalidad del predio, que mide unos 180m². Es fácil reconocerla porque al frente, por el acceso principal, hay un par de árboles frutales de pequeña altura, que empiezan a crecer tras la mutilación que sufrieron por la colocación de banquetas hace algunos años. Además, desde la calle se observan la multitud de plantas que adornan el pretil de la segunda planta. El último piso lo constituye una azotea techada con láminas metálicas (ver Figura 11).

Desde el interior, se pueden apreciar las diferentes etapas constructivas que ha tenido el edificio, pues las coloraciones de los materiales y sus texturas revelan desgaste diferencial

y estilos constructivos diversos. Como está en la esquina, la casa tiene varios accesos. La puerta principal se encuentra sobre la acera más transitada y se mantiene abierta prácticamente durante todo el día, pues Santa atiende varios negocios desde su hogar. La segunda puerta, de uso exclusivo para los habitantes de la casa, se encuentra a sólo unos pasos de la principal; sin embargo, ésta permanece cerrada todo el tiempo y sólo la utilizan los miembros del núcleo familiar para entrar y salir sin tener que pasar por la sala. El tercer acceso lo constituye el portón de la cochera, que abre hacia la otra calle. Todos los accesos comunican, en última instancia, hacia un pequeño espacio inmediato a la cocina.

En la primera planta se encuentran una cochera, una sala, un medio baño, una recámara y la cocina. La cochera, que muestra sus muros de bloque y cemento sin aplanar ni pintar, cumple varias funciones al igual que otros lugares de la casa. De manera esporádica, sirve para guardar, limpiar o reparar el coche que utiliza el hijo de Santa para trasladarse a su trabajo, pero por lo general sirve de almacén para una infinidad de objetos: herramientas, cubetas, escobas, además de otros objetos que se guardan con la expectativa de utilizar, regalar o vender en algún momento de necesidad, como las botellas de plástico (PET) que se juntan allí para regalárselas a una señora que luego las revende (Figura 15).

Una vez a la semana, Santa realiza en este mismo lugar sus talleres, pues desde hace 25 años es promotora de educación inicial del Consejo Nacional de Fomento Educativo (CONAFE); allí, en la cochera, se reúnen las ocho o diez mamás con sus hijos pequeños con quienes trabaja Santa dando pláticas, organizando cantos y juegos, orientándolas en temáticas de desarrollo infantil, valores, límites y reconocimiento de emociones.

Como estos talleres los lleva a cabo sólo durante algunos meses al año, realiza una multiplicidad de actividades paralelas que le permiten complementar los ingresos que recibe por esta labor; todas ellas las hace desde su casa, lo que le permite cumplir con las responsabilidades que tiene para con el resto de su familia.

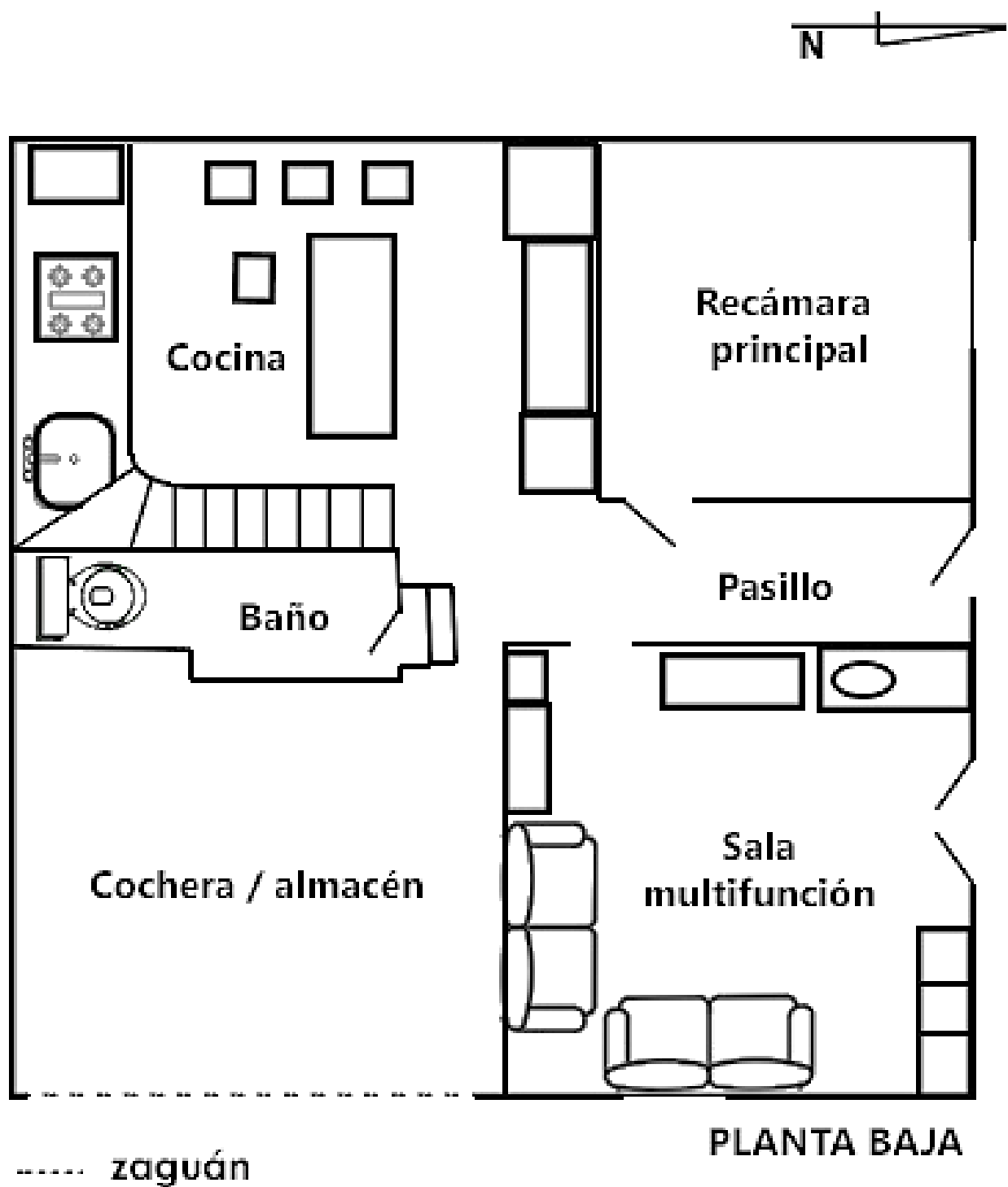


Figura 15. Planta baja, donde el límite entre lo público y lo privado lo constituye el pasillo entre la sala y la recámara. Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

Con Santa viven su esposo, su hijo, su nuera y cuatro de sus nietos.³¹ Todos los adultos trabajan, aunque Santa es la única que lo hace en su propia casa. Su esposo, quien es albañil, trabaja como supervisor de obra en el municipio de El Marqués, por lo que sale muy temprano a trabajar para regresar casi de noche a su casa. Gallo, su hijo, un hombre grueso y de gran estatura, trabaja como vigilante en un fraccionamiento residencial cercano al centro de Querétaro y tiene turnos de trabajo de veinticuatro horas por doce horas de descanso; además funge como chofer eventual de algunos de los habitantes de dicho fraccionamiento quienes le solicitan que los traslade a los aeropuertos de la Ciudad de México y Tamaulipas, generalmente. Esto ocasiona largas ausencias del hijo, además de desvelos que lo obligan a pasar las horas que está en casa, durmiendo y recuperándose para la nueva jornada laboral. Estela, nuera de Santa, una mujer blanca, muy delgada y de baja estatura, originaria del estado de Hidalgo, trabaja como empleada de una cadena de farmacias en una colonia no muy distante de La Negreta. Al igual que los de su esposo, los horarios laborales de Estela son alternantes y cada semana se le asigna el turno matutino, vespertino o nocturno, lo que implica que las actividades domésticas sean ajustadas y organizadas en función del turno que trabajará.

La sala, que es el lugar multifunción por excelencia en este hogar, sirve para la desarrollar ahí los múltiples negocios de Santa. Pintada en color azul y con la puerta de acceso siempre abierta desde la mañana hasta la noche, la sala con sus diversos objetos constituye varios lugares simultáneamente: es recibidor, altar, puesto de frituras, sala de juegos, consultorio y cocina ex profeso.

Del muro más grande, que se observa inmediatamente al entrar, cuelgan una cruz de madera e imágenes religiosas de diversos tamaños. Debajo de la imagen de la Virgen María se encuentra una mesa alta y angosta que sirve como altar donde descansan un gran cirio y un frasco de vidrio con flores frescas sobre un mantel de encaje blanco (Figura 16). El lado izquierdo de la estancia está ocupado por tres grandes máquinas de videojuegos que casi

³¹ Siguiendo el patrón de residencia matrivilocal, señalado en el capítulo anterior, la hija de Santa vive con sus respectivos suegros dentro de la misma colonia.

siempre están apagadas, pues sólo se encienden cuando algún niño de la cuadra acude a gastar unos pesos en juegos y frituras. También ocupan el lado izquierdo dos sillones desvencijados cubiertos con cobijas que sirven para recibir a los ocasionales visitantes de la casa y los comensales de los fines de semana.



Figura 16. El altar tiene un lugar privilegiado en la casa, es lo primero que se observa al entrar.
Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

El lado derecho de la habitación lo ocupan una estufa con comal y freidora integrados y una mesa de madera cubierta con un mantel de plástico, que esperan en un rincón la llegada del sábado, cuando son utilizadas para la preparación y venta de comida: guajolotes o pambazos, enchiladas, gorditas de maíz quebrado, tacos dorados y quesadillas. Mientras tanto, en la mesa de madera se colocan grandes bolsas de frituras variadas, que Santa adereza con jitomate, cebolla y cilantro, así como cueritos, oreja o viril de cerdo encurtido y salsa a quienes así lo piden. En seguida de la puerta que comunica con el resto de la casa,

se encuentra un mueble rectangular cubierto con un plástico que sirve como mesa, ahí hay un pequeño aparador con medicamentos, bolsas con platos desechables y algunas libretas. Frente a este mueble, situado junto al altar, se encuentra una pequeña mesa de aluminio con un mantel de plástico amarillo con grandes flores impresas. Ahí se ubica la multitud de frascos de salsas para las frituras. También es en este lugar donde despacha el café de olla que los trabajadores de las fábricas acuden a comprar por las mañanas, así como las tostadas de pata y oreja en vinagre que buscan diariamente dichos trabajadores durante su hora de comida.

Por si fuera poco, la sala también es consultorio, pues aquí Santa aplica inyecciones y vende algunos medicamentos, todo a precios módicos, pues le preocupa que lo que vende sea accesible para la gente que lo necesita. Así, la sala es en realidad múltiples lugares a la vez (cf. Rapoport, 2003), es sala de juegos, estancia, consultorio, negocio y, cuando hay alguna visita inesperada, también es dormitorio.

Tanto la cochera como la sala tienen acceso al resto de la casa; ambos comunican a un pequeño pasillo o estancia que marca una frontera entre lo público y lo privado (ver Figura 15). El verdadero interior de la casa inicia en este espacio donde se encuentran un ropero con espejo, un mueble donde se guardan libros, cuadernos, ropa, hojas de colores, material de papelería, juguetes y fotos familiares. Esta pequeña estancia tiene su propio acceso desde la calle mismo que se mantiene cerrado todo el tiempo. Fuera de la familia, las únicas personas a la que se les permite el acceso por esta puerta son Joy, el repartidor de agua, y Memo, el que lleva la leche bronca, y sólo porque se encuentra más cerca de la cocina que cualquier otra entrada. Hay también en esta estancia un mueble de madera donde se encuentran el teléfono, el módem, la radio, recibos de compras, facturas por pagar y cuadernos escolares.

La estancia constituye un nodo dentro de la planta baja, pues por un lado abre hacia los lugares más públicos, la sala y la cochera, donde pueden entrar familiares, amigos, vecinos y casi cualquier persona; mientras que, por el otro, abre hacia la recámara que comparten Santa y su esposo y a la cocina, espacios mucho más íntimos a donde sólo las personas más

cercanas pueden entrar. Esta recámara junto con la cocina son los cuartos más antiguos de la casa. Antes de ser de bloque fueron de lámina de cartón, pero ocuparon los mismos espacios que ahora. Al principio la cocina con su fogón de tres piedras estaba afuera, pero cuando se construyó la actual sala, se quedó en el cuarto de láminas. Posteriormente se construyeron los muros para cerrar la cocina y, al final, el baño.

Ya después del bañito y la cocina se tapó todo y dejamos patiecito allá arriba. Allá se construyó el cuarto de mi hijo y ya luego se le hizo el cuarto a la niña a los dieciocho años. Nunca lo estrenó, se casó y ya nunca lo estrenó. Ahora es de los niños... Así se fue haciendo la casa, como rompecabezas (Santa, comunicación personal, 21 de julio de 2017).

Como señalan Angélica Álvarez Quiñones (2014) e Iliana Ortega Alcázar (2015), es habitual que las familias de autoprodutores construyan la casa de acuerdo con las necesidades de espacio en función de los cambios en la composición del núcleo familiar. Durante el crecimiento de la casa y la familia suele construirse un cuarto adicional para que los infantes duerman separados de los adultos y, posteriormente se construye otro más, para que las niñas duerman separadas de los niños.

Al baño, construido en un nivel distinto al de la estancia y la cocina, se accede por un par de escalones que llevan a una puerta de acrílico traslúcido con marco metálico. Tiene un escusado con agua corriente y una llave con una cubeta debajo que hace las veces de lavamanos. Ahí se encuentra el tanque de gas que abastece a la cocina y al cuarto de baño del nivel superior. También se almacenan ahí rollos de papel higiénico y ropa sucia.

La recámara de la planta baja además de dormitorio de Santa y su marido, sirve como espacio de distracción para sus nietas, dos niñas de siete y cuatro años, respectivamente quienes entran y salen constantemente durante sus juegos, que involucran bolsas, monederos, libretas y otros objetos personales de su abuela. Los nietos mayores, dos chicos de trece y once años cada uno, aprovechan su tiempo libre viendo televisión en esa misma recámara.

La cocina, construida en un nivel un poco más alto que la estancia y la sala, carece de puerta; de hecho, si no fuera por el escalón que la divide de la estancia, sería una continuación de la misma. Éste es el único cuarto de la casa que tiene azulejo. El piso, la barra donde tiene la tarja, los trastes, electrodomésticos y estufa, así como la pared en que ésta se ubica, están totalmente cubiertos de azulejo color hueso, cuyas uniones oscurecidas revelan la intensa actividad que ahí se realiza.³²

El acceso a la cocina está limitado por la escalera de cemento que lleva hacia el piso superior. La escalera forma parte tanto de la cocina como de la estancia, pues en ella se colocan objetos que la vinculan con ambas: en ella descansan las mochilas escolares de los nietos, sus suéteres y sudaderas del uniforme, algunas libretas y hojas sueltas con sus tareas, cordones y lapiceras. También se colocan trastes sucios, por su cercanía con el fregadero, restos orgánicos que serán llevados a los perros o a los pájaros, la prensa para las tortillas y algunos otros recipientes que requieren ser usados en los pisos superiores o que deben ser devueltos a la cocina tras su uso en el patio o la azotea.

En la planta alta se ubican una estancia, un baño completo, dos dormitorios y un patio o terraza. La estancia corresponde al rellano de la escalera que sirve como área multiusos; en ella los niños hacen sus tareas, juegan, pelean y pasan tiempo cuidando los peces que tienen en un acuario sobre una mesa de madera. La primera recámara, inmediata a la estancia, la comparten Gallo y Estela con sus hijas, quienes duermen con ellos o con sus abuelos alternativamente. La segunda recámara la comparten los nietos mayores. El pasillo por el que se accede a ambas recámaras comunica con un baño completo y, al fondo, con el patio (Figura 17).

³² Por ser el centro de atención de esta investigación, volveremos más adelante sobre la cocina para hacer una descripción más detallada de sus componentes y las actividades que en ella se desarrollan.

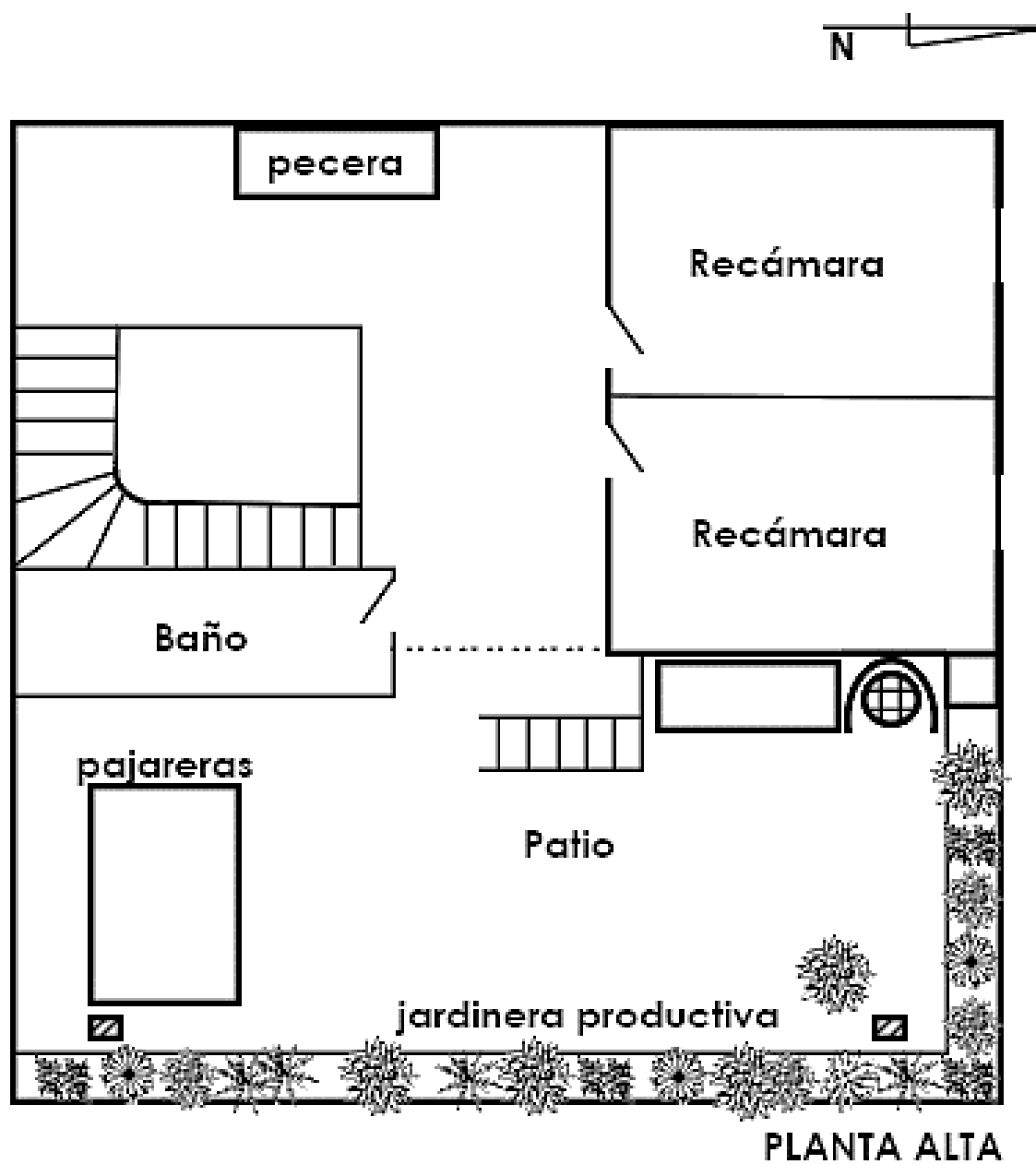


Figura 17. Planta alta, destaca por tener un patio productivo donde además tener un fogón, se cultiva una gran diversidad de plantas comestibles. Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

El patio es un área abierta, bordeada por un pretil con una jardinera desbordante de plantas y con un techo de cemento que es sostenido por un par de pilares de ladrillo. En la jardinera, Santa cultiva una gran variedad de plantas comestibles: acelga, jitomate, nabo, verdolaga, cebolla, epazote, yerbabuena y dos variedades de chile cambray,³³ además de papaya y guayaba que tiene en una cubeta, albahaca y romero que crecen en sus propias macetas. Estas plantas comestibles crecen intercaladas con plantas ornamentales como malvas, azucenas, millonarias, bromelias y otras (Figura 18). En este mismo patio, Santa tiene sus pájaros cantores y su perico, a los que suele alimentar con restos vegetales de comida. También hay ahí pedazos de muebles rotos, juguetes de las niñas, trozos de madera, rocas, tubería de PVC, cubetas, trastos demasiado grandes para ser usados en la estufa de la cocina y un fogón.



Figura 18. Jardinera productiva. Destacan en primer plano un guayabo y un papayo en una cubeta azul.
Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

³³ Conocido en otras partes del país como chile piquín o pico de paloma; es un chile de aproximadamente dos a tres centímetros de largo por uno de ancho, puntiagudo. El fruto crece verticalmente hacia arriba.

El fogón consiste en una estructura de ladrillo y cemento con forma de herradura, en la que se anclaron varillas metálicas que le dan soporte a lo que en él se cocina. Éste se ubica en una esquina del patio, justo donde termina la jardinera. Una gruesa capa de ceniza acumulada delata la frecuencia con la que se usa. En él se encuentra una gran olla de aluminio, oscurecida por el humo, donde Santa cuece la pata y la oreja para las tostadas. Junto al fogón hay un montón de trozos de madera y olotes secos que usa como leña. Sobre éste, colgados en el muro, hay varios comales de metal de distintos tamaños. Podría considerarse que es una extensión de la cocina, pues en él se preparan los guisos que en ella no se pueden elaborar (Figura 19). Sin embargo, podría ser un espejo de la propia cocina, pues distintos elementos revelan su lógica distinta, opuesta.



Figura 19. El fogón, espejo invertido de la cocina. Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

A diferencia de la cocina que se abastece con gas —un recurso característico del medio urbano (cf. Arroyo, 2003)— el fogón se enciende con leña y olotes secos, trozos de madera y cualquier combustible semejante. Sirve para preparar grandes cantidades de comida:

cuatro a seis kilos de pata, tres de oreja y tres de viril de cerdo. Por lo mismo, los utensilios que se emplean en esta cocina al aire libre son mucho más grandes que los que se emplean en la estufa de gas al interior de la casa. Y, sin embargo, no se opone a las funciones de la cocina, sino que las complementa. De esta manera, fogón y estufa; patio y cocina, forman parte de un mismo engranaje que da vida a las actividades de Santa; son el centro del sistema de las actividades que se realizan en el sistema de lugares doméstico (cf. Rapoport, 2003).

Más arriba, en la azotea a la cual se accede por una escalera de herrería, hay más plantas. En macetas y cajas plásticas color anaranjado, cultiva menta, mejorana, cilantro, tomillo, yerbabuena, albahaca y epazote,³⁴ además del ajo y nopales que crecen en la jardinera (Figura 20). Todas estas plantas, junto con las que siembra en la jardinera del patio, son aprovechadas en la preparación y condimentación de la comida. Sin embargo, al ser pequeñas las cantidades que se producen, en comparación con el tamaño de la familia, la mayor parte de los vegetales son comprados en las fruterías de la colonia.

También en la azotea, que está techada con láminas de aluminio, se encuentran el lavadero, una lavadora y las jaulas de los perros que cría Gallo (Figura 21). El lavadero también forma parte del sistema de lugares de la cocina, pues en él Santa lava la pata y la oreja después de cocidas para quitarles la textura gelatinosa que adquieren tras la cocción. Una vez cocidas y lavadas, patas y orejas son llevadas a la cocina en la planta baja para ser condimentadas y encurtidas con vinagre.

Desde la azotea se pueden observar los techos de las casas circundantes. La mayoría de las cuales pertenecen a la familia de Santa. De un lado, se encuentra la casa de su tía y su prima; del otro, las casas de dos hermanos y, en la esquina siguiente, la de sus padres. Esto es así porque el terreno, que era de su padre, fue dividido entre sus hijos. Así, toda la cuadra está habitada por hermanos, cuñadas, sobrinos y sobrinos nietos de Santa. Estas casas —que tienen características más o menos semejantes en cuanto a tamaño, diseño,

³⁴ Este sistema de cultivo fue promovido por el municipio hace algunos años como un proyecto de huertos urbanos. Varios jóvenes de la colonia, entre ellos Estela, fueron capacitados para la promoción de los mismos.

acabados y función de las azoteas— contrastan con las de los vecinos de enfrente, cuyas casas, construidas hace apenas 25 años, son de un solo piso y cuyos techos no cumplen ninguna función adicional al resguardo.

Al igual que la cochera, la azotea sirve como una especie de almacén donde se conservan láminas, botes, mangueras, palas, carretillas, tubos de PVC, herramientas y material de construcción que no están siendo utilizados por el momento. Tanto el patio como la azotea forman parte del sistema de lugares al que se integra la cocina, puesto que en ellos se realizan actividades que se conjugan con las que se realizan en ésta. Por un lado, generan una gran variedad de productos a partir de los cuáles se abastece la cocina y, por otro, aprovechan como recurso energético los desechos que en ella se producen.



Figura 20. Huerto urbano adoptado y ajustado a la lógica y necesidades espaciales de la familia.
Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

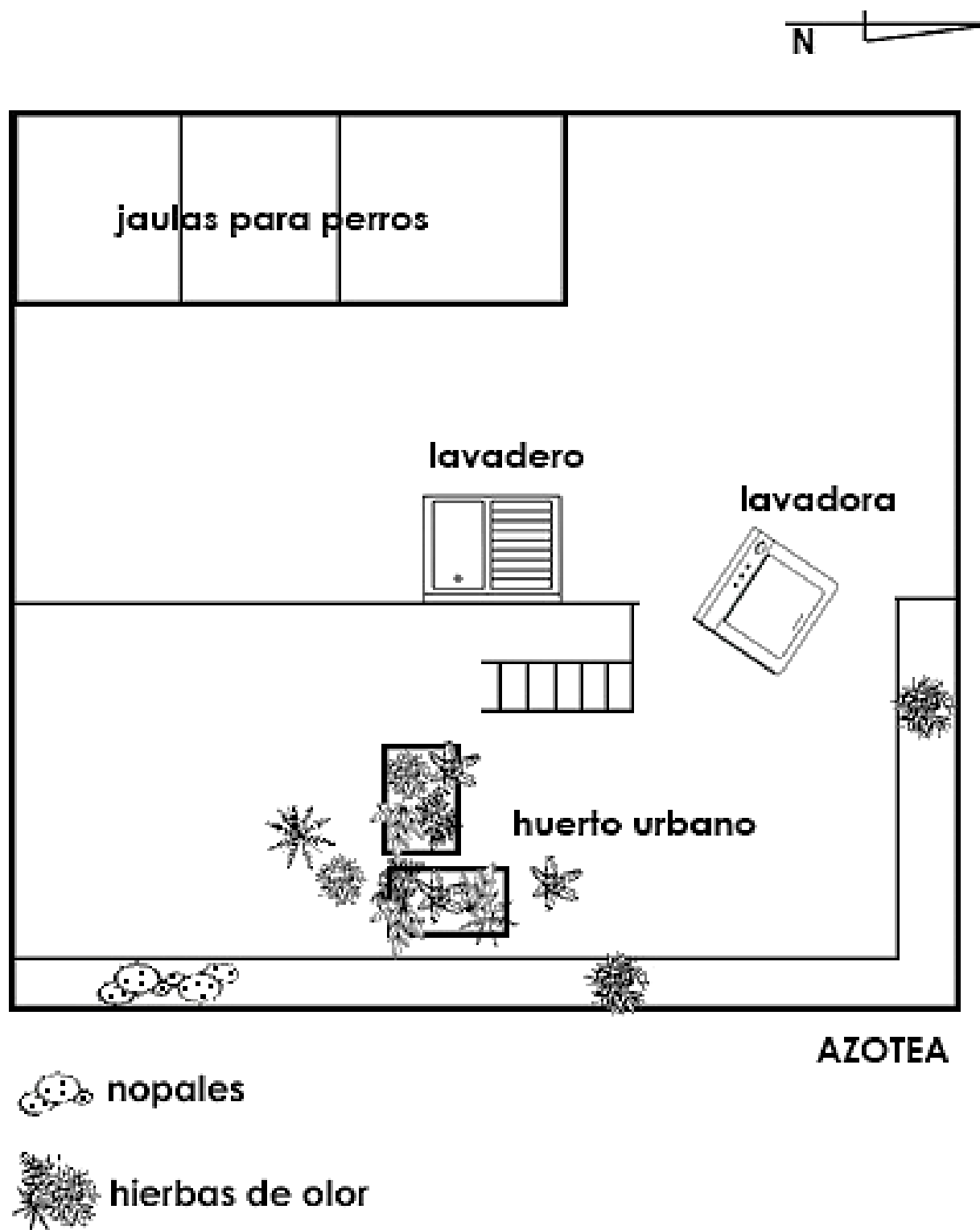


Figura 21. Azotea: espacio productivo y de almacenaje. Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

La cocina, sus objetos y sus habitantes

Además de la propuesta de Rapoport (2003) para estudiar el espacio, el trabajo coordinado por Daniel Miller (2001) invita a mirar la casa y, sobre todo, los objetos contenidos en ella para comprender las relaciones entre personas, la configuración de sus ideales de vida y sus vínculos con el pasado. En la cocina de Santa los muebles, instrumentos, aparatos e ingredientes revelan las relaciones que se establecen a través de ellos: las nociones que sus habitantes tienen sobre el orden, la practicidad o la accesibilidad; los conocimientos sobre la conjugación de ingredientes y utensilios; los conceptos sobre lo que se considera una alimentación apropiada, y las formas en que las personas interactúan entre sí y con el espacio.

La cocina es un cuarto amplio sin ventanas; además, es el único cuarto de la casa que tiene azulejo tanto en el piso como en uno de los muros. Los dos muros restantes tienen aplanado y están pintados en color beige. Al no tener luz natural que llegue a esta habitación, la única fuente de iluminación la constituye una bombilla incandescente ubicada al centro del techo (Figura 22).

Al centro de la habitación se ubica una mesa larga de madera oscura, cuyas sillas se encuentran acomodadas una sobre otra contra la pared del fondo. Sobre la mesa, que se encuentra en uso permanentemente, descansan una tabla de picar y un cuchillo con algún trozo de jitomate, cebolla y unas ramas de cilantro, pues así le resulta más eficiente a Santa la preparación de chicharrones, papas y tostadas que llegan a comprar desde temprano. También en la mesa es común encontrar uno o varios cartones de leche, vacíos o casi, pues sus nietas toman leche a todas horas. Estela se esfuerza, cuando está en casa, por mantener la mesa limpia y sin trastes ni comida, pero le resulta muy difícil, pues ésta se encuentra en constante uso (Figura 23).

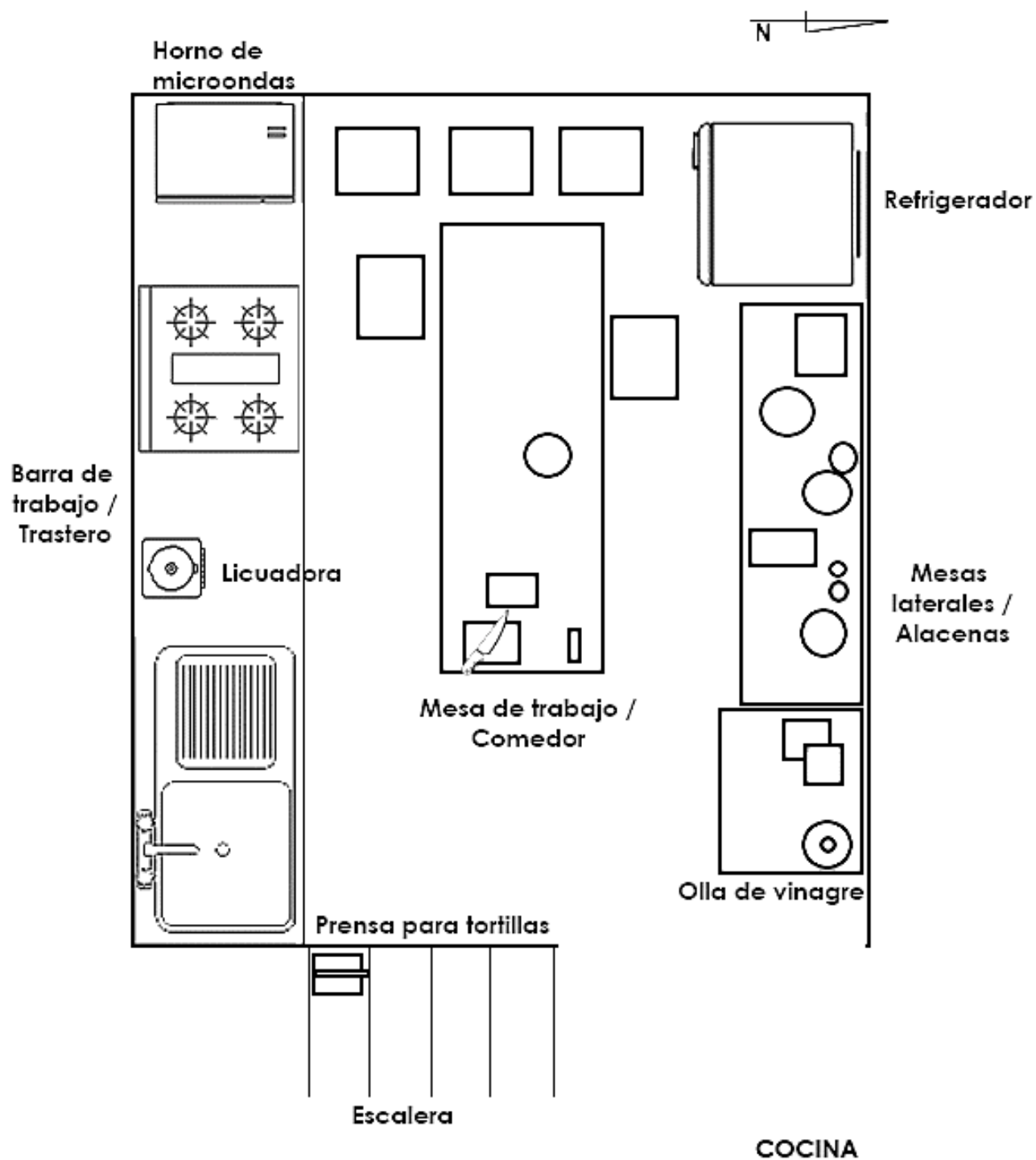


Figura 22. Distribución general de los objetos que conforman la cocina de Santa.

Fuente: Gabriela P. González del Ángel.



Figura 23. La cocina es un lugar en permanente uso donde los distintos miembros de la familia entran y salen constantemente y se congregan cada que tienen oportunidad. Los objetos que en ella se encuentran y su acomodo revelan ese uso perpetuo. Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

Del lado izquierdo se encuentra una barra de cemento y azulejo sobre la que encuentran el fregadero, un escurridor de trastes, una licuadora, una parrilla de gas con su campana y un microondas —que introdujo a la cocina Estela— además de un bote lleno de cucharas y otro con cuchillos, cucharones y volteadores de metal, plástico y madera. Debajo de la barra se encuentra un sinfín de trastos de distintas formas y tamaños: ollas y cazuelas de aluminio, pocillos de peltre, sartenes de hierro y de aluminio, vasos y tazas de plástico, jarros de barro, platos de melamina y de cerámica, comales, tablas, jarras, escurridores y fiambreras. Como en las casas que describiera Óscar Lewis (1961), aquí no hay ni tenedores ni recipientes de cristal. Para quien desconoce el funcionamiento de esta cocina, no pareciera haber un orden evidente en el acomodo de los objetos; tal parece que Santa y Estela hubieran creado un código secreto que sólo ellas comparten sobre la organización óptima de este espacio (Figura 24).



Figura 24. Orden en la cocina. La barra donde se guardan los trastes es ordenada de acuerdo con las necesidades de quienes cocinan en función de las propias maneras de cocinar. Las sillas se colocan de tal forma que permitan limpiar fácilmente. Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

Gallo alguna vez les quiso imponer una forma de organización distinta, que seguramente ha observado en las casas del Club Campestre donde labora como guardia: “Mejor habrían de poner cacerolas con cacerolas, platos con platos, tópers con tópers; así cuando los busquen ya nomás van al que es, pero no entienden” (Gallo, comunicación personal, 4 de septiembre de 2017). De alguna manera, esto revela la confrontación de dos sistemas distintos cuya noción de eficiencia y optimización no son compatibles entre sí. Uno moderno, compartimentado, estandarizado, donde cada elemento es colocado con sus semejantes con la finalidad de “ahorrar tiempo” y hacer “más eficiente” el procedimiento (cf. Giddens, 1993; Giedion, 1948; Goody, 1995), y otro más integrado, donde el orden lo determina la frecuencia de uso, la distancia que guarda en relación con otros objetos que se usan en conjunto y las circunstancias en que son utilizados.

Del lado derecho hay una larga mesa de madera donde descansa una gran variedad de ingredientes: los que se usarán de manera inmediata, se colocan sobre la mesa, mientras que, los que son de uso menos frecuente, se colocan la repisa debajo de ésta. Uno de los más preciados tesoros de Santa lo constituye una pequeña bandeja de plástico donde, en

pequeñas bolsitas de plástico transparente, guarda sus condimentos secos, “mi yerberío”, como le dice ella. Ahí tiene chile en polvo —del que pica y del que no— tomillo, mejorana, orégano, jengibre fresco y azafrán. En un rincón, se encuentra la ollita de barro donde fermenta vinagre, junto a un paquete de platos desechables que usa para despachar las tostadas. Debajo de la mesa se encuentran la cal, la soya, el azúcar, algunos chiles secos y otros ingredientes, además del molcajete, que se reserva para preparar salsas (Figura 25). Al fondo de la habitación, en una esquina se encuentra el refrigerador que, aunque es muy grande, casi nunca está lleno.

En la cocina conviven aparatos modernos con instrumentos tradicionales. La licuadora y el molcajete tienen cada uno su razón de ser y una función muy específica: “La licuadora la uso para el caldito de jitomate de la sopa; el molcajete, para las salsas porque no les gustan de licuadora” (Santa, comunicación personal, 27 de junio de 2017). Aquí todos los objetos, sean modernos o tradicionales, entran en una lógica de uso del espacio y de preparación de alimentos que es más cercano a las formas tradicionales de preparación. La olla exprés, por ejemplo, no se utiliza como tal; se utiliza para cocer frijoles, pero la tapa sólo se sobrepone en lugar de sellarse, de manera que funciona como una olla convencional y, aunque se cuecen en la estufa, los frijoles se dejan cocer durante largas horas y a fuego muy bajo, como cuando se hacían en el fogón.

Las ollas de aluminio se transforman en vaporeras colocándoles una pequeña cazuela de barro en el fondo, además de agua para la cocción. Se cubren con hojas de elote, bolsas de plástico y después, se coloca otra olla bocabajo sobre de ella a manera de tapa (Figura 26). En la propia estufa se prepara el nixtamal, que se deja hervir varias horas, mientras se prepara el resto de la comida. Aunque Santa tiene aceite vegetal en su cocina, lo emplea poco. Prepara más cosas que van hervidas, al vapor, guisadas en salsas o tatemadas en el comal.



Figura 25. Mesa lateral que sirve como alacena. En la parte superior se guardan ingredientes de uso diario (pan, chiles en vinagre, café soluble y el “yerberío”); en la parte inferior se guardan ingredientes de uso menos frecuente (cal, soya, chiles secos, mayonesa). Fuente: Gabriela P. González del Ángel.



Figura 26. Objetos modernos con funciones tradicionales. La estufa permanece muchas horas encendida, como si fuera fogón; en ella se cuecen frijoles, tamales y se prepara el nixtamal. Las ollas de aluminio se adaptan para hacer las veces de vaporeras de barro. Cada objeto es refuncionalizado para hacerlo coincidir con el esquema mesoamericano. Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

Entender la complejidad de las relaciones que se establecen al interior de la cocina resulta muy difícil si pensamos en los objetos aislados, estáticos, detenidos como en una fotografía. Para entender la dinámica de este espacio, es preciso introducir las interacciones que se establecen entre personas a través de los objetos; es por ello que decidimos integrar a la descripción de este espacio, la narración de lo que acontece en ella en un día ordinario.

La cotidianidad de la cocina

Hoy como todos los días, las actividades aquí empezaron temprano. Santa salió de su casa a eso de las nueve para traer, de las fruterías de la colonia, el mandado: jitomates, cebolla, cilantro, pollo y frijol bayo. Casi todos los días compra jitomate, cebolla y cilantro porque los ocupa para su negocio de entresemana: “churros con verdura”³⁵ y tostadas de pata o cueritos. Esta vez no compró zanahoria ni papa porque todavía tenía; éstas las usa para el negocio de los fines de semana, pues vende enchiladas, guajolotes, tacos dorados y gorditas de migaja. A eso de las diez estaba de regreso en casa.

Ya en la cocina, las compras esperan en la mesa lateral hasta que son necesitadas. Aunque Santa tiene refrigerador, no lo utiliza más que para guardar el queso, los embutidos, que ocasionalmente compra su nuera, la pata, los cueritos y la oreja en vinagre. La carne, como las verduras, se mantienen fuera de éste, pues son del día y serán utilizadas muy pronto.

Sentados a la mesa en las sillas del fondo de la cocina estaban Jesús y Pequi, los nietos más grandes, quienes, aprovechando las vacaciones, desayunarían tarde. Ambos soñolientos y con su taza de café con leche tibia al frente, levantaron la vista para saludarnos y pedirle a su abuela que les diera algo de comer. Aunque su mamá estaba en casa, los niños esperan a su abuela; a ella es a quien le piden que les dé de comer.

Santa puso a calentar un sartén de aluminio con aceite y un pocillo con un poco del café de olla que preparó en la mañana, cuando los señores de la fábrica vinieron con su pan de

³⁵ Se refiere a las frituras (chicharrones, papas y churritos de maíz) que prepara con jitomate, cebolla, cilantro y col picados; cueritos, pata o viril encurtidos y salsa botanera.

azúcar a pedir café para el desayuno. Mientras tomaba el café de olla bien caliente que me ofreció y el sartén comenzaba a humear, Santa me acercó el vaso de crema donde guarda el azúcar, porque esta vez no lo endulzó. Con un movimiento casi imperceptible de mano y cucharón, tomó de la olla bastantes frijoles para ponerlos a freír en el sartén de la estufa.

Cuando terminó de freír y apachurrar los frijoles, puso el sartén en la mesa, acercó una bolsa de teleras, queso de rancho y sus chilitos en vinagre para que sus nietos y yo nos hiciéramos unas tortas. Ya en otra ocasión me había platicado que esos chilitos son famosos en toda la colonia porque ella hace su propio vinagre. En una olla de barro, tapada con un platito también de barro, está el vinagre de piloncillo fermentándose. El vinagre lo hace lavando la nata —una espuma grisácea y viscosa que flota en la superficie del recipiente— y poniéndola con agua hervida o de garrafón y piloncillo. Después de un mes de reposo en un rincón, seco y fresco, el vinagre está listo.

Entre tanto, en una olla grande de aluminio tenía ya dos cuarterones de maíz rojo que puso a hervir con suficiente agua para preparar el nixtamal. Mientras almorzábamos, lavó el pollo y el cilantro, y de pie, con una pequeña cubeta apoyada en la mesa, comenzó a partir nopales. Pequi, que ya había terminado su torta, se levantó y tomó una a una las piezas de pollo que su abuela había puesto en otra olla sobre la mesa. Las acercaba a la lumbre de la estufa para chamuscarle las pocas plumas que les quedaban en algunas partes. Pequi casi siempre se acomide y ayuda a su abuela a preparar la comida y a traer los mandados. “Dice que va a ser chef”, me cuenta su abuela. Jesús, en cambio, terminó su torta y se escabulló al cuarto de la abuela para ver televisión. La radio, que había estado encendida desde muy temprano, daba algunas noticias sobre el municipio, las vialidades y la universidad, intercaladas con algunos ratos de música.

Lulú, la prima de Santa que vive en la casa de al lado, llegó a buscarla para que le aplicara una inyección y le vendiera unos churros con verdura. Santa, que sabe que el negocio empieza temprano, tenía como siempre, lista sobre la mesa la tabla de picar y un cuchillo, además de un jitomate lavado y un trozo de cebolla. Cuando entró a la cocina, tomó algo del cilantro que había lavado antes y estaba escurriéndose junto con los trastes, y lo picó

con el jitomate y la cebolla. Del refrigerador, sacó los cueritos y los metió en la bolsa de chicharrones, con las verduras recién picadas y un chorro de salsa botanera. Cuando hubo entregado los churros a su prima, regresó y lavó algunos trastes con el agua que Pequi había acarreado a la cocina porque hoy no ha habido agua.

Vale, la más grande de las niñas, no había desayunado, así que entró a la cocina varias veces buscando pan, pero no encontró. Entonces le pidió dinero a la abuela para ir a buscar un poco a las tiendas vecinas. Salió un par de veces sin haber tenido suerte, cuando regresó la tercera, la abuela le dijo que fuera “a buscar donde Paz, porque ella siempre tiene”.

En lo que esperaba el momento de agregar cal al maíz, Santa puso a cocer el pollo en una olla con bastante sal y volvió a la mesa. Se sentó y colocó otra cubetita frente a sí, acercó la bolsa grande de chiles serranos y, cuchillo en mano, comenzó a cortar los chiles en el aire para hacer más chilitos.

Estela, la nuera de Santa, bajó más tarde y comenzó a preparar chorizo con jitomate para su comida. Después subió a alistarse. Gallo bajó y se metió a la cocina a calentarle unas tortillas a Estela, que estaba por irse al trabajo. Estela bajó ya que era hora de irse; se sirvió el guiso en un plato, tomó el plato de tortillas que Gallo le había calentado en el comal minutos antes y salió tras despedirse apresuradamente pues se le había hecho tarde.

Mientras, Santa terminó de cortar todos los chiles. Se levantó y buscó entre sus hierbas, que guarda en una canastita en la mesa lateral, hasta encontrar un ajo y una cebolla. Después de pelarlos, fileteó con agilidad dos dientes de ajo que cayeron directo en la cubeta con los chiles, para después repetir la operación con la cebolla. De nuevo, se levantó y trajo a la mesa sal, orégano, laurel, clavo y pimienta que fue midiendo en la concavidad de su palma.

Para Santa el cuerpo es la medida de los ingredientes que mide por intuición y experiencia. No requiere medidas estandarizadas, se guía por la vista, el tacto y el olfato: “bastante sal y orégano” —toda la concavidad de una mano— “un poco de laurel” —lo que alcanzó a tomar entre los dedos de la mano izquierda— “unos clavitos” —tres o cuatro que danzaron en la palma de su mano— “y pimienta” —que tomó con la punta de cuatro

dedos—. Todo lo mezcló con una pinza: “ya nomás le echo el vinagre. Yo no le pongo zanahorias ni nopales aquí porque así no aguanta el vinagre”.

Cuando el pollo estuvo cocido, llamó a Ximena, la menor de las nietas, una chiquita simpática y risueña, para que le fuera a traer yerbabuena del patio que tiene en la azotea. “Le digo a Ximena porque ella reconoce bien todas las plantas: yerbabuena, epazote, romero, todas”. Pero la niña no tenía ganas de ayudar esta vez. Entonces llamó a Vale.

— “Tráeme yerbabuena de allá arriba”.

— “¿La que huele a chicle, abuela?”.

— “Sí, esa”.

El puñito de hierbas que le trajo la niña fue suficiente para ponerle a la olla en la que ya hervían las alas de pollo. Después, Santa buscó entre sus bolsas y sacó una oscura en la que guarda la cal. Con una cuchara bien grande, de las de menear los guisados, tomó dos medidas y las añadió a la olla en donde estaba el maíz. Lo revolvió un par de veces y lo dejó seguir hirviendo a fuego bajo. De cuando en cuando volvía al nixtamal para revolverlo, hasta que decidió que era suficiente y lo apagó. “Ya así como está lo dejo hasta mañana. En la mañana lo enjuago, lo escurro y lo llevo al molino”.

Seguimos platicando mientras ella ponía arroz en una cacerola con un poco de aceite, después de haberlo remojado y escurrido. En lo que el arroz se doraba, sacó chile guajillo, laurel, orégano, pimienta, clavo y sal de grano de sus respectivas bolsas. Con las manos, cortó los chiles de manera irregular, los desvenó y puso en un recipiente de plástico al que agregó todos los ingredientes y luego, agua caliente “para quitarle lo correoso al chile”. Luego, licuó jitomate y cebolla y lo agregó a la cacerola del arroz. Licuó también la mezcla del chile ya remojado y puso la licuadora en la mesa, junto con un cucharón. Pequi, que había vuelto a la cocina de la tienda con un rollo de papel aluminio que su abuela le encargó, se puso a cortar trozos grandes para envolver las piezas de pollo que no se destinaron al caldo.

Después abuela y nieto comenzaron a envolver el pollo al que agregaban una cucharada de chile y cerraban apretando el papel aluminio entre sus manos. En una vaporera que ya tenía lista —con agua, una cazuelita de barro en el fondo, una rejilla metálica encima de ésta y papel aluminio recubriéndolo todo— fueron metiendo uno a uno los molotes de pollo enchilado. Una vez que terminaron, Santa tapó la olla y la puso al fuego. Les dio de comer a los niños, que fueron entrando a la cocina cada uno a la hora que le dio hambre, mientras atendía dos o tres clientes que fueron a comprar tostadas de pata y churros con verduras. Cuando hubo terminado esto, nos sentamos a la mesa, comimos un poco del caldo y conversamos.

Santa se sienta a la mesa a comer pocas veces, pues sus múltiples actividades la tienen siempre apresurada, pero hoy tuvo oportunidad de sentarse y comer acompañada. “Se me antojó un café, ¿no quieres uno? Es que me agarró sueño después de comer”. Entonces tomamos café, conversamos y reímos mientras la radio seguía sonando en el pasillo. Afuera se iba terminando el día, pero Santa todavía seguía atendiendo, sino eran frituras, eran tostadas lo que venían a comprar. Y Santa seguía en la cocina. Todavía esperará a que llegue su esposo del trabajo para darle de cenar, pero el día todavía no ha acabado. Mañana es día de venta y quedan cosas por hacer: cocer papas, zanahorias y nopales, pero todavía tiene tiempo pues el día aún no ha terminado.

Con la narración de un día cotidiano producto de la observación directa en campo, podemos apreciar la articulación de actividades y espacios que conforman el sistema de lugares doméstico donde la cocina, junto con el patio y la azotea conforman el triángulo productivo de esta casa (Figura 27).

Siguiendo las cuatro directrices planteadas por Setha Low y Denise Lawrence-Zúñiga (2007) para caracterizar a los espacios como espacios corporizados, de género, en disputa y transnacionales, también se observaron varias cosas. En primer lugar, como ya señalábamos en líneas anteriores, la cocina es un espacio del cuerpo, donde se involucra la totalidad de la experiencia sensorial para la selección de ingredientes y preparación de platillos. No sólo la vista —sentido privilegiado por el orden moderno— guía las acciones;

el olfato, el oído y el tacto tienen tanta importancia como ésta en la preparación de guisos apetecibles y sabrosos.

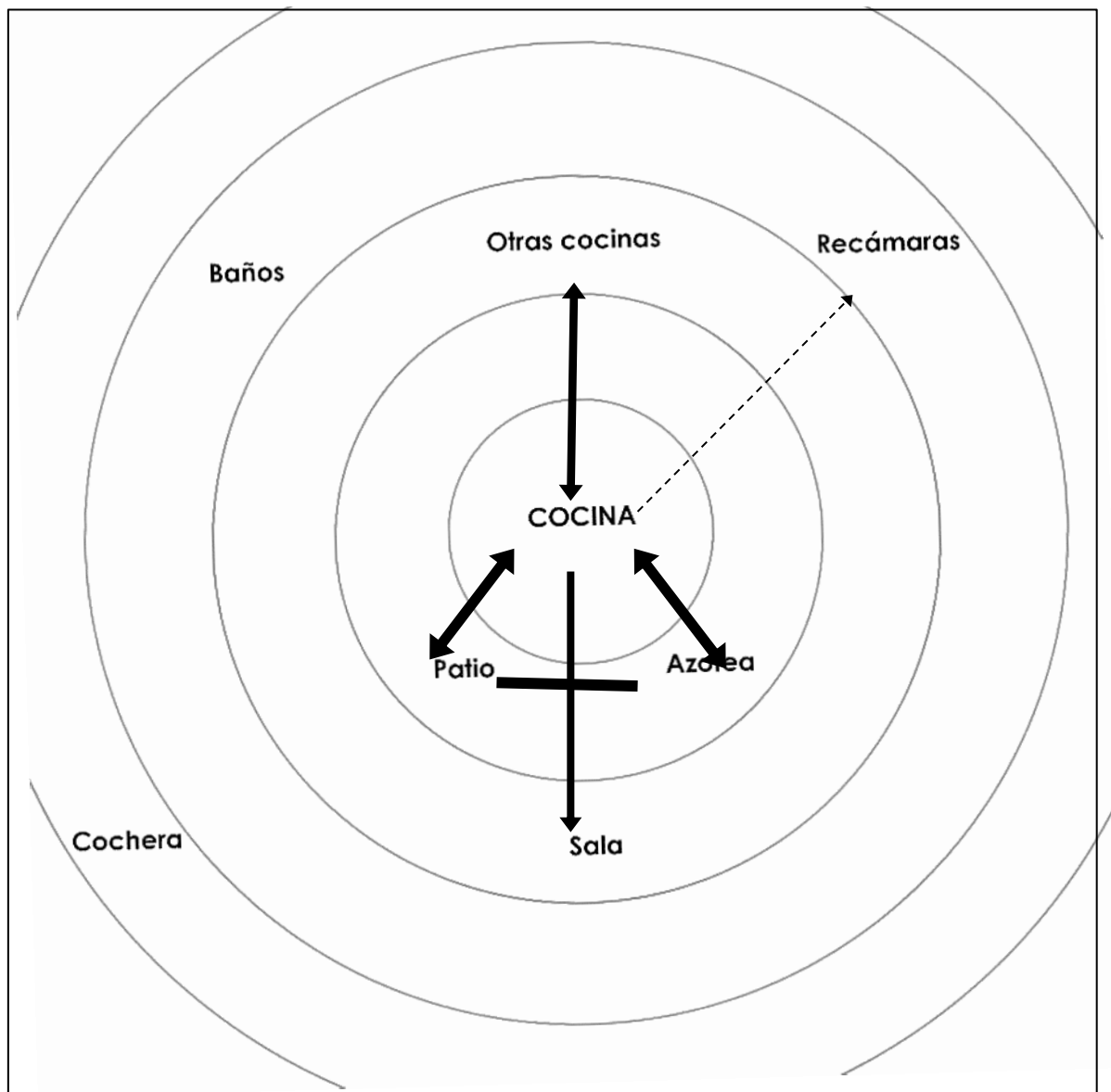


Figura 27. Diagrama del sistema de lugares de la casa. La cocina es el centro del sistema que se articula con el patio y la azotea para conformar un triángulo productivo del que entran y salen objetos, ingredientes y platillos que los relacionan con otros espacios. Los círculos concéntricos representan la frecuencia de uso de cada uno de estos espacios. Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

También se aprecia que en la cocina se lleva a cabo buena parte de la construcción de los roles de género de los distintos miembros de la familia. De las niñas se espera que aprendan a distinguir las plantas e ingredientes comestibles y de uso cotidiano, y que,

aunque sean todavía muy pequeñas, se involucren en la preparación de comida a través de la observación de las actividades de la abuela. Las mujeres de esta familia, Santa y Estela, son las amas y señoras de este espacio; les pertenece de principio a fin y son ellas quienes dictan sus reglas y normas. Así, la cocina es sin lugar a duda un espacio de género (cf. Low y Laurence-Zúñiga, 2007).

Al mismo tiempo, es un espacio de negociación, más que de disputa por el acceso a los recursos y al poder (cf. Low y Laurence-Zúñiga, 2007), pues se acepta de buena gana que los hombres, especialmente los más jóvenes, se involucren en las actividades de preparación. A Santa le da mucha alegría que Pequi se interese por una actividad que ella considera profundamente entrañable: cocinar. Y simultáneamente restringe a su hijo, con el apoyo de su nuera, la capacidad de tomar decisiones sobre el orden y acomodo de las cosas. No podría afirmar que no es un espacio en disputa, solamente puedo decir que con lo que observé en campo, no hay elementos suficientes para asegurarlo.

Finalmente, es un espacio moderno y transnacional, pues en ella se encuentra productos e instrumentos de factura industrial; sin embargo, todos ellos son ajustados y adaptados a la lógica local de orden más tradicional.

Imaginario espaciales y representaciones de la cocina

La cocina de Santa, como las de otras mujeres de la colonia, es el lugar más importante de la casa. Es donde las mujeres invierten más tiempo y trabajo y donde la familia pasa más tiempo junta. En ella se discuten y se toman las decisiones importantes del día a día; es también lugar de confidencias, risas, enojo y llanto. Es donde se libran las batallas constantes con los niños que no quieren bañarse y donde se encuentra la calma, cuando ya se han ido a la escuela. La cocina es ahora el hogar, al haber desaparecido el antiguo hogar o fogón, que congregaba a la familia y cuya ausencia se nota en la desarticulación de la comensalidad. El hogar, como lugar del fuego y del calor, se ha extendido a la totalidad de la cocina, pues ahí se reúnen en cada oportunidad que tienen todos sus habitantes. La cocina es el corazón de la casa y las abuelas son quienes hacen latir ese corazón.

Al ser el corazón, en la cocina también se viven frustración, dolor, enojo y desesperación. Cuando Santa está molesta con sus nietos, se refugia en ella, a menos que el enojo y la incomodidad sean tan intensas que mejor se va a casa de su mamá. Cuando está molesta y cansada se nota pese a su cordialidad.

Hay veces en que pienso que quiero salir corriendo de aquí. Aquí puro pleito: los escuincles nomás pelean, los manda uno a hacer cosas y no las hacen. Hay días en que ya quiero mandarlos a todos y salir corriendo [...] No paro, Gaby, así es aquí [...] Cuando me diagnosticaron la artritis ya no me podía mover. Para bajar un escalón tenía que ser con las piernas estiradas porque mis rodillas me dolían bien harto, para limpiar la mesa era un martirio doblar así la mano. No podía comer, me dolía el cuello, me tenía que dar vuelta toda porque no lo podía mover. No podía agarrar bien la cuchara, comer, nada. Y aquí no levantan ni su propio plato, qué iban a levantar el mío. ¡Me iba a comer mi propia mierda! Estaba bien desesperada... Me dieron el diagnóstico, me mandaron pastillas y empecé a sentir que se me aguadaban los pies y las manos. Desde entonces no paro. Ya descansaré cuando me muera. Prefiero hacer hartas cosas que no hacer nada, eso me da como ansia” (Santa, comunicación personal, 18 de agosto de 2017).

Uno de los días en que Santa estaba molesta, me dispuse a preparar un caldo de queso, mientras ella atendía a los interminables clientes de los churros con verdura y las tostadas de pata. Estela tenía asignado el turno de la noche, así que comería en casa. Mientras tanto, aprovechaba la mañana para barrer, recoger basura, juguetes, útiles escolares, ropa y la infinidad de objetos que sus hijos riegan por toda la casa. A las dos de la tarde, que el caldo estuvo listo, Santa despachó los churros que recién habían ido a pedir y le gritó a Estela para que bajara a comer. Antes de sentarse recordó que no había tortillas, así que salió presurosa a traerlas de la tortillería más cercana. Al regresar, dejó los dos kilos de tortillas calientes en la mesa y subió al patio para traer chilitos cambray recién cortados. Estela bajó y las tres nos sentamos a la mesa a comer. La olla humeante al centro, junto al altero de tortillas, lista para que cada quien se sirviera. Los niños no comieron, excepto Ximena, quien se acercó a su mamá para pedirle: “Quiero sopita, mami”, pero a medio plato, la niña se interrumpió para pedirle refresco a su mamá, quien mandó a los hijos mayores a traerlo de la tienda.

Más tarde, Pequi entró a la cocina para pedirle a su mamá que les hiciera taquitos de soya. Entonces Estela se levantó y comenzó a buscar los ingredientes necesarios. Puso en una olla, agua y vinagre blanco, además de tomillo y mejorana, mientras en un comal calentaba chiles guajillos para sazonar la soya. “La güera [Estela] es como mi amá, no le preocupa si sus hijos ya comieron” dice Santa. Pero cuando tiene oportunidad, Estela les da gusto a sus hijos cocinando aquello que sabe que les resulta apetitoso. Aunque tiene pocas oportunidades de mostrarle su afecto a sus hijos, Estela cocina para ellos en un acto de amor en el que prepara lo que considera que les resulta placentero y los hace felices. De igual manera, cuando Gallo tiene descanso Estela le prepara desayuno y comida, le calienta tortillas, le hace salsa de molcajete y lo atiende. También, sobre todo si es viernes, permite que la más pequeña de sus hijas se ausente de la escuela, pues para ella es más importante que su hija disfrute a su padre, que lo que el jardín de infantes puede enseñarle en un día de clases. Estela recuerda con mucho gozo los días en que su propio padre descansaba, eran casi festivos: comían todos juntos, tomaban refresco, reían y jugaban. Quizá por eso mismo busca que sus hijas convivan con Gallo. Esta convivencia familiar, íntima, llena de cariño se da en la cocina y se da también a través de la comida que prepara: “Les hago lo que se les antoja”, confiesa Estela.

Al igual que la cocina de Santa, la de Elvira —una mujer de baja estatura, amable y orgullosa de ser abuela— es el lugar de la casa donde se condensan las relaciones familiares. Su casa ha crecido bastante con el transcurso de los años y la transformación de la colonia. La única parte que conserva techo de lámina de asbesto es la cocina, el cuarto más antiguo. Su cocina tiene una fuerte significación para Elvira:

Es como la Segunda Guerra Mundial... está cayéndose, por eso no te paso. Debería ser que estuviera mejor porque *la cocina es el lugar más importante de una casa, donde la familia pasa más tiempo*, pero aquí está al revés. Cuando todo está bien [entre ella y su marido] sí la usamos para platicar, pero ahorita no (Elvira, comunicación personal, 24 de julio de 2017, cursivas mías).

Las cocinas y la valoración que le otorgan sus habitantes guardan una estrecha relación con la concepción de su propia familia, donde la cocina refleja la situación en la que se encuentran sus habitantes; es el espacio físico que se espejea con el espacio social (cf. Bourdieu, 1999): la cocina, como la familia, está *en guerra*. Además, la reciente construcción de más cuartos, la compartimentación de la casa, permite la segmentación de la familia y marcar las distancias entre los individuos para hacer más llevadera la vida.

Vale decir que Santa está muy orgullosa de su cocina, de sus plantas comestibles y de lo buena cocinera que es. Aunque no cambiaría lo que come, el imaginario moderno sobre la cocina llega a ella y la impulsa a anhelar algunas modificaciones al espacio (Hiernaux y Lindón, 2012): “Quiero poner unas alacénitas para mi yerberío, tenerlo en frascos y en orden, pero no he podido. Tampoco he podido ponerle puertas ahí donde tengo mis trastes” (Santa, comunicación personal, 3 de julio de 2017).

De una manera distinta, Paulina —una mujer muy joven, alegre y risueña, que hasta hace poco vivía en casa de Flora, su suegra— ansía que su casa se convierta en un espacio moderno. Por ahora, en su casa, ubicada en una de las colonias vecinas, habitan sólo ella y su esposo, aunque pasan buena parte del día en casa de su suegra, debido a que ahí tienen una tienda de abarrotes. En su casa tiene una cocina dividida: en un cuarto tiene un comedor y el refrigerador; en el patio, bajo un techadito, tiene una estufa y la licuadora en una repisa. “Pero eso es provisional. Quiero tener mi cocina bien, todo aparte, dividido y el comedor aparte” (Paulina, comunicación personal, 19 de julio de 2017). Como veremos más adelante, en el caso de Paulina, la expectativa de construir un hogar moderno es parte de un continuo que se integra con la visión de su suegra sobre lo deseable en términos de alimentación.

En casa de Santa, los espacios y objetos de la modernidad se oponen y complementan simultáneamente a los objetos, espacios y prácticas tradicionales, más cercanas a la vida rural que antecedió a la transformación de La Negreta en colonia. Estos objetos y espacios se empalman, se traslapan, se superponen y se mezclan. No hay contradicción entre ellos, y si la hay, se resuelve en la cotidianidad, donde cada objeto tradicional o moderno tiene

un propósito, y el propósito de todos ellos como conjunto es reproducir la vida de la familia para poder seguir siendo lo que son. Montanari (2004) diría que esto es así porque los sistemas alimentarios tienen gran posibilidad de regenerarse e integrar aportaciones externas que se incorporan y asimilan con lo que se considera *lo propio*.

Como ella, las mujeres de su generación —Flora, Elvira, Tere y Mari— han aceptado de buena gana la introducción de ciertos objetos modernos que les facilitan la realización de las actividades cotidianas: la estufa de gas, el refrigerador, la licuadora y el horno de microondas, pero cada uno de ellos tiene sus funciones especiales.

La estufa es utilizada todos los días para la preparación de la comida cotidiana, inclusive se considera que el nixtamal puede prepararse en la estufa; sin embargo, el fogón se reserva para la elaboración de comidas especiales, como las tortillas y los guisos que se preparan en grandes volúmenes. El refrigerador, sin importar su tamaño, suele albergar pocas cosas: lácteos, embutidos y algunas pocas verduras, como la col, que son usadas a lo largo de una semana. La carne, el pollo y los vegetales del día son frescos, pues se compran cada día en las fruterías vecinas, por eso mismo, no pasan por el refrigerador. Llegan de las tiendas y son reservados en alguna mesa hasta que es hora de cocinar. La licuadora se conjuga con el molcajete, cada uno tiene su propósito, pero es más apreciado por el paladar de la familia el uso del molcajete.

De todos los objetos modernos, el horno de microondas es el que no ha logrado encontrar cabalmente su lugar, quizá porque no es fuente de calor como el fogón o la estufa, quizá porque se destina a recalentar platos individuales. En todos los casos, fue introducido por algún miembro más joven de la familia, la nuera o algún hijo que empieza a trabajar. Sin embargo, la única función que se le asigna es la de hacer palomitas, cosa que nunca observé en campo. Ocasionalmente, era usado para recalentar alguna comida, pero, por lo general, la estufa era utilizada para eso porque “sabe mejor”. Así, los hornos de microondas parecen servir como símbolo de la modernidad que ha llegado a instalarse en lo más profundo de las casas.

La cocina de Tere, una mujer muy tímida y amable, se asemeja a la de Santa. Los objetos que ahí habitan no tienen un orden aparente para quien desconoce su funcionamiento, pero ella conoce perfectamente dónde está cada cosa y la razón de que esté ahí. Como la de Santa, tiene extensiones, aunque éstas son más distantes. Hace un tiempo que Tere y su esposo compraron un terreno en los límites con Guanajuato, ahí construyeron un cuarto, un baño y una cocina. En él cultivan aguacate, manzana, durazno, pera e higo, además de hortalizas, maíz y calabaza. “Los frutales son todavía muy chiquitos y todavía no dan, pero el aguacate da muchísimo. Lo comemos casi diario porque da bastante. Me traigo hasta tres botes llenos y los vendo aquí con las amigas porque si no se me echan a perder y son aguacates buenos, de los grandotes” (Tere, comunicación personal, 15 de julio de 2017). En el terreno tiene también un fogón que enciende con leña: “allá sí se puede porque hay aire, aquí ya no; el humo hace mucho daño”, explica Tere. Además, todo lo que se produce en el terreno es aprovechado para la comida de la familia y complementa los pocos productos que siembra en su patio urbano: té limón, ruda y chile.

En las casas de estas mujeres existe un espacio transicional, intermedio entre lo público y lo privado. En casa de Santa, es la sala; en la de Elvira, la tienda de dulces; en la de Flora y Mari, el patio. Todos estos espacios son un límite poroso entre la calle, los vecinos y transeúntes, por un lado, y la casa, la familia y el hogar, por el otro. En todos ellos, la gente con distintos grados de familiaridad guarda las normas de lo aceptable: si no son familia, tocan, entran y esperan a que salga la dueña de la casa; si son familiares (sin importar el grado de parentesco) entran hasta la cocina y las recámaras. La gente que no es de la colonia toca a la puerta y espera en la calle.³⁶

Todas ellas, anfitrionas y cocinas, son generosas. Reciben con comida a quien llega de visita, aunque sea café y pan, pero siempre se le ofrece algo a quien entra hasta el espacio más íntimo de la casa. Se recibe con comida a quien llega a la casa no sólo en un acto de generosidad sino de reciprocidad; no porque después se le vaya a pedir a quien le dan que

³⁶ Cada vez con más frecuencia las puertas de las casas se mantienen cerradas por muchas horas. La inseguridad ha trastocado este arreglo abierto de las casas, obligándolas a cerrarse sobre sí mismas y marcar con mayor precisión la frontera con la calle.

devuelva el favor, sino por asegurar de alguna manera que, si un día alguien de su familia necesita, habrá alguien que le dé. Es una especie de confianza en la generosidad, una confianza en las relaciones cara a cara, característica de los sistemas tradicionales (cf. Giddens, 1993).

Estos espacios constituyen también *espacios de género y generación* (Low y Lawrence-Zúñiga, 2007), donde las abuelas-suegras ejercen una autoridad incuestionable e ineludible. Ellas son las que dan vida a la cocina; en ellas pasan la mayor parte del día, cocinando para sí, para sus esposos, para sus hijos solteros y para sus nietos. Ellas deciden lo que se prepara cada día y coordinan las actividades que hay que realizar, muchas de las que pueden incluir a varios miembros de la familia. Después de ellas, las nueras son las segundas al mando. Aunque las parejas de estas mujeres jóvenes tengan opiniones distintas sobre cómo debe funcionar la cocina, son ellas quienes determinan el qué y el cómo se van a hacer las cosas, cuando sus suegras no están. Aceptan totalmente la autoridad de sus suegras, pero no en un acto de sometimiento ni sumisión, sino en un acto de amor. Todas ellas reconocen haber aprendido a cocinar con sus suegras, más que con sus madres. Además, guardan una estrecha relación de complicidad, afecto y lealtad que se refleja en la cocina. Aunque están subordinadas a los tiempos que les imponen sus horarios de trabajo, estas mujeres hacen un esfuerzo por participar en las actividades de la cocina, sino es preparando, es limpiando, ordenando y ayudando con tareas complementarias, como lavar trastes, picar verdura, traer ingredientes. Además, trabajar juntas hace más llevadero el peso de esta interminable labor.

Los hombres, especialmente los jóvenes, participan ocasionalmente en este espacio, sobre todo para calentar la comida; sin embargo, la mayor parte de las veces su papel ahí es uno desvinculado al de la preparación. En lo que esperan a que se les sirva la comida, conversan con sus esposas y madres, juegan y conviven con sus hijos pequeños. Al ser poco el tiempo que pasan en casa con sus familias, aprovechan ese momento de calidez para ponerse al día. Los abuelos son los que menos están; ellos esperan que se les sirva de comer y, en muchos casos, esperan a que sus esposas se sienten a la mesa con ellos, para poder compartir juntos ese momento del día.

Por ello podemos considerar que estas cocinas, más que *espacios en disputa* (Low y Lawrence-Zúñiga, 2007) son espacios de negociación y reproducción de los roles de los diferentes miembros del núcleo familiar. No se rechaza la participación de nadie si se acomode, pero cada quien tiene asumido el papel que desempeña dentro de la familia (Figura 28).



Figura 28. En las cocinas se reproducen roles y se negocian funciones de cada uno de los miembros de la familia. Aquí se aprovechan todos los recursos y se saca lo mejor de cada uno de ellos, sean muebles, ingredientes, energía o fuerza de trabajo. Todo es bienvenido y se hace rendir.

Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

De la misma manera que no se rechaza la participación de nadie en las actividades dentro de la cocina, tampoco se rechazan recursos de otro tipo, inclusive lo que en otros contextos se consideraría inutilizable, aquí se aprovecha. Cuando hicimos tamales de elote, las hojas se emplearon para envolver los propios tamales, los cabellos sirvieron para hacerle cabello a una muñeca de Ximena, los olotes se dejaron secar para después ser usados como leña en el fogón. Lo mismo ocurre con los trastes y muebles, con pocos elementos se hacen muchas cosas. Un plato o una olla pequeña sirven para hacer de tapa; una cazuelita de

barro, para volver vaporera una olla común; una mesa alargada sirve perfectamente como alacena. Si por alguna razón alguien obsequia una olla, un pocillo o cualquier otro objeto que pueda ser utilizado de alguna manera, éste es bienvenido y se incorpora a la lógica productora-reproductora de la cocina y la familia.

Tradiciones culinarias *modernizadas*

Obtención de ingredientes e insumos: los lugares de la colonia

Como ya mencionábamos antes, la cocina de Santa se encuentra enlazada con una multiplicidad de lugares, dentro y fuera de la casa, en los cuales se consiguen todas las cosas necesarias para la comida diaria. Aunque en su patio crece una gran variedad de plantas comestibles —verdolaga, acelga, jitomate, nabo, ajo, cebolla, chile cambray, epazote, yerbabuena, albahaca, romero, menta, mejorana, cilantro, tomillo, además de nopales papaya y guayaba— la cantidad que se produce es insuficiente para la preparación diaria; por ello, la mayoría de los ingredientes que se requieren son comprados en las fruterías que se encuentran alrededor de las canchas deportivas de la colonia. Sólo las hierbas de olor son utilizadas diariamente y rara vez son compradas (ver Figuras 18 y 20).

Se compran verduras, primordialmente, aunque también se compran de manera ocasional chorizo o carnitas para el consumo familiar. Eso se consigue en la colonia. También se consigue en las carnicerías de ahí la pata, los cueritos y el viril para sus tostadas, pero hay cosas que Santa prefiere de otros lados: el queso de rancho se lo lleva cada dos semanas un señor de Coroneo, Guanajuato. “Sino viene otro señor que me trae un queso enchilado muy sabroso, de Zacatecas” (Santa, comunicación personal, 6 de octubre de 2017). Aunque sus nietas toman leche de tetra-pack, que compran en las tiendas cercanas o en la farmacia donde trabaja su nuera, Santa prefiere la leche bronca que le lleva don Memo. Este consumo no es regular, sino esporádico; durante los meses de trabajo de campo, sólo una vez me tocó que hubiera de esta leche en su casa. Al igual que el queso y

la leche, el agua purificada llega a casa de Santa transportada por un señor apreciado por la familia, Joy, a quien se le permite el acceso por la puerta de uso familiar (ver Figura 15).

Diariamente se compra jitomate, cebolla y cilantro. El maíz al igual que las papas, las zanahorias, la col, los chiles serranos, los nopales y las teleras se compran cada semana, generalmente los viernes, para la venta de enchiladas, gorditas y guajolotes del fin de semana. El frijol y el arroz se compran más o menos cada dos semanas. Los condimentos son habitantes permanentes de la cocina de Santa: chile cascabel, chile negro, tomillo, mejorana, azafrán, laurel, ajo, pimienta, clavo, canela y sal de mar. Esos se compran sólo cuando se necesitan y no hay en casa. Durante el transcurso del día, niños y adultos suelen comer bolillos y tortillas, que se consiguen en las tiendas y tortillerías de ahí mismo, aunque prefieren el pan de las tiendas más cercanas a la casa porque lo consideran más fresco que el de otros lugares. En las tiendas y abarrotes cercanos compran también café soluble, azúcar, pan de caja, mayonesa, aceite y sal, aunque si hay ofertas en la farmacia donde trabaja Estela, ella se encarga de llevarlos a la casa desde su trabajo.

Todos estos productos son conseguidos en establecimientos formales, dedicados a la venta de frutas, verduras, carne y abarrotes; sin embargo, otros, como el maíz, son conseguidos a través de las redes de intercambio entre vecinos y familiares (Figura 29). “Antes le compraba a la mamá de una vecina, porque ella tenía milpa, pero luego me di cuenta que ya no me quería vender, me miraba feo, me decía que no tenía; entonces le empecé a comprar a mi cuñada porque su papá siembra maíz, entonces ellos siempre tienen” (Santa, comunicación personal, 8 de septiembre de 2017). La casa de su cuñada, donde compra cada semana dos cuarterones de maíz rojo, se encuentra a escasos cien metros de la de Santa. El pan dulce y los colorantes vegetales son conseguidos en casa de la familia de Estela, pues ellos tienen una pastelería. Estela manda por las mañanas a alguno de sus hijos mayores a que vayan a traerle su pan a casa de los abuelos maternos; sólo ella goza de este beneficio, pues sus padres no le cobran nada de lo que necesita. Es por ello que sólo Estela utiliza este recurso; Santa compra su bolillo.

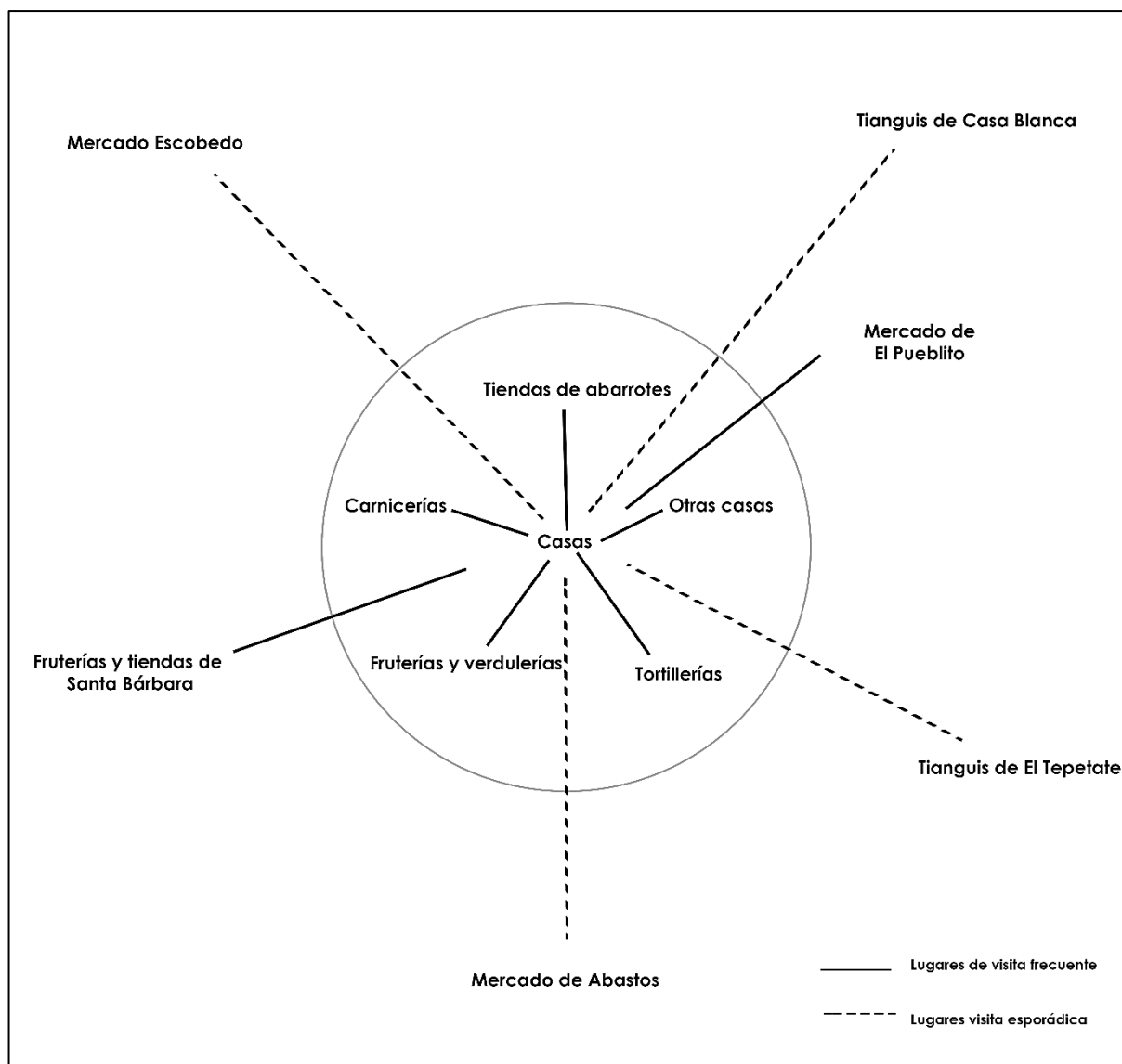


Figura 29. Diagrama del sistema de lugares de la colonia. Dentro del círculo se encuentran los lugares de La Negreta, donde las relaciones se establecen en función de la cercanía no sólo física sino social y afectiva. Fuera del círculo, las líneas representan relaciones de mayor distancia espacial y temporal con negocios en los municipios de Corregidora y Querétaro, mismas que se establecen a partir de aspectos económicos, como la relación calidad-precio de los productos. Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

Otras mujeres, como Paulina, Flora o Elvira, que tienen tiendas de abarrotes, utilizan los productos que compran para su propio negocio. “Todo me lo llevo de aquí” opina Paulina (comunicación personal, 19 de julio de 2017), quien pocas veces cocina. Hace unos años ella y su esposo decidieron iniciar un negocio y montaron una tienda de abarrotes en casa de su suegra. Estas tiendas son la fuente de obtención de una gran cantidad de insumos: arroz, frijol, garbanzo, sopas de pasta, especias, enlatados, huevo. Las tiendas de abarrotes,

carnicerías, fruterías abastecen las cocinas de La Negreta con los productos de uso cotidiano y regular.

Esporádicamente, algunas mujeres de la colonia acuden a los mercados más grandes y conocidos de la ciudad de Querétaro: el Mercado de Abastos, el Mercado Escobedo, el tianguis de Casa Blanca y el de El Tepetate. Santa le pide a su hijo que la lleve, una vez al mes o cada dos meses, al Mercado de Abastos a comprar todo lo que necesita en grandes cantidades para la preparación de sus tostadas y churros. Ahí compra las frituras, las salsas, las tostadas y los desechables, principalmente. Gallo, por su parte, suele comprar ahí la carne o el pollo con los que alimenta a los perros que cría en la azotea.

Flora gusta de hacer sus compras en los mercados de Abastos, del Tepetate, Escobedo y el tianguis de Casa Blanca, aunque el traslado hacia estos lugares que implican al menos media hora de trayecto en coche, no es una dificultad para ella, pues considera que goza de una situación económica más privilegiada que la de sus vecinos. Paulina, su nuera, y José Guadalupe, otro joven habitante de La Negreta, aunque compran regularmente en las tiendas dentro de la colonia, también acuden a las fruterías y carnicerías de Santa Bárbara, colonia vecina, pues consideran que ahí hay más tiendas, mayor variedad y mejores precios.

Para otras familias hay ingredientes que no necesitan ser comprados; para Tere y su esposo, quienes tienen un terreno en las afueras de la ciudad, por ejemplo, les resulta una gran ventaja sembrar árboles frutales, milpa y hortalizas porque de ahí abastecen productos de consumo cotidiano para su familia.

Preparación y consumo de alimentos: la cocina como núcleo del sistema doméstico

De acuerdo con Santa, se come lo que es de temporada, “lo que se nos ponga a la mano y sea más barato: quelites, verdolagas, hongos, nopales” (Santa, comunicación personal, 27 de junio de 2017). A Santa no le gusta preparar carne; le produce asco desde su último embarazo. Ella prefiere comer “puras hierbas, pero a los niños sí les gusta [la carne] y mucho. Nomás huelen carnita y les da hambre más temprano, pero no me gusta hacerles

porque se quedan con hambre y en la noche están llorando” (Santa, comunicación personal, 27 de junio de 2017).

En su casa se cocinan a diario platillos distintos, pues la comida, como los ingredientes con los que se prepara debe ser recién hecha, fresca. En el desayuno, Estela y los niños, toman leche y pan dulce o una torta; Santa y su esposo, café y un bolillo. Gallo pocas veces desayuna en casa, pues sus turnos de trabajo no le permiten comer en casa con frecuencia. Cuando tiene oportunidad, desayuna tarde, después de haber dormido unas horas; entonces baja a la cocina y se sienta a la mesa, mientras Estela le calienta en la estufa frijoles fritos, algo del guisado del día anterior y varias tortillas.

En la comida, al igual que en el desayuno, cada uno tiene come en función de los horarios laborales y escolares. Cuando es época de clases, los niños comen en el comedor escolar; sin embargo, cuando tienen vacaciones escolares, Santa y Estela se alternan para prepararles de comer, pero comen cada quien cuando le da hambre. Entran constantemente a la cocina a buscar un pan o un pedazo de fruta y, si no, comen frituras de las que vende su abuela.

Santa prepara vegetales: acelgas, nabos, verdolagas, quelites, nopales que guisa con un poco de cebolla, ajo y jitomate, o bien, con salsa de chile negro o cascabel, sus preferidos, que complementa con frijoles —sean de la olla o refritos en el momento— que siempre tiene listos a la hora de la comida. También prepara garbanzos con zanahoria y col; calabazas “a la mexicana” con jitomate, cebolla y chile; verdolagas con chorizo y caldo de pollo. Casi no prepara carne a menos que sea una circunstancia especial: el día que iba a recibir a unos muchachos del seminario de la Parroquia de Los Ángeles, preparó pollo enchilado. La pata, la oreja, los cueritos y el viril sólo los prepara para vender, al igual que la carne que utiliza para preparar asadura, copete y otros guisos para las gorditas de los sábados. Por las noches generalmente toman té, especialmente en los días de frío, cuando hace una canelita con guayabas o un ponche de frutas —que prepara con canela, guayaba, naranja, tamarindo y una ramita de romero— y cenan tacos de frijoles con salsa de chile cascabel.

Cabe destacar que en la preparación de la comida Santa involucra la totalidad de su experiencia sensorial. Los aromas no sólo le permiten reconocer el punto exacto de condimentos, sino que remiten a la memoria de los olores y sabores de su infancia. A través del olfato es que apela al gusto de los comensales, “el puro olorcito los trae” opina. Su cuerpo y especialmente sus manos son la medida de los ingredientes que mide por intuición y experiencia guiada por el tacto. El oído le permite reconocer cuando el agua o el aceite están listos para iniciar la cocción de alimentos, “se sabe porque chilla el aceite”, dice Santa. La vista, conjugada con el olfato y el gusto, posibilita la supervisión de todo el proceso de preparación, pero también sirve como mediación de lo estético. Santa al preparar las tostadas considera que no están listas para entregarlas a los clientes sino hasta que les ha puesto salsa o “les echa sus chapitas” (Figura 30).



Figura 30. Santa "le echa sus chapitas" a la pata en vinagre. Al fondo la mesa de la sala está repleta de guisos, pues los sábados la sala se transforma en extensión de la cocina donde prepara comida para vender.
Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

En casa de Tere, por otra parte, se toma pan, atole, té de manzanilla o yerbabuena. En la tarde, como a eso de las dos, alguna fruta. Ya como a las cuatro pone a calentar las tortillas para comer. Comen caldo de pollo o sopa de pasta, nopales, arroz, chilacas con queso o frijoles con un pedazo de queso. A la hora de la cena a eso de las ocho, como no siempre tienen hambre, cada quien, si lo desea, toma lo que hay: una gelatina, arroz o huevo.

Santa, Flora, Elvira, Mari, Tere —todas ellas abuelas— cocinan a diario y utilizan lo que cada una considera más adecuado, sano y nutritivo. Todas ellas se precian de saber cocinar bien una gran variedad de cosas que combinan de distintas maneras para dar lugar a platillos distintos. Además, todas exceptuando a Flora, se enorgullecen de poder preparar una comida completa con poco dinero, aprovechando productos de temporada.

La mayoría prepara poca carne, pero Flora considera que ésta es lo mejor y su familia la come a diario. Santa y Tere consideran que lo mejor es comer verduras, mismas que guisan con aceite vegetal, pues juzgan que la manteca es mucha grasa y hace daño. Mari, Elvira, Santa y Tere casi no consumen azúcar pues ellas, sus esposos o sus madres son diabéticos; sin embargo, aceptan de buena gana tomar algo de refresco ocasionalmente. Así, el aceite vegetal y el refresco han encontrado un intersticio dónde alojarse dentro de la cocina y la comida cotidiana, mismos que al igual que otros como ingredientes y productos modernos —café soluble, azúcar, leche empacada— han sido ajustados e integrados a la lógica tradicional.

Suegras y nueras comparten la cocina y la labor de alimentar a los distintos miembros de la familia; sin embargo, esta tarea recae en buena medida en las propias suegras, pues las nueras suelen trabajar fuera de la colonia y sus actividades dependen de los horarios laborales. Elvira, aunque se encuentra en una situación muy difícil en su matrimonio y su familia ya no come junta, continúa cocinando para todos los que viven con ella: su esposo, su hija, un nieto y el menor de sus hijos. Sólo comparten la mesa ella, su hija y su nieto.

En el caso de la familia de Santa, como Estela trabaja como empleada en una cadena de farmacias donde sus horarios laborales no son fijos y cambian semanalmente, las

actividades domésticas son distribuidas en función del tiempo que le queda disponible. Por ello no cocina diario, pero cuando lo hace procura preparar cosas que sabe que les gustan a sus hijos. Cuando le toca el turno de la tarde, suele cocinar algo rápido sólo para ella, pues sabe que su suegra se encargará de sus hijos.

Por los mismos horarios de trabajo busca cocinar “lo más fácil y práctico; casi es lo mismo, pero cocino más rápido y más fácil para mis chiquillos. Ahora se consume más carne eso sí, porque es lo que más fácil se consigue y lo más práctico” (Estela, comunicación personal, 13 de julio de 2017), por eso mismo utiliza algunos enlatados como atún, elote y mayonesa y suele hacer uso del horno de microondas, donde calienta su comida cuando no tiene tiempo.

Paulina, nuera de Flora, pasa toda la mañana y a veces también la tarde en casa de su suegra, atendiendo la tienda de abarrotes. Por eso mismo, casi no cocina, pues su suegra prepara para todos y comen ahí la mayoría de las veces. Cuando llega a cocinar sólo cocina lo que le gusta a su marido: carne. Recuerda que en su infancia su mamá cocinaba con muchas verduras, “mi mamá era bien verde; hacía caldo de pollo blanco con muchas verduras: papa, calabaza, zanahoria, chayote, cilantro y yerbabuena” (Paulina, comunicación personal, 19 de julio de 2017); sin embargo, ella casi no cocina vegetales porque su esposo no los come.

Esto es algo que hace muy feliz a Flora, quien recuerda con mucho dolor la comida de su infancia: “*Comían* calabacitas, quelititos, verdolagas, huevito, garbancitos, lentejas [...] En ese entonces yo no me alimentaba, no teníamos los medios para alimentarnos. Ellos [sus nietos] en cambio están bien alimentados, les compran lo que les gusta” (Flora, comunicación personal, 13 de julio de 2017). Para ella lo que comían resultaba insuficiente, tanto que lo asocia con la muerte de dos de sus hermanos cuando eran muy niños. Por eso Flora considera bueno que las cosas ya no sean como antes; ella se complace en usar productos industrializados, enlatados y embotellados, comer carne diariamente y casi no consumir verduras. A ella y a su familia no les gusta el agua, prefieren el refresco y lo consumen todos los días desde temprano. A los niños procura darles jugos, yakults y

danoninos:³⁷ “A los niños, pero también yo los como” (Flora, comunicación personal, 13 de julio de 2017). Comen fuera de casa al menos una vez por semana: “nos gusta ir a los tacos del Chino Feo, esos que están en Constituyentes, por donde está el Office, o a las hamburguesas de por ahí mismo” (Adolfo, comunicación personal, 13 de julio de 2017). Por eso mismo, Paulina casi no prepara ni come verduras; tampoco siembra ninguna planta y sus ingredientes básicos los obtiene de la propia tienda. Ella y su esposo siempre toman refresco y su comida la complementan con papas fritas, churritos, panecillos empacados, latas de verduras y dulces.

Flora realiza un esfuerzo descomunal para que la comida no se asemeje a la que ella conoció en su infancia, como si buscara marcar distancia física con su colonia y su pasado. Tanto ella como Paulina buscan construir una identidad fuertemente distanciada de lo tradicional —con sus milpas y verduras frescas— una identidad moderna, que se refuerza con el anhelo de Paulina por un espacio doméstico que esté compartimentado, fragmentado, dividido, organizado bajo la lógica de la eficiencia mecánica. Sin embargo, aunque la alimentación ha cambiado drásticamente, la comensalidad busca ser compartida, como antes: “Nos esperamos para comer, comemos en la cocina o aquí en el patio. Si no han llegado, comemos alguna cosita ligera para esperar a los demás” (Flora, comunicación personal, 13 de julio de 2017). Paulina, al mismo tiempo que anhela una cocina moderna, siente nostalgia por la alimentación que recibía en su infancia y señala que cuando tenga hijos le gustaría “que fueran bien verdes como mi mamá” (Paulina, comunicación personal, 19 de julio de 2017).

Como ella, Geli —madre de cuatro hijos, quien trabaja como empleada doméstica— también busca la manera más sencilla de satisfacer la necesidad de comida de su familia. Todos los días comen lo que prepara su hermana, en parte, porque su horario laboral no le permite cocinar y, en parte, porque considera que nunca aprendió a hacerlo. “Trabajo en

³⁷ Yakult es el nombre que reciben unas bebidas con bacterias probióticas originadas en Japón. Danonino es una marca, nacida en España, que elabora productos lácteos sólidos y líquidos dirigidos especialmente al consumo infantil. Ambos productos, pese a su alto contenido de azúcares, se han popularizado en México bajo la idea de que son “saludables” y “ayudan al crecimiento” de niños y niñas.

casa y no preparo comida. Yo no hago, salgo de aquí a las tres y paso a comprarle a mi hermana, que tiene el negocio. Ella hace frijoles, arroz, caldo, verduras, carne, huevo a la mexicana o con chile, tinga, espinacas capeadas [...] Mi cocina es chiquita; no tenemos ni mesa, nomás una así chiquita, ponemos botes y ahí comemos todos juntos” (Geli, comunicación personal, 11 de agosto de 2017). Por las mañanas toman leche, un cafecito y una torta. En la tarde, la comida, y en la noche, una quesadilla. Toman refresco diariamente pues el agua no les gusta; también consumen pan empacado, atún enlatado, mayonesa, jugos y frituras, pues considera que es lo más práctico y que se ajusta a sus necesidades de madre soltera trabajadora.

Al igual que el resto de sus vecinas, Santa desempeña una multiplicidad de actividades que la obligan a buscar la manera de reducir el tiempo para conseguir ingredientes y preparar la comida: “Para cocinar soy bien rapidita, una hora cuando es algo laborioso, pero los niños se acomiden y sale rápido. El mandado también lo hago rápido porque siempre ando a la carrera” (Santa, comunicación personal, 27 de junio de 2017). A diferencia de su nuera, Santa prefiere no utilizar productos envasados ni enlatados: “me da miedo por mi alergia [al atún y productos del mar, entre otros], me da miedo que les vaya a dar a los niños. Lo único que sí utilizo es consomate y knor suiza, y eso un pedacito nada más” (Santa, comunicación personal, 27 de junio de 2017). Sin embargo, y pese a su desconfianza por los productos industrializados, su familia consume refrescos con regularidad; a los niños les dan yogur industrial ocasionalmente y les permiten comer frituras, “pero primero les doy de comer”. También comen pasteles con relativa frecuencia —una vez cada dos meses— pues el papá de Estela tiene una pastelería en la colonia.

Los niños comen muchas golosinas, algo que Santa le recrimina a su nuera porque les lleva bolsas de dulces. “Yo luego cuando los veo, se las tiro a la basura. Los niños tienen todos los dientes picados y andan llorando en la noche. A mí no me gusta ni la fruta, nada dulce, como era cara y no alcanzaba, pues no la acostumbramos. Ni a mi hijo le gusta, pero a mi nuera sí” (Santa, comunicación personal, 27 de junio de 2017). A lo largo del trabajo de campo, no observé bolsas de dulces ni golosinas en la casa; sin embargo, noté que los niños le piden constantemente dinero a su abuela para gastarlo en refrescos, donas y

caramelos. Aunque no le gusta que los coman, Santa no resiste las súplicas y berrinches de sus nietos a los que no puede negarles que compren golosinas.

A Santa le llena de satisfacción cocinar, especialmente para su hijo y sus nietos. Es la forma en la que se asegura de que *coman bien*. Se precia de ser muy buena cocinando y de que lo que ella prepara le gusta a toda la gente. Ser buena cocinera, como ser buena abuela, constituye uno de los elementos centrales en la construcción de su identidad individual.

Me gusta mucho cocinar y la gente le gusta lo que preparo. Hubo una fiesta aquí en la cuadra y sólo iban a dar carne y frijoles y a mí se me hacía que no... que era mucha carne. Entonces les hice una ensaladita de col con orégano, aceite de olivo, albahaca, hinojo y yerbabuena. Luego vinieron a decirme que qué le había puesto, que había quedado muy buena. También hago mi propio vinagre para la pata, los cueritos y mis chilitos en vinagre (Santa, comunicación personal, 3 de julio de 2017).

El trabajo, aunque en este caso no es colectivo, es importante para la persona que lo realiza, no por el ingreso que le genera sino por la ayuda que brinda a la gente de la colonia. Además, Santa se precia de que no sólo la comida que prepara le gusta a todo el mundo sino también de vender a precios muy accesibles “yo para qué quiero sacar el doble o el triple de ganancia, con que saque lo que yo gasté más unos doscientos pesos más, ya es bueno [...] Los muchachos que trabajan por aquí a veces es lo único que comen, tostadas de pata o churros con cueritos. Yo, pues, les pongo bastante y harta verdura para que se llenen la panza” (Santa, comunicación personal, 8 de julio de 2017). Es decir, para Santa es más importante alimentar a la gente que obtener una ganancia monetaria. Ésta es una lógica distinta a la del capitalismo, más vinculada al modelo fenomenológico mesoamericano descrito por Catharine Good Eshelman (2005), también observado en los pueblos originarios de la Ciudad de México por Rosa María Garza Marcué (2011), donde el trabajo, la fuerza vital, la reciprocidad y la continuidad histórica son elementos centrales en lo que se refiere a la comida y las relaciones que se entablan a través de ella.

Santa lamenta algunas cosas que ocurren en su cocina, como el hecho de que ya no comen juntos, ni en horas establecidas. Comen cada quien cuando les da hambre y en

función de los horarios de escuela y trabajo. Sólo comparten la cena ocasionalmente, cuando los horarios de todos llegan a coincidir; de otra manera, Santa espera que su esposo llegue de trabajar, cenan juntos y después prepara la comida que él se llevará al trabajo al día siguiente. Sin embargo, aunque los trabajos fuera de casa determinen los horarios de organización de la vida cotidiana de las familias, como la de Santa o la de Geli, éstos no han logrado romper totalmente con la lógica de la comida compartida, de la familia que se reúne al menos una vez al día para compartir la comida, los acontecimientos del día, las alegrías y las preocupaciones.

Al igual que con la pérdida de la comensalidad compartida, Santa se entristece un poco porque hay alimentos que ella aprecia y que son poco valorados por su nuera y sus nietos:

Hay cosas que se han perdido; a uno de los niños no le gustan los nopales y no los come. Tampoco les gustan demasiado las verduras, los quelites, a veces si no hay carne no comen, pero lo que les dan en la escuela, en los comedores, se lo comen muy bien. A veces les dan lentejas o garbanzos y regresan muy contentos. Al que ya no le toca es al [nieto] de la secundaria; ése tiene que comprar. A veces compra que hamburguesas o gringas y cosas que no... pues que no... que no es lo mismo que en casa (Santa, comunicación personal, 3 de julio de 2017).

Es importante notar que para Santa las hamburguesas, las gringas, las pizzas y la comida de la calle, “foránea”, está fuera de su esquema de lo comestible, lo apetitoso, lo nutritivo y lo deseable. Considera una aberración que su familia las consuma, sobre todo cuando ella se considera una excelente cocinera. Por otro lado, ya tampoco se hacen tortillas a mano; hace trece años que Santa dejó de hacerlas, cuando se casaron sus hijos. Sigue haciendo nixtamal, para las gorditas de los sábados, pero ya no hace tortillas porque considera que representan mucho trabajo, que no es valorado justamente por su familia. Sus vecinas ya tampoco hacen tortillas a mano, sólo las elaboran en circunstancias muy particulares, como veremos a continuación, pues hay prácticas que, aunque se han abandonado en la preparación cotidiana, han pasado a tomar un lugar relevante en ocasiones especiales o festivas, donde el esfuerzo que implican se considera valioso.

Lo propio, lo íntimo y lo irrenunciable de la cocina y la comida

Relaciones sociales mediadas por la comida

Como señalábamos antes, en La Negreta hay tres elementos fundamentales que marcan la pertenencia de los individuos a la comunidad: el vínculo con la tierra establecido mediante la memoria de las milpas y las huertas; las manifestaciones religiosas como las procesiones que dan sentido de unidad al constituir prácticas que evocan al pasado y a la continuidad histórica, y el sistema de relación y parentesco fundado en la endogamia donde las mujeres desempeñan un papel clave en el mantenimiento de las redes de ayuda mutua. Todos estos elementos, a su vez, están mediados por prácticas alimentarias específicas. La comida en cada caso constituye el medio a través del cual se refuerzan los lazos entre mujeres y familias que han habitado este lugar desde el principio.³⁸

En primera instancia, la memoria de las milpas y las huertas se encuentra presente en la comida cotidiana donde los ingredientes frescos son los protagonistas de los platillos. Aunque hay quienes consumen carne asiduamente, la mayoría de las mujeres entrevistadas prefieren guisos preparados con frijol, calabaza, chayote, verdolaga, jitomate, nopal, condimentados con ajo, cebolla, hierbas de olor y diversos chiles. En la preparación de estos platillos aceptan la intervención de objetos modernos, como los electrodomésticos, pues permiten que el cocinar sea más rápido, práctico y eficiente. Sin embargo, otros objetos modernos —los hornos de microondas y los productos industrializados— son motivo de desconfianza para muchas familias, quienes los rechazan también porque su sabor es muy distinto al de la comida casera. Dentro de la familia, las mujeres son las responsables de dar de comer al resto de los integrantes del núcleo: cada esposa a su marido y las abuelas paternas a sus nietos.

³⁸ Estos elementos recuerdan los ejes del modelo fenomenológico mesoamericano planteados por Good (2005): la memoria histórica, la reciprocidad, la energía vital y el trabajo.

Además, al interior de la casa la presencia de fogones en los patios y terrazas, la adaptación del solar o traspatio de origen mesoamericano a las condiciones de vida de la ciudad y el estrecho vínculo afectivo que se establece con plantas y animales, pudieran vincularse con la memoria de una relación específica con la naturaleza.

Es sobre todo en las fiestas y celebraciones de la comunidad religiosa donde se observa con mayor nitidez el vínculo con lo rural, pues la comida festiva es preparada preferentemente con los instrumentos tradicionales: fogones, comales de barro y molcajetes. Es para estas ocasiones, y para las fiestas de cumpleaños, bautizos y matrimonios, que consideran que hacer tortillas a mano merece el esfuerzo. Se preparan también para estas ocasiones platillos especiales como pozole, tamales o mole, que no se preparan para la comida habitual. Durante los funerales, las mujeres allegadas al difunto se encargan de la preparación colectiva de grandes cantidades de comida que comparten con los vecinos que acuden a acompañarlos en la novena, las misas y el entierro. Se prefieren platillos especiales, como los antes mencionados, pero si la situación económica de la familia no lo permite, se ofrece a los convidados una torta y un vaso de refresco o un café y un pan, cuando menos.

Durante las fiestas de la procesión del Señor de la Sabanilla, son las familias de ejidatarios los encargados de la comida comunitaria. Ellos ofrecen las misas en sus casas, uno a la vez; ahí reciben con comida a todos los vecinos y caminantes que han acompañado al santo en su recorrido por las milpas de la zona.³⁹ Quienes suelen acudir a las misas son las personas que conocieron las milpas, los que practican la religión católica, los que participan en las actividades de la capilla, los que comparten historia; así la comida se ofrece desde y para la comunidad que se reconoce y reconstituye en cada celebración. Cuando la procesión del Santísimo, celebrada cada dos meses, las voluntarias sacan de sus casas y ponen en el atrio de la capilla sus anafres, estufas y comales portátiles para preparar enchiladas, guajolotes,

³⁹ Sería interesante profundizar en los tipos de comida que se preparan durante esta festividad, pues su carácter agrícola, posiblemente de agradecimiento por las cosechas, llama la atención y lleva a pensar que la comida que se ofrece con este fin puede tener por elemento central al maíz.

quesadillas y gorditas, comida que posee una cualidad intermedia entre la comida festiva y la comida cotidiana, pues se consume sólo los fines de semana y en la kermés de la capilla.

Así la comida sirve como el medio para la creación y re-creación de los vínculos de la comunidad. Las donaciones de comida —ofrecidas de las mujeres a sus esposos, las abuelas a sus nietos, las familias dolientes a los parientes y amigos, las ejidatarias a los vecinos— refuerzan los lazos, las obligaciones y los afectos entre las personas que habitan este lugar. Dar de comer, alimentar a otros, es un acto de generosidad y cariño a través de la cual se reelabora el pasado y se da continuidad a una forma específica de relación con el mundo. “Es la reciprocidad; es un dar que circula entre vivos, muertos, santos, territorio y naturaleza” (R. Garza Marcué, comunicación personal, 8 de diciembre de 2017).

La comida, como extensión de la cocina, del corazón de la casa, de lo más íntimo y privado de la vida de una familia, es un elemento constitutivo de las relaciones sociales en La Negreta, donde además, expresa el contenido de la identidad, los ideales de vida y la memoria compartida por sus habitantes. Como señala Garza Marcué (2011a, 2011b), la comida constituye una forma de autoidentificación que da cohesión y permite reconocer lo propio. “Me gustaría que [sus nietos] comieran con mucha verdura, fruta, que sigan comiendo tortilla, frijoles, que se vayan acostumbrando —como mi hijo— a no comer en la calle, para que ya no les puedan quitar eso que es parte de su educación, de su identidad” (Santa, comunicación personal, 3 de julio de 2017).

Aunque se trata de una colonia urbana, La Negreta se encuentra atravesada por una dinámica donde el tiempo cíclico ritual sigue siendo un ordenador de la vida. De alguna manera, La Negreta se ha conservado como una especie de unidad —social, territorial e imaginada por sus propios pobladores— a través del tiempo. Ahí donde los cambios generados por la llegada de la hacienda, el reparto agrario, la urbanización y la conurbación, los que son de ahí, “los más antiguos”, se identifican como parte de un todo, una *comunidad original*, que se reconoce, entre otras cosas, por la comida que comparten. Para ellos hay valores como la tranquilidad, la seguridad y la confianza que valoran y añoran. Para ellos el

esfuerzo, el trabajo y la reciprocidad son elementos que forman parte de su perspectiva sobre la identidad comunitaria.⁴⁰

Esto no significa que no se consuman productos de la modernidad industrial; los refrescos, por ejemplo, han pasado a formar parte de la comida cotidiana. Son elegidos deliberadamente por las personas, excepto cuando les representa un problema de salud. La comida rápida, la chatarra y la comida urbana, comprada fuera de casa, también están presentes, sobre todo en los individuos que como parte de su rutina laboral realizan tránsitos largos por la ciudad. Los niños y jóvenes también experimentan una curiosidad por estos productos atractivos que llegan a ellos a través de la publicidad televisiva o como recompensas y regalos que les llevan sus padres o madres tras su día de trabajo lejos de la colonia.

De esta manera, la comida y el consumo de determinados alimentos es una forma de identificación y distinción, pues, aunque les permite reconocerse como habitantes originarios de La Negreta, también marca la diferencia entre el poder adquisitivo de unas y otras familias. La familia de Flora, por ejemplo, dueña de una tienda de abarrotes, traza una frontera entre sus prácticas cotidianas y las de sus vecinas. Ellos comen carne y toman refresco diariamente, salen a comer fuera de casa y rechazan en buena medida los productos frescos; sin embargo, siembra hierbas de olor en su techo y recibe al Señor de la Sabanilla en su casa con la comida correspondiente, además buscan comer todos juntos, independientemente de los horarios laborales.

En las cocinas distintos objetos, como las estufas de gas, los refrigeradores, las licuadoras y los hornos de microondas, que condensan en sí mismos rasgos del paradigma moderno, como la higiene, la confianza en los sistemas expertos, la racionalidad, la eficiencia y la practicidad, permiten adaptar la vida íntima familiar a las necesidades de eficiencia, reducción de costos y maximización de tiempos indispensables para la vida en la ciudad. Sin embargo, y pese a esta gran influencia, la alimentación ha cambiado poco, pues se siguen

⁴⁰ Por ejemplo, el trabajo y esfuerzo que se invierte en la preparación de comida en fiestas y funerales o el necesario para la crianza de niños y niñas.

valorando ampliamente las verduras frescas y su estacionalidad, lo no refrigerado, lo no industrializado; la comida casera continúa siendo lo preferible. De hecho, muchas mujeres consideran que lo que venden en la calle: pizzas, hamburguesas, *hot dogs* —esa comida urbana, moderna o asociada con lo estadounidense— no es comida.

Así, día a día las prácticas alimentarias rurales o tradicionales son ajustadas, adecuadas y acomodadas a las condiciones impuestas por la realidad urbana, donde la vida laboral requiere de una negociación de los roles familiares: de quién es la responsabilidad de alimentar y a quiénes. Al mismo tiempo, esta negociación de roles conlleva una negociación espacial sobre las propias cocinas, sus instrumentos y sus funciones, y una negociación alimentaria sobre los ingredientes, los platillos, las formas de preparación y de consumo.

Así, aunque en las cocinas son aceptados determinados elementos urbanos o modernos —los electrodomésticos— otros más íntimos —los ingredientes y platillos— revelan un vínculo afectivo con la vida rural que da un sentido de continuidad y pertenencia a un colectivo que comparte una historia común. A través de las prácticas alimentarias, los habitantes de La Negreta construyen día a día una identidad urbana muy particular que no niega su origen; ellos reconocen claramente los elementos que permanecen, que siguen siendo deseables, al mismo tiempo que eligen y adoptan aquellos otros que facilitan su inserción en la dinámica de la ciudad, expresando así lo que consideran irrenunciable: ciertos ingredientes vinculados a la milpa, platillos caseros, recién preparados y la comensalidad compartida, que los vinculan con un territorio y una memoria histórica específicos. Al mismo tiempo, expresan lo mutable: objetos, instrumentos y prácticas que hacen compatibles las prácticas tradicionales con los imaginarios de lo moderno.

Evocación del pasado para la imaginación del futuro

Es fácil imaginar que la llegada de la ciudad, a través de la instalación de servicios urbanos hace aproximadamente veinticinco años y la conurbación hace diez, trajo consigo una multiplicidad de cambios y transformaciones en la vida cotidiana que tuvieron efectos en

las cocinas y las prácticas alimentarias de los habitantes de La Negreta. La desaparición de las milpas hace diez años marcó un punto de inflexión en la vida familiar y comunitaria.

Antes era muy diferente porque tenías más a la mano lo del campo: jitomate, cebolla, chile. Y los costos... En la preparación pues se hacían tortillas con leña, había huevos de granja. Ahora, pues de tortillería. Antes era más a lo rural y ahora es más a lo urbano. Desde que la colonia empezó a organizarse más, a urbanizarse, a crecer [...] Lo que se usaba de antes lo usamos para ocasiones especiales, como las tortillas a mano sólo para algo que lo amerite (José Guadalupe, comunicación personal, 4 de agosto de 2017).

Para Santa la desaparición de los huertos y milpas constituyó una transición difícil para la alimentación de su familia, pues lo que antes se tenía a la mano y se cortaba fresco, ahora tenían que comprarlo: “Antes nomás le pedíamos permiso al dueño de la milpa y cortábamos una calabaza, un poco de cilantro, que un elote [...] Después, cilantro, cebolla, betabel, quelites, flor de calabaza, verdolagas, elotes, todo teníamos que comprar porque uno tiene que usarlo” (Santa, comunicación personal, 3 de julio de 2017, cursivas mías).

Tere, a diferencia de otras mujeres, no vivió el tiempo de la milpa durante su infancia, pues vivía en El Pueblito y sus padres no tenían terrenos. Para ella el cultivo y las verduras frescas adquirieron relevancia cuando se casó, pues la familia de su esposo sembraba una gran variedad de productos que ella asocia con el bienestar y la felicidad.

Mi papá fue muy borracho y dejó de trabajar, mi mamá tenía que vender servilletas que ella bordaba para darnos de comer, porque además mi papá se enojaba si no comía carne. Entonces mi mamá tenía que trabajar para comprarle carne, Coca y cigarros [...] No había refri ni estufa, nada más una olla, una cuchara, un comal y muy pocos trastes, casi nomás uno para cada quien; comíamos mucho huevo y frijoles, carne de res y carnitas. [...]

Cuando me casé la vida fue otra, lo primero que cambió fue la alimentación porque mi suegra tenía huerta. En una parte tenía milpa: maíz, calabaza, alfalfa, quelites y verdolagas; en otra, durazno, aguacate, nopales, uva, granada, higo, limón, guayaba. Mi esposo tuvo la fortuna de tener siempre verdura y fruta, no que yo puro huevo [...]

Yo no tenía nada cuando me casé, entonces fui con mi abuelita y ella me dio una prensa para las tortillas, cucharas, mi molcajete, *caceroles*, trastes, vasos. Todo, porque no tenía nada [...] Cuando nos casamos compró mi estufa y dos tanques de gas. La vida fue otra cuando me casé (Tere, 15 de julio de 2017).

Este tránsito a lo urbano que vivieron ya como mujeres casadas, les representó un conjunto de ventajas que se tradujeron en la posibilidad de trabajo, ingreso, traslado en transporte público, cercanía de las escuelas, así como en la posibilidad de facilitarse el trabajo doméstico al tener algunos electrodomésticos, poder comprar ingredientes a cualquier hora del día e inclusive comprar comida ya hecha. Sin embargo, para algunos, como Raúl, hermano de Santa, la perspectiva sobre la ciudad y las transformaciones que introdujo en la colonia es un tanto pesimista: “La urbanización va comiendo todo, se lo va acabando. Viene la modernización y acaba con todo, al rato vamos a tener que comprar garambullos y nopales en el Liverpool. Ya los niños no saben... se están acabando los cerros” (Raúl, comunicación personal, 19 de julio de 2017).

La comida antes era más *probemente*. Ya no se come venado, conejo, ardilla; ya ni hay o si hay es no es de campo, es de cría y ése no sabe [...] Ya no es igual, antes en el fogón hasta el frijol sabe diferente, pero ahora somos tres o cuatro, ya para qué. Ahorita ya pura chatarra [...] Me gustaría que comieran [sus nietas] cosas de antes porque es más sano, pero ahora hasta las verduras son de aguas negras (Mari, comunicación personal, 4 de agosto de 2017).

Como Mari y Raúl, Geli percibe la modernidad urbana como fuente de contaminación: “Antes las verdolagas, los quelites, las calabacitas eran cosechados de milpa, todo limpio. Ahora todo está contaminado” (Geli, comunicación personal, 11 de agosto de 2017). No debemos olvidar la aseveración de Sidney Mintz a este respecto:

Hay algo de contradictorio en la forma en que los seres humanos soñamos, por un lado, con un mundo puro y natural, libre de las consecuencias de la actividad humana, mientras nuestros deseos de comodidad, riqueza, saciedad y seguridad física cancelan constantemente ese sueño de una naturaleza intacta (Mintz, 2003:127)

Para Mari, Geli y Raúl la urbanidad es opuesta y antagónica a la ruralidad; son dos fenómenos irreconciliables, opuestos, discordantes, casi imposibles, pues la modernización aniquila todo lo anterior, lo tradicional, lo natural. Pero esto no es así para todos. Con todo y pese a que muchas de estas mujeres recuerdan las dificultades económicas a las que se enfrentaron en su infancia plenamente rural, en su perspectiva sobre las transformaciones se resuelve la aparente paradoja entre lo rural y lo urbano, lo tradicional y lo moderno:

Yo ahora juzgo mucho a mi mamá porque la carne la separaba para mi papá, porque le gustaba mucho, y a nosotras no nos daba. Comíamos frijoles, chile y tortillas. Los domingos mi papá compraba una bolsa de fruta y nos daban una a cada uno y luego mi mamá la guardaba para mi papá. La carne y el huevo también eran para mi papá. Con todo, yo cambio la vida por la de mi mamá. Me gustaba mucho la vida de antes. Los sabores son muy diferentes. Aunque no alcanzaba para carne no estábamos tan mal alimentados. Antes teníamos la alimentación porque traíamos del campo [...] Ya no hay ni están los quelites o las verdolagas, antes no traían químicos... pero esos tiempos no van a volver. Yo por eso quiero sembrar orgánico, lo vi en la televisión y quiero sembrar mis jitomates, mi cilantro, mis acelgas, mi chile cambray... (Elvira, comunicación personal, 24 de julio de 2017).

Elvira, como Santa, Tere, Mari y más mujeres en la colonia, reconoce que las milpas y los grandes cultivos no van a volver, pues la ciudad llegó para quedarse; sin embargo, consideran que la adecuación de ciertas prácticas rurales, como la siembra y el vínculo con la tierra, se pueden adaptar de manera aceptable a las condiciones de la vida urbana. Toman de cada modelo, de cada modo de vida, aquello que mejor les funciona para hacer su vida menos complicada, menos dolorosa, más afable y mejor.

Montanari nos obliga a recordar la capacidad de los sistemas alimentarios “de cambiar y al mismo tiempo reafirmar su propia identidad, regenerarse con aportaciones externas, incorporar lo desconocido asimilándolo a lo propio [y] tratar los productos nuevos con procedimientos y preparaciones tradicionales” (Montanari, 2004: 106). Así, con las negociaciones espaciales y sociales que acontecen en las cocinas se posibilita la producción, reproducción y desarrollo de la vida de cada familia y de la comunidad, donde la única condición necesaria es la posibilidad de continuar siendo quienes son.

Acciones presentes para no olvidar el pasado: propuesta de retribución a la comunidad

Como ya veíamos, a diferencia de los asentamientos informales que gravitan en torno a la colonia, La Negreta data de una cronología bastante larga. Fue parte de la república de indios otomíes entre los siglos XVI y XVII (López Frías, 2004), después, en el siglo XVIII sus tierras se incorporaron a la hacienda de Balvanera y a finales del mismo siglo, fue fraccionada y entregada como labor para el cultivo y molienda de trigo. Así, la hacienda de La Negreta, fue heredada sucesivamente y, finalmente, desarticulada durante el reparto agrario en 1949.

Actualmente, algunos de los habitantes más longevos recuerdan la vida dentro de la hacienda durante su infancia. Con el reparto, las tierras fueron entregadas a los antiguos trabajadores de la hacienda, a manera de ejido donde continuaron cultivando por varias décadas. Las últimas parcelas —cultivadas todavía bajo el sistema mesoamericano de milpa— desaparecieron hace tan sólo 10 años, con lo cual las prácticas alimentarias de los habitantes de este lugar se vieron fuertemente modificadas al desarticularse el antiguo sistema de lugares.

Es fácil imaginar que la llegada de la ciudad, a través de la instalación de servicios urbanos hace aproximadamente veinticinco años y la conurbación hace diez, trajo consigo una multiplicidad de cambios y transformaciones en la vida cotidiana que tuvieron efectos en las cocinas y las prácticas alimentarias de los habitantes de La Negreta. En las narrativas de los interlocutores, tanto la hacienda como la milpa figuran como un eje en torno al cual se estructura la memoria histórica del lugar.

Es por ello que la propuesta de intervención que aquí se plantea gira en torno al reconocimiento de la historia de la colonia, narrada desde las voces de sus propios habitantes. Partiendo de que el papel que desempeñamos los antropólogos en los lugares y con las personas con quienes trabajamos no es el de juez ni el de educador. Ni nos corresponde a nosotros determinar cuáles son las prácticas que deben permanecer ni las que deben ser eliminadas, las propuestas de retribución a la comunidad de La Negreta van encaminadas a

promover la reflexión e incentivar a que todos tomemos conciencia sobre las razones y motivaciones detrás la construcción de nuestras historias, identidades y prácticas alimentarias.

Una parte del trabajo de recopilación de narrativas sobre la historia de las transformaciones que ha tenido el espacio físico y los cambios en el modo de vida de sus habitantes, se realizó a lo largo de las entrevistas e historias de vida elaboradas durante el trabajo de campo. Aunque su propósito inicial era contextualizar histórica y espacialmente el fenómeno de las cocinas, así como conocer la transformación de las prácticas alimentarias de las entrevistadas, las propias conversaciones fueron dirigiéndose a la estrecha relación entre los cambios en la alimentación y la urbanización de la colonia.

De esta manera, pudimos conjugar el conocimiento que las propias habitantes de La Negreta tienen sobre su historia, con una serie de datos historiográficos recuperados de las resoluciones de dotación de tierras y conformación del ejido La Negreta, así como otros datos bibliográficos sobre las haciendas en el estado de Querétaro para construir a través de estos fragmentos la historia de las transformaciones de la colonia, donde la perspectiva de los actores tiene un carácter amalgamador de sucesos y experiencias. Así, esta historia recopilada y articulada a través de mis observaciones de campo pretende ser devuelta a la comunidad de estudio a manera de una breve publicación, pues además la asociación de vecinos que está impulsando la conformación de la capilla en parroquia, tiene un gran interés en la creación de un archivo histórico sobre la colonia.

Por ello consideramos pertinente la entrega de este documento impreso no sólo a las mujeres que participaron en esta investigación, sino al cuidador de la capilla, al sacerdote visitante (para que lo entregue al párroco, cuando éste sea asignado) y a los vecinos interesados. Es importante señalar, que este documento no pretende constituir una historia positiva de La Negreta, sino una historia que integra las múltiples visiones de algunos de sus habitantes que como tal deberá ser presentada. Devolver a su gente las historias narradas busca ser un acto de retribución por el tiempo, la dedicación y la confianza y que tiene como

último propósito contribuir a los propios objetivos de los pobladores de La Negreta de escribir su propia historia.

Otra manera de contribuir en esta misma línea sería la realización de un taller para infantes y jóvenes para que tengan un acercamiento no oficial a la historia de su lugar de origen y a las transformaciones alimentarias que han acontecido a la par de los cambios espaciales. El objetivo central de dicho taller sería dar a conocer los elementos centrales y prácticas que dan identidad a los habitantes de La Negreta, reconocer y reivindicar los ingredientes básicos de la alimentación basada en los productos de la milpa y los instrumentos asociados para la preparación de alimentos, frente a los productos industrializados que se han introducido en las últimas décadas a la colonia.

El taller podría dividirse en tres temáticas generales: la historia de La Negreta, la hacienda y la milpa, y las cocinas actuales (Figura 31). Cada uno de los temas será abordado en dos sesiones guiadas, donde niños y niñas elaborarán dibujos, diagramas y cuentos con la información que obtengan en sus casas y que discutiremos colectivamente. Los productos que se generen en este taller serían expuestos en el atrio de la capilla en una sesión adicional donde las familias de los participantes y al resto de los habitantes de la colonia puedan apreciar la perspectiva de los infantes. La intención última que se persigue con este ejercicio es prestar una plataforma para el reconocimiento explícito de elementos identitarios, fomentar el diálogo intergeneracional para el conocimiento de la historia local e invitar a la reflexión en torno a las modificaciones que ha tenido la dieta en las últimas décadas.

Otra posibilidad la constituye la elaboración conjunta de un recetario local ilustrado donde se incorporen las explicaciones de las comidas propias, de quién las aprendieron, cuándo y bajo qué circunstancias. También sería relevante incorporar información referente a la época del ciclo ritual en el que se preparan y las reglas culinarias que deben seguirse. La integración de este recetario permitiría no sólo explicar el desarrollo histórico de la colonia y de la comunidad, sino destacar el uso de productos regionales con variedades

locales además de poder establecer el posible vínculo existente con las cocinas indígenas de Querétaro.

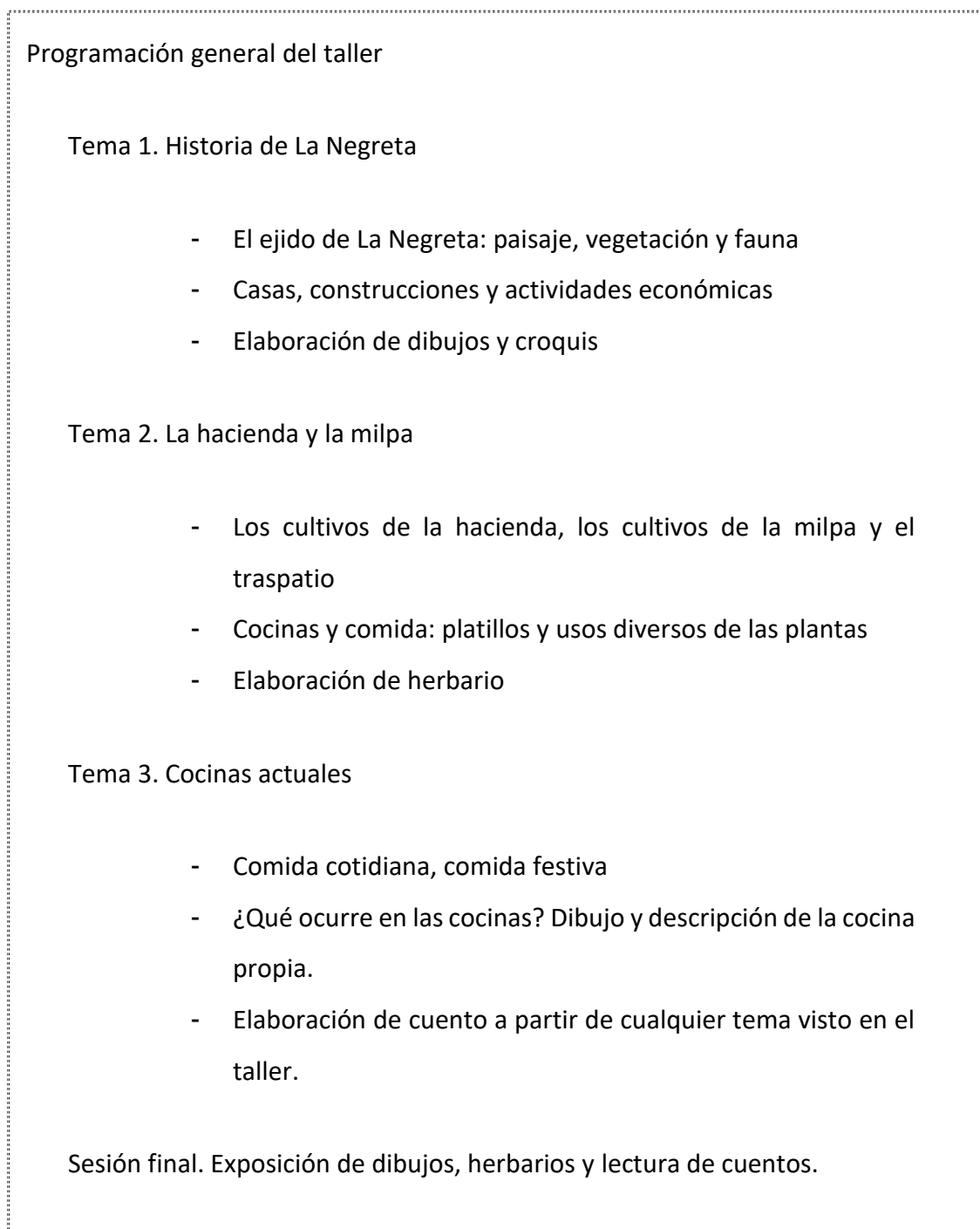


Figura 31. Propuesta general del taller. Fuente: Gabriela P. González del Ángel.

Capítulo 4

Cocinar y comer como expresión de identidad: reflexiones finales

Este último capítulo, planteado a modo de reflexiones finales y nuevos cuestionamientos, realiza una recapitulación del proceso de investigación, los datos, inferencias y resultados más significativos vistos de manera más global e integrada. En primera instancia se presentan una serie de apreciaciones sobre el propio proceso de investigación a partir de la entrada a campo. Con una mirada reflexiva buscamos hacer un balance entre los retos y dificultades del trabajo de campo dentro de los espacios domésticos en un país donde el miedo producido por la inseguridad y la violencia permean todos los aspectos de la vida cotidiana. Al mismo tiempo, este ejercicio contempló el papel de la propia subjetividad en el acercamiento a los espacios y temas más íntimos de la vida familiar de los habitantes de La Negreta.

En lo referente a lo espacial, volvemos a la importancia de los objetos en la reproducción y transformación de una tradición culinaria que se apega a los elementos más significativos de la tradición culinaria, pero que abre sus brazos a utensilios, aparatos y productos industrializados que facilitan la vida en la periferia de la ciudad. En este apartado, vemos cómo dos paradigmas, con sus rasgos y elementos distintivos, sirven como repertorio a partir del cual las personas eligen formas y distribuciones espaciales, ingredientes, platillos y formas de preparación. De manera que la conjugación de diferentes objetos, utensilios e ingredientes generan simultáneamente una modernidad *tradicionalizada* y una tradición *modernizada* a través de la cual se definen las identidades.

Finalmente, el último apartado considera la articulación de los espacios y los tiempos en la vida de La Negreta: el tiempo moderno que se integra al tiempo cíclico ritual de carácter agrícola y los espacios de la cotidianidad en los que irrumpe la modernidad urbana con sus

objetos, valores y racionalidades distintas que son ajustados por cada familia y cada individuo.

Retrospectiva metodológica

La entrada a campo y las virtudes de la antropología reflexiva

Uno de los principios en los que se funda la disciplina antropológica es el ideal de la recolección de datos de análisis por el propio investigador. La presencia y cercanía establecida entre quien hace etnografía y los sujetos inmersos en su vida cotidiana se busca con la finalidad de comprender a cabalidad la experiencia directa del fenómeno, conjugando las perspectivas desde dentro y desde afuera a partir de la propia subjetividad de quien investiga mediante la observación participante (Ghasarian, 2008).

Esta tarea en apariencia sencilla resulta sumamente compleja en realidad, pues la presencia de nosotros como sujetos que investigamos en el campo constituye una intromisión en las vidas privadas de las personas, a quienes debemos convencer de múltiples maneras para que nos permitan el acercamiento. Esta primera etapa, la entrada a campo, suele ser una de las más oscuras de la labor etnográfica, pues se encuentra atravesada por una serie de motivaciones inconscientes, temores, inquietudes e inseguridades, además de circunstancias inesperadas y, a veces, francamente desfavorables, que influyen en nuestro acercamiento a las personas y a nuestro tema de estudio.

En mi caso, las primeras exploraciones al área de estudio las hice acompañada de mi directora de tesis y su esposo, además de mis compañeras de maestría. Nuestra primera visita en el mes de marzo al Parque El Garambullo, ubicado en los asentamientos informales que rodean La Negreta, me dejó con un muy buen sabor de boca, mucho entusiasmo y la ilusión de que el trabajo ahí sería muy sencillo. El jefe de vecinos conversó con nosotros por más de dos horas y varias mujeres que paseaban con sus hijos nos permitieron acercarnos a ellas y conversar animadamente.

Tres meses después, cuando inicié propiamente dicho el trabajo de campo, las cosas no salieron como esperaba. Comencé a salir a campo dos semanas después que el resto de mis compañeros de maestría, lo que me puso en un estado de ansiedad pues sentía que era un retraso muy grave. Así que acudí diariamente al mismo parque junto con Israel, mi pareja y compañero de trabajo, pues mi directora había insistido en que no hiciera trabajo de campo sola, al menos no en la fase inicial. Esto me hizo reflexionar sobre mis propios objetivos y la intención de trabajar dentro de los espacios domésticos, sobre mi posición como mujer joven que hace trabajo de campo en un país donde la violencia —especialmente la violencia feminicida— ha alcanzado niveles alarmantes. A ratos dudaba si sería sensato querer entrar hasta la cocina de casas y familias totalmente desconocidas.

Con todos mis temores y con Israel como soporte, fuimos diariamente y recorrimos las calles de terracería de estas nuevas colonias. Tras las primeras lluvias todo era un lodazal. Había maquinarias de construcción en varios puntos y una señora, más bien esquiva, me explicó que estaban ahí para introducir el drenaje y arreglar las calles que habían quedado muy mal con las lluvias. Por lo mismo, casi no había gente en las calles ni en el parque. El clima tampoco ayudaba mucho: por las mañanas hacía frío y humedad, que hacia el mediodía se disipaban para dar paso a un sol abrasador y un calor calcinante.

La poca gente que salía a las calles, lo hacía apresuradamente para ir a alguna de las escasas tiendas. Todos se mostraban distantes con nosotros, sólo algunos hombres saludaban a Israel, pero a mí nadie me hacía caso. Lo único que obtenía al acercarme e intentar conversar eran negativas. Me sentía frustrada y desesperada pues todos parecían huir de mí. Por si fuera poco, la desconfianza que la gente me mostraba me había sentir inquieta e insegura, como si tuviera que cuidarme de algo que desconocía. Las horas se me hacían lentas, tediosas e inútiles, pues no conseguía nada de información. Además, debíamos regresar temprano porque el transporte público resultó ser todo un problema. Sólo una ruta llegaba hasta el parque y tardaba varias horas en pasar.

Habían transcurrido sólo dos días y yo estaba desesperada y ansiosa por comenzar, pues sentía que no había logrado nada. El miércoles de esa misma semana apareció ante mí

Santa. Coordinando un grupo de cuatro mujeres con sus hijos y nietos, estaba ella organizando juegos y cantos. Me acerqué a ellas yo sola, pues la intuición de Israel lo hizo mantenerse al margen.

Yo, que iba preparada con una guía de entrevista que había elaborado en las semanas anteriores y otros formatos de preguntas que finalmente no utilicé, tenía ante mí la posibilidad de entrevistar simultáneamente a varias mujeres y obtener más información de la esperada. Así que decidí improvisar un poco: tomé algunas de las preguntas más generales sobre alimentación y las dejé responderlas libremente, discutir y deliberar entre ellas, compartirse recetas y reírse un rato de mis inquietudes, mientras yo intentaba anotar todo lo que me fuera posible tratando de no olvidar nada crucial. Después de dos horas de conversación, me convidaron a comer con ellas unas tostadas con frijoles que llevaban y Santa se acercó a mí para decirme: “Búscame, me gusta mucho lo que estás haciendo y que alguien tenga interés en hacer algo por mi comunidad”. Me dio su teléfono y su dirección. La llamé y acordamos que iría el viernes a su casa. A partir de ese momento, las cosas se tornaron más sencillas.

Santa no sólo me abrió las puertas de su casa, sino de la colonia. A través de ella conocí a las mujeres y hombres que dan voz a este trabajo. Santa me introdujo a La Negreta y facilitó mi acercamiento con la extensa red de información que integran las vecinas de la colonia. Así, la frustración, desesperanza e impaciencia iniciales se fueron convirtiendo en alegría, curiosidad y satisfactorio cansancio tras las largas horas de conversación. Con el tiempo y las visitas constantes, me gané el acceso a su cocina, el lugar más íntimo de la casa, donde se cocina y se come, se juegan, se discuten, se confrontan y se deciden las cosas más importantes de la familia. En algunas otras casas también se me permitió la entrada, mientras que en otras no; sin embargo, todo ello resultó de utilidad para inferir cosas sobre la cocina, la casa y la familia.

Lo anterior resulta significativo porque la labor del antropólogo —de la antropóloga en este caso— no es la búsqueda del conocimiento objetivo que ingenuamente pretende mirar desde el exterior y la neutralidad (Ghasarian, 2008) sino la construcción de conocimiento

desde la propia relación entre el sujeto que observa (y se observa a sí mismo) y el sujeto que es observado (y se mira desde otros ojos), donde la reflexividad, el “‘regreso a sí mismo’ y su actividad”, diría Ghasarian, “son los únicos remedios contra el intelectualismo y los medios para mejorar la calidad de una investigación” (2008: 18).

Esta toma de conciencia respecto del proceso de investigación es el que permite al etnógrafo trascender el papel de simple observador y convertirse en un intérprete de la realidad social, pues el conocimiento que emerge a través de la etnografía no es una copia exacta de la realidad existente sino una lectura del mundo, una interpretación posible, desde una posición subjetiva concreta (Ghasarian, 2008). Esto no significa que las interpretaciones que el etnógrafo hace sean invenciones suyas sobre el mundo que observa y experiencia. La mirada conceptuada, teóricamente posicionada, permite ir más allá del “yo personal/psicológico” y del “yo cultural” de Rabinow (1992). El “yo cultural teorizado” se configura como una lente que permite el análisis y la construcción de conocimiento intersubjetivo, es éste el que permite explicitar nuestro posicionamiento frente a la realidad y mostrar a otros nuestras observaciones de tal manera que puedan suponer, inferir y deducir lógicamente lo mismo que nosotros, o cuando menos hacer inteligible nuestra lectura del fenómeno en cuestión.

Mujer que mira a otras mujeres

Las epistemologías feministas, unas de las primeras en poner de relieve el proceso reflexivo en la investigación antropológica, plantearon hace varias décadas la necesidad de contextualizar los datos que se producen durante la observación participante; es decir, incorporar aspectos sobre quién produce la información, qué posición ocupa dentro de la estructura social, con qué propósito y, en general, en proceso de autoconsciencia donde el género juega un papel central en el desarrollo de la investigación donde la persona que la realiza experimenta cambios y se transforma en la relación con otros a medida que comprende la realidad que estudia (Gregorio Gil, 2006).

Este proceso reflexivo, la vuelta al sí mismo, significó no sólo recorrer nuevamente el camino a través del cual arribamos a los hallazgos sino poner en el centro de la reflexión el papel que jugaron mis características singulares como sujeto que investiga. Mi posicionamiento como mujer joven que estudia a otras mujeres de diversas edades en espacios que se han configurado como dominios femeninos resultó conveniente y acertada para el desarrollo de este trabajo. Al final, pude darme cuenta de que necesidad y contingencia me llevaron a estudiar La Negreta a través de la perspectiva de las mujeres que más tiempo han habitado este lugar.

Hace ya varias décadas, las antropologías feministas habían puesto sobre la mesa la poca atención que las mujeres recibían en los trabajos etnográficos, donde sus voces, perspectivas y experiencias eran minimizadas o desestimadas pues se consideraba a los hombres como representantes “totales” de la sociedad de estudio (Gregorio Gil, 2006). Por mucho tiempo, se había supuesto que lo que ocurría dentro de los espacios domésticos y en las cocinas no tenía nada de relevante para el estudio del cambio cultural; sin embargo, las geografías de género pusieron de relieve la necesidad de estudiar estos y otros espacios *generizados*, así como las identidades y relaciones de poder que se construyen en ellos (cf. Collignon, 2010; Soto Villagrán, 2010). Los trabajos emanados desde estas corrientes han reivindicado a las mujeres como sujetos dignos de estudio al mismo tiempo que han mostrado la riqueza que representa tanto el estudio de los espacios que habitan como los aspectos afectivos estereotípicamente asignados a lo femenino.

A lo largo de este trabajo hemos tratado de mostrar que las mujeres —aquí como en muchos otros lados— son los motores del cambio y la continuidad. Son simultáneamente portadoras de tradición y agentes creadores. Sus experiencias y saberes permiten comprender la trayectoria de una comunidad que se ha transformado a lo largo del tiempo al mismo tiempo que ha ido recreando sus tradiciones y su identidad. También he intentado a través de la narración de la vida cotidiana reconocer el trabajo constante que estas mujeres hacen para sostener, y a veces resistir, a sus familias, para construirse como sujetos modernos sin perder el vínculo con su pasado agrícola, las comunidades originarias vecinas y los ciclos festivos.

Como propusiera bell hooks (1984), la intención última es que con este trabajo las propias mujeres que se involucraron en él contemplen el enorme valor de todo trabajo que realizan día a día con la finalidad de que ese reconocimiento les ayude a construir visiones y definiciones alternativas de su ser mujeres. Más que buscar que los hombres o los hombres de cierto sector de la sociedad reconozcan ese trabajo como valioso, la intención es que sean ellas las que tomen conciencia de su propio valor como agentes sociales y sentar las bases para construir un sentido de dignidad sobre su trabajo cotidiano. En este mismo sentido, sería interesante explorar esta construcción del ser mujeres desde la infancia, el papel que desempeñan niñas y niños en estos espacios. Las niñas, por ejemplo, juegan en la cocina y con los objetos personales de la abuela y aprenden jugando lo que significa ser mujeres en ese espacio vivido. Por otro lado, los niños pueden o no participar aquí. Sería relevante profundizar en ello para tener un panorama general del proceso de socialización de géneros en la cocina y el espacio doméstico.

De alguna manera, he intentado incorporar también sus sentimientos, emociones y motivaciones para comprender las perspectivas sobre su mundo, su comunidad, sus familias, sus casas y sus identidades. Ese reconocimiento de la afectividad implicó, necesariamente, el involucramiento de la mía, de mis emociones y mis reflexiones sobre mi propia construcción como mujer. Esa posibilidad de empatía fue la que finalmente, me ayudó a sortear algunas dificultades, como el rechazo inicial de algunas mujeres a ser entrevistadas. Aproximándome más a través de la intuición y apoyándome en los instrumentos de recolección, pude acercarme a ellas, sus preocupaciones, sus miedos, sus dolores y adentrarme en los terrenos más íntimos de sus personas y sus habitaciones.

Sin lugar a duda, la relación más fuerte que establecí en campo fue con Santa. La protagonista de esta épica. Su calidez, cercanía y apertura facilitaron toda la labor etnográfica. Al principio me trataba como a una niña, pues desde el inicio yo jugué un poco con mi identidad de estudiante, pues me sentí más cómoda con ese papel, después de experimentar la desconfianza y evasión de los primeros encuentros en el asentamiento informal. Inicialmente disimulé mi edad y mi relación de pareja para recibir con más facilidad el cobijo dentro de la familia. Más adelante, Santa se atrevió a preguntarme mi

edad y entonces noté que las preguntas cruzaban su rostro. ¿Vivía sola o con mis padres? ¿Estaba casada? ¿Tenía hijos? Entonces puse sobre la mesa mi realidad y eso fue motivo de reflexión con Santa sobre las expectativas que tiene para sus nietas.

Para Santa la idea de ser estudiante resultaba incompatible con la de vivir en pareja. Si yo pasaba las mañanas en su casa, ¿quién cocinaba en la mía? ¿Quién atendía a mi marido? No tuve más remedio que decirle la verdad, que Israel cocina y cocina muy bien, que se atiende sólo y me espera con la comida lista cuando llego de campo. Esto sorprendió a Santa: ¿Y dónde me consigo uno así?, fue su respuesta.

Aunque inicialmente parecía desconcertada, más tarde aceptó mis circunstancias y concluyó que esa distribución del trabajo resultaba muy conveniente. A ratos imaginaba cómo sería la vida de sus nietas si ellas estudiaran, pues ella que sólo cursó el primer año de la primaria, siempre se quedó con la espinita de haber estudiado más allá de la educación básica. Lo que no la convencía mucho era que yo no tuviera hijos. Si su nuera, que tiene 25 años tiene 4 hijos, no le parecía adecuado que yo a mis 29 no tuviera ninguno. Terminó por perdonármelo por mi condición de estudiante, pero llegó a insinuar que una vez que terminara, debía ponerme a tener hijos.

Estas inquietudes tuyas me ayudaron a entender las expectativas que rigen las vidas de mujeres y hombres en su localidad. También me ayudaron a ver el lugar tan importante que tiene para ella y para otras mujeres el hecho de tener una carrera universitaria, especialmente siendo una mujer. Cuando salíamos a la calle por el mandado y a recoger a los niños de la escuela, pero sobre todo cuando me llevaba a conocer a otras mujeres de su generación, Santa me “presumía” con ellas. Les decía con mucho énfasis que yo era de la universidad y que tenía interés en La Negreta: “Ella va a escribir la historia de La Negreta” o “vengo a que te entreviste Gaby, para que salgas en la televisión” les decía frecuentemente a sus vecinas.

Con Santa compartí varios aspectos de mi vida. A su casa llevé a Israel, a mi mamá y a una de mis primas en diferentes ocasiones. Estos intercambios y acercamientos me permitieron comprender las relaciones y jerarquías que se establecen entre géneros.

Cuando Israel me acompañó, nos recibieron en la sala, donde su hijo salió a conversar con nosotros, en una doble intención de mostrarse atento con el invitado y de hacer patente la presencia de un hombre en esa casa. Más adelante, cuando sólo iba yo y coincidía que Gallo estaba en casa, salía para dejarme a solas con las mujeres; tiempo después, comenzó a permanecer en la cocina mientras nosotras conversábamos y, más adelante, empezó a interactuar conmigo y a explicarme su perspectiva sobre mis temas de interés. Cuando mi mamá me acompañó al trabajo de campo, Santa se alegró mucho de que la llevara a su casa. En esa ocasión tampoco entramos a la cocina, nos recibió en la sala con café y fruta, donde permanecimos varias horas. Ese día constaté que ahí existen jerarquías entre mujeres, pues la conversación sólo se dio entre Santa y mi mamá. Yo había quedado en segundo plano. Ellas, mujeres más cercanas en edad, conversaron de aspectos que comparten como madres y cabezas de familia, mientras yo me conformé con tomar notas.

Todo esto me permitió observarme a mí misma como mujer joven que tuvo acceso a la cocina de esta familia, precisamente por ser mujer y por ser joven. Porque una mujer mayor que no es de la familia representaría un conflicto en términos de poder y jerarquía dentro de la cocina, mientras que de una mujer joven se espera que se subordine a las decisiones que toma la dueña de ese espacio. Los hombres que no son de la familia tampoco entran hasta allí, quizá porque siendo el lugar más reservado e íntimo de la casa y la familia, su acceso constituiría una violación a la privacidad. Creo que acercarme de esta manera al estudio de la cocina, fue un acierto, pues fue una manera de mostrarme transparente frente a Santa, de poner mi subjetividad en juego e implicarme de la misma manera en que ellas como interlocutoras quedaban expuestas en el trabajo etnográfico. Fue también una manera de mostrarles que para mí la familia es tan importante como lo es para ellas y que, aunque hay cosas en las que son diferentes nuestras experiencias en el mundo, ésta es una que nos vincula.

Mis emociones han atravesado esta investigación de principio a fin. Me han permitido comprender la generosidad, las frustraciones, el enojo, el desgaste, la alegría y la preocupación que se viven en la cocina. Sin ellas, sería imposible que hubiera comprendido el grado de intimidad de lo que ahí acontece. Además, de no haberlas mostrado,

seguramente no hubiera sido recibida en la cocina, el corazón de la casa. Ésa es otra de las lecciones que nos han mostrado los trabajos feministas, que lo emocional y lo personal no están separados de lo conceptual; reconocer que lo afectivo y lo emocional son aspectos fundamentales del fenómeno humano y que, si soslayamos esas dimensiones, quedamos ignorantes frente a uno de los elementos centrales de la vida de las personas, mismo que configura prácticas, espacios, decisiones.

Esta multitud de elementos y perspectivas consideradas a lo largo del trabajo —lo histórico, lo espacial, lo social; la ciudad, la colonia, las mujeres, los objetos— abrieron la posibilidad de vislumbrar la complejidad de lo cotidiano. En ese tenor, se incluyó la diversidad de voces y experiencias, pues los puntos de vista discrepantes permitieron constatar que lo cultural y lo identitario no son fenómenos compartidos de forma homogénea: cada una de las mujeres ha construido su propia versión de cocina y comida a partir de un repertorio de elementos, unos compartidos y otros no; sin embargo, a partir de todas ellas comprendemos el papel que desempeñan la cocina y la comida en la construcción de la identidad en este fragmento de ciudad.

Volviendo a Ghasarian (2008), aquí se pusieron en juego las perspectivas desde dentro y desde fuera de manera singular: desde dentro de las propias cocinas, pero volviendo siempre a mi propio espacio; desde dentro del grupo de mujeres, pero como una mujer extraña; desde dentro de mis emociones, pero filtradas por la reflexión; desde dentro de la ciudad, pero desde sus márgenes. Un poco como hooks, aunque de manera distinta: “Viviendo como vivíamos —al margen y en el margen— desarrollamos una forma particular de ver la realidad. Mirábamos desde afuera hacia adentro y desde adentro hacia afuera. Colocábamos nuestra atención tanto en el centro como en el margen. Así entendimos los dos” (hooks, 1984: ix, traducción propia). De esta manera, cercanía y distancia; narraciones y silencios; presencias y ausencias me permitieron entender la complejidad de las relaciones entre personas mediadas por los objetos —fueran utensilios, ingredientes o platillos— que acontecen en las cocinas.

Objetos de nuestros afectos: tradición culinaria vista desde los utensilios y los ingredientes de la cocina

Sin lugar a duda el estudio de las cocinas y todas las actividades que en ellas se realizan se enriquece al prestar atención a los espacios y los objetos, pues es imposible pensar en la preparación de platillos sin pensar en utensilios e ingredientes que se conjugan para dar lugar a guisos particulares. Desde el inicio de este trabajo nos propusimos explorar simultáneamente el espacio físico y el espacio social; es decir, las cocinas y las actividades que en ellas se realizan. Fue así que aprovechando las nociones de *lugar* (Rapoport, 2003) y *cuisine* (Mintz, 2003; Montanari, 2004) concebimos a la cocina de manera tridimensional: como sistemas de lugares, enfatizando el espacio físico y los objetos; como tradición culinaria, poniendo atención en los saberes y valores culturales que se concretan en platillos y formas de preparación y consumo, y como prácticas alimentarias, teniendo en cuenta los imaginarios de lo moderno que como anhelos guían la acción, la creatividad y la inventiva de quienes cocinan.

Originalmente, concebíamos estas tres dimensiones como hilos de madejas diferentes que al trenzarlos cobrarían forma y permitirían apreciar las cocinas en todo su esplendor; sin embargo, a medida que fuimos avanzando esos hilos se fueron enlazando de formas inesperadas y dieron lugar a una visión más compleja de las propias cocinas. Antes, cada dimensión parecía independiente de las anteriores, después, la espacial se fue integrando con las demás, pues formaba parte de todo. Descubrimos que los objetos y los lugares son al mismo tiempo productos y productores de la tradición y la modernidad alimentarias. Cocinar y comer como hechos culturales complejos involucran una serie de saberes, acciones y valores fuertemente anclados a espacios —un territorio, una colonia, una casa, una cocina— y a objetos —determinados muebles, utensilios, ingredientes, platillos— que constituyen la dimensión observable a través de la cual se expresa la identidad de un grupo. Dicho de otra manera, la identidad emerge y se reproduce en las prácticas, mismas que dependen de los objetos y los espacios.

Uno de los hallazgos inesperados en el trabajo de campo fue el fuerte vínculo de la alimentación con la milpa y las huertas, con el ejido y el territorio que éste abarcaba. Imaginábamos que el peso de la llegada de la ciudad habría irrumpido en todos y cada uno de los ámbitos de la vida doméstica, pero no fue así. Para los habitantes de La Negreta, el cultivo de la milpa y el aprovechamiento de los productos “del cerro” o “del monte” como nopales, tunas, hongos, chilitos de biznaga y garambullos son prácticas que, aunque han desaparecido, están inscritas en su territorio y en su memoria: saben perfectamente dónde empezaba la parcela de cada quien, qué sembraba y cuándo se cosechaba.

El huerto o traspatio, aunque ha sido adaptado a los límites de los predios urbanos y las características y posibilidades que les proveen sus casas urbanas, sigue siendo un elemento esencial dentro del espacio doméstico. En las casas se siguen sembrando especies comestibles como hortalizas, cebolla, ajo y hierbas de olor en jardineras, cubetas y prácticamente en donde sea posible. Sin embargo, los animales de corral que antes se criaban en el huerto y han sido cambiados por aves canoras y perros, pudieran vincularse con la memoria de una relación específica con la naturaleza.

El proceso de conurbación y la transformación de las prácticas rurales en prácticas urbanas ha significado no sólo la fragmentación del territorio y la desaparición de los terrenos de cultivo, también ha introducido sus propias reglas sobre los espacios públicos, que ya no son concebidos como espacios productivos y aprovechables por los pobladores sino única y exclusivamente como espacios de tránsito. Sin embargo, esta lógica también ha sido adaptada a las características de la colonia donde sus habitantes hacen un esfuerzo por reapropiarse de esos espacios y sembrar en ellos especies comestibles susceptibles de ser aprovechadas por todos.

Es, sobre todo, durante las fiestas del Señor de la Sabanilla donde la memoria de las milpas adquiere mayor nitidez. Esta festividad de carácter agrícola, de agradecimiento por las cosechas, donde el santo visita las milpas y —ahora— las casas de los ejidatarios, quienes ofrecen grandes cantidades de comida a todos los vecinos. En este sentido, resultaría relevante profundizar en las particularidades de esta procesión y festividad pues es

probable que el antiguo territorio agrícola sea dibujado y re-dibujado con el paso del santo por las calles de la ciudad. De manera semejante, otras comidas festivas como los funerales, que implican la participación de toda la comunidad, especialmente de los habitantes originarios, pueden servir para trazar la antigua geografía de este lugar, pues comunidad y territorio constituían una unidad.

Como ya decíamos en otro capítulo, La Negreta se ha conservado a través del tiempo como una unidad social, territorial e imaginada por sus propios pobladores quienes, pese a las transformaciones introducidas por la hacienda, el reparto agrario y la urbanización, se identifican como parte de una comunidad original, con sus expresiones religiosas vinculadas a la tierra, un sistema de relación y parentesco fundado en la endogamia y una geografía inscrita en su memoria. Quizá la nostalgia por este pasado perdido, por las milpas y las huertas que ya no existen y que se asocian con la felicidad permiten explicar la continuidad en el uso de objetos e ingredientes, especialmente los que se involucran en la elaboración de la comida festiva pues éstas son la materialización del dar que circula entre vivos, muertos, santos, territorio y naturaleza (R. Garza Marcué, comunicación personal, 8 de diciembre de 2017). Además, es importante notar que las comidas festivas, especialmente las de Semana Santa, recuerdan el vínculo de esta comunidad con El Pueblito, al que alguna vez, antes de la conformación de la hacienda, pertenecieron.

De la misma manera en que considerábamos la irrupción de la ciudad en el ordenamiento de la vida, también creíamos que las casas y las cocinas de esta colonia estarían habitadas por un sinfín de objetos modernos y de ingredientes industrializados. Sin embargo, la presencia de éstos no significó la ausencia de los objetos tradicionales y los ingredientes de la milpa. De hecho, en general, los productos envasados son motivo de desconfianza entre los habitantes de La Negreta, quienes prefieren en la medida de lo posible los ingredientes autoproducidos antes que los comprados. Conjeturábamos también que el panorama que encontraríamos sería uno bastante homogéneo, que las observaciones dentro de las diferentes cocinas servirían sólo para confirmar alguna clase de patrón. Sin embargo, la heterogeneidad de las formas y las prácticas emergió y permitió apreciar las decisiones que se toman día a día respecto a objetos, ingredientes, platillos y

prácticas que les sirven para construir y comunicar una identidad urbana-moderna fuertemente anclada en su origen tradicional-rural, que al mismo tiempo identifica a los habitantes de esta colonia y marca distancia entre ellos mismos.

Al interior de la colonia, sus habitantes consiguen los ingredientes de uso regular en las tiendas y comercios en función de la cercanía física, social y afectiva. Compran lo que no pueden sembrar ellos mismos con sus allegados. Fuera de la colonia también hacen algunas compras, especialmente en los mercados grandes de la ciudad, pero en ellos se guían por aspectos como la relación calidad-precio de los productos más que por la afinidad que tienen con los vendedores. Otros ingredientes, como las hierbas de olor se intercambian entre mujeres; como no todas tienen la posibilidad de sembrar la misma cantidad y variedad que sus vecinas, acuden con ellas para pedirles alguna ramita para cocinar o elaborar remedios. Es precisamente a través de estos intercambios que las mujeres tejen redes, pues el intercambio de ingredientes sirve como detonador de otro tipo de interacciones.

Dentro de las cocinas pudimos apreciar, mediante la observación y la participación en las actividades cotidianas, las razones de la distribución, orden y la lógica general de dichos espacios. Ahí descubrimos que al igual que la comida, los objetos condensan relaciones, contienen la memoria y los afectos de las personas. Las propias cocinas resultaron ser el nodo del sistema de lugares doméstico. En ellas las mujeres dedican buena parte de sus vidas al trabajo de cocinar y dar de comer a sus seres queridos. Al ser el lugar de la familia, donde todos los miembros del núcleo se congregan y conviven, las cocinas guardan una estrecha semejanza con la familia misma. De hecho, la valoración que le otorgan sus habitantes es análoga con la apreciación que tienen de su propia familia. Las cocinas son el centro del sistema doméstico que en todos los casos se articulan con otros dos espacios fundamentales: el patio donde se encuentra el fogón y la azotea o el propio patio donde está el huerto urbano.

Es importante anotar también que estas cocinas son ordenadas bajo un esquema singular de orden y eficiencia que no necesariamente coincide con la modernidad

compartimentadora, sino con un esquema relacional donde los utensilios son acomodados cerca de aquellos con los que complementan su función.

Aunque hay una gran distancia entre el tipo de ingredientes y platillos preferidos en unas y otras cocinas, los objetos que las pueblan, en cambio, son exactamente los mismos: estufa, refrigerador, licuadora y horno de microondas, además de una multitud de ollas, cacerolas y vaporeras de aluminio, comales de metal, platos de cerámica y plástico, vasos y tazas de plástico. Todos ellos han sido ajustados a una lógica diferente a la que les dio origen. En otras palabras, los objetos han sido refuncionalizados a partir de las prácticas para hacerlos concordantes con un orden tradicional, como la preparación de nixtamal en la estufa de gas o la cocción del frijol en ollas exprés, pero prescindiendo de la “cualidad exprés” al no sellar la tapa y dejarlos hervir durante largas horas a fuego bajo. Otro ejemplo de ello lo constituye el refrigerador que, sin importar su tamaño, suele albergar pocas cosas, pues los productos que se utilizan para cocinar diariamente suelen ser frescos o no requieren refrigeración.

El único objeto que no se ha adaptado a esta lógica es el horno de microondas, que todavía aparece como un intruso dentro de la cocina. Es verdad que ha sido introducido por miembros más jóvenes de las familias, pero inclusive ellos hacen poco uso de los mismos. Por ello, consideramos que este artefacto enigmático sirve más como un símbolo de la modernidad que va cobrando relevancia dentro de los espacios domésticos, pero en general, en estas cocinas, todos los objetos, sean modernos o tradicionales, en una lógica del espacio y de preparación de alimentos que es más cercano a lo tradicional.

En general, estos objetos modernos se han instalado en espacios de configuración mesoamericana donde el centro físico de la casa era el patio o solar como espacio productivo. En todas las casas sigue existiendo este espacio que denominamos el triángulo productivo: un patio donde se producen plantas comestibles, un fogón que se reserva para ocasiones especiales y que complementa las actividades de la cocina, y la propia cocina que es el nodo que articula todas las actividades domésticas. Además del fogón, siguen existiendo otros objetos cuya forma y función es de origen prehispánico en estos espacios:

las alacenas abiertas, las ollas y cazuelas de barro, los molcajetes y metates y las prensas para tortillas. Es interesante que precisamente estos objetos son los que pasan de una generación a otra, de una mujer mayor a una mujer más joven. Son precisamente estos instrumentos los portadores de los conocimientos, del gusto, la sazón y el cariño de la familia. De alguna manera, la sabiduría de las mujeres de una familia está contenida en esos utensilios de trabajo que son vehículos de la creatividad y emblemas de la tradición local.

En lo que a ingredientes respecta, las cocinas como la de Santa y la de Tere, más cercanas al paradigma tradicional, se caracterizan por utilizar como base productos de tradición mesoamericana, como maíz, calabaza, frijol, chayote, verdolagas, quelites, nopales, hongos, una gran variedad de chiles frescos y secos, epazote. Estos ingredientes se conjugan con otras hierbas y productos de tradición europea, asiática y africana —que fueron incorporados a la dieta mesoamericana durante el virreinato— como ajo, cebolla, naranja, limón, jamaica, yerbabuena, tomillo, comino y canela.

En estas cocinas la carne tiene un papel secundario, pues el centro de las preparaciones lo conforman los productos vegetales. En ellas se busca que los ingredientes sean frescos y se consiguen preferentemente dentro de la propia región y durante la temporada de cosecha. Las habitantes de estas cocinas producen lo que consumen siempre que les es posible. Ellas tienen el control sobre el propio proceso productivo. No han abandonado la autoproducción en pos del consumo. La calidad de ingredientes y platillos está sostenida en la confianza en las relaciones cara a cara, en el conocimiento acumulado a través de la experiencia empírica, pues cuando las propias cocineras no pueden estar a cargo de la producción de los ingredientes, confían en sus vecinas para comprar maíz o pedirles alguna hierba de olor.

Estas cocinas también se caracterizan por el amplio uso de técnicas de preparación de origen prehispánico: se tateman chiles, cebollas y tomates; se guisan en chile verdolagas, nopales, quelites y ocasionalmente carne; se nixtamaliza el maíz, se hierven por horas los frijoles; se cuecen al vapor tamales, molotes y otros platillos, como la flor de sábila.

Otras cocinas, como la de Rosa y Paulina, más cercanas al paradigma moderno, tienen como centro ingredientes y productos de origen industrial. En ellas la carne, opuesta a los vegetales de la milpa, tiene un papel preponderante. En este distanciamiento con la ruralidad tradicional de origen mesoamericano la técnica culinaria central es el freído en aceite vegetal, técnica culinaria de origen mediterráneo.

En ellas se consumen asiduamente refrescos, jugos, panquecillos, atún enlatado, yakults, danoninos y otros derivados lácteos. Todos ellos se consumen como símbolo de la posición económicamente privilegiada que la familia busca mostrar y como resultado de la adopción del higienismo moderno —que además se asume como saludable— que confía en los sistemas expertos (cf. Giddens, 1993). Aquí, la estacionalidad dada por los ciclos agrícolas ha desaparecido en la comida cotidiana: se utilizan casi los mismos productos a lo largo de todo el año. Curiosamente, en estas cocinas donde se ha perdido el gusto por los ingredientes frescos de la milpa, la comensalidad compartida, característica de los ámbitos rurales no se ha perdido. Estas familias buscan comer juntas todas las veces que les es posible.

Ninguna cocina representa uno u otro paradigma de manera pura. En todas ellas, utensilios e ingredientes modernos y tradicionales se conjugan en el día a día, no compiten ni se contraponen, se complementan siguiendo el juicio de la cocinera al mando (Figura 32). Algunos objetos, como los refrescos, han encontrado gran aceptación dentro de las cocinas y por ello han pasado a formar parte de la comida cotidiana. De acuerdo con las propias mujeres, este objeto entró en sus vidas como un bien de consumo ocasional y festivo: se tomaba en las fiestas de Semana Santa, después de haber ayunado durante la cuaresma o bien, se consumía ocasionalmente los fines de semana, cuando el padre descansaba. Con la accesibilidad y promoción de estos productos como bienes de prestigio, asociados en buena medida con la urbanidad y la modernización, se han incorporado como objetos que denotan la capacidad de compra de una familia. Este mismo fenómeno ocurre con la comida fuera de casa en restaurantes y otros establecimientos. De esta manera, ciertos productos constituyen una forma de identificación y distinción, pues, aunque quienes los consumen

se reconocen como habitantes originarios de La Negreta, a través de ellos marcan la diferencia del poder adquisitivo de unas y otras familias.

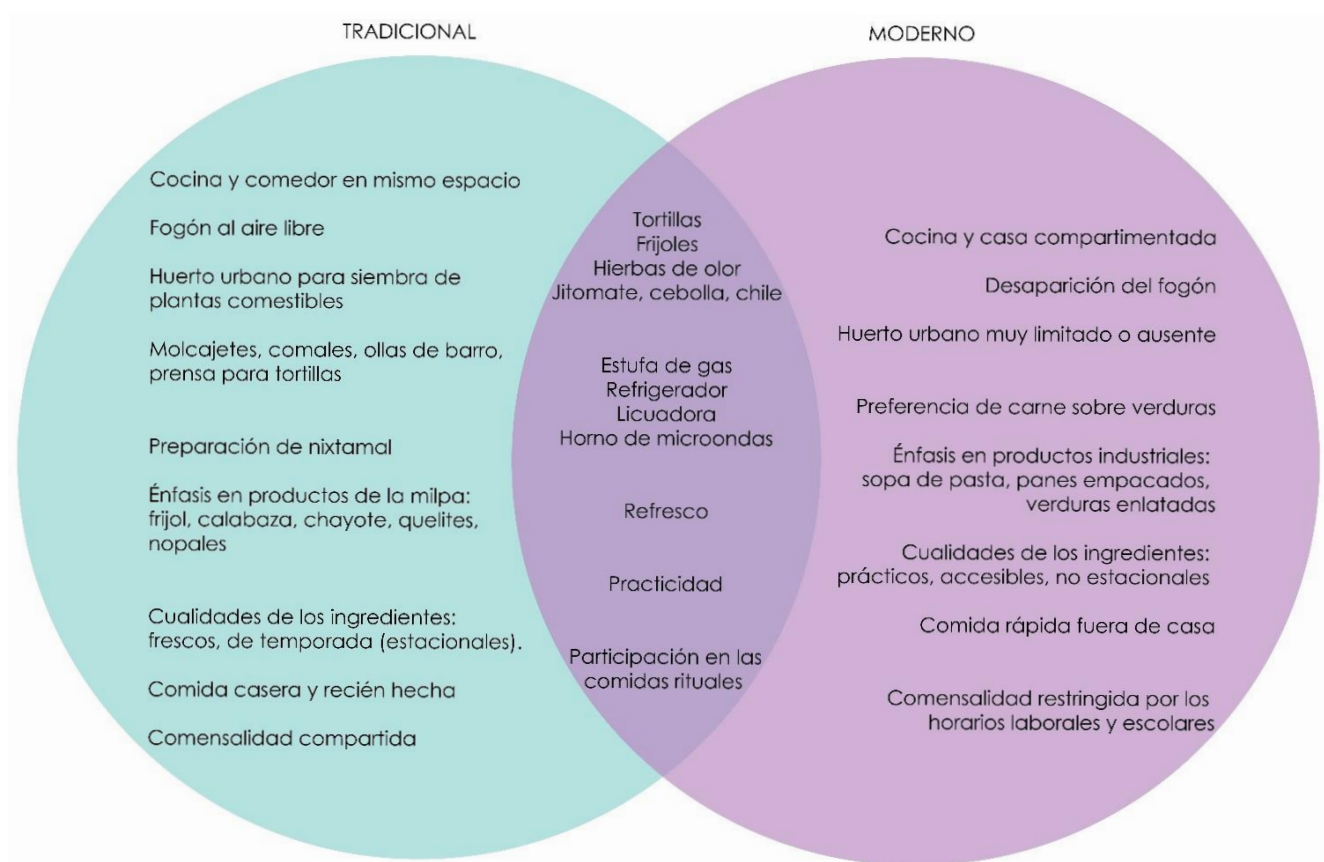


Figura 32. Elementos correspondientes a dos esquemas de mundo que en la práctica cotidiana se conjugan para dar lugar a modos de vida singulares: modernos *tradicionalizados* y tradicionales *modernizados*.

Fuente: Gabriela P. González del Ángel

De esta manera, la comida, los ingredientes y los utensilios constituyen la materialización de relaciones y afectos; son elementos constitutivos de las relaciones sociales y a través de ellos se expresa, se construye y reelabora la identidad, los ideales y los valores fundamentales. Precisamente por ello, cocina y comida nos permiten atisbar en la identidad cultural de un grupo. A través de objetos y prácticas, cocinas y cocineras expresan una forma singular de relación en y con el mundo. Manifiestan lo irrenunciable, ingredientes, utensilios y prácticas que vinculan a las personas con un territorio y una memoria histórica,

y lo mutable, elementos y prácticas que adoptan y se adaptan a los imaginarios de lo moderno.

Al mismo tiempo permiten observar las decisiones y ajustes que realizan cada familia, donde abuelas y madres deciden día a día lo que es más importante para cocinar y para comer, por ello son ellas quienes definen en buena medida la identidad culinaria de sus familias, pues dentro del espacio doméstico ellas deciden que se queda y que se va de cada esquema. Así, día a día las prácticas alimentarias rurales o tradicionales son ajustadas, adecuadas y acomodadas a las condiciones impuestas por la realidad de la periferia urbana, donde la vida laboral requiere de una negociación de los roles familiares: de quién es la responsabilidad de alimentar y a quiénes. Al mismo tiempo, esta negociación de roles conlleva una negociación espacial sobre las propias cocinas: instrumentos que se incorporan y cumplen funciones muy específicas, utensilios que dejan de ser usados en la preparación cotidiana, ingredientes y platillos que pierden importancia y otros que la adquieren, y las formas y horarios que adquiere la comensalidad.

Otra característica observada entre las prácticas que se realizan en las cocinas tiene que ver con el manejo del cuerpo. Aunque nociones como la higiene, la practicidad, la compartimentación y la eficiencia han entrado en las cocinas, la estandarización de procedimientos no ha sido incorporada. Aquí no hay recetas escritas ni recetarios, el conocimiento y los saberes culinarios se encuentran corporizados. El cuerpo, como espacio primario de aprendizaje y socialización, no ha sido desgarrado por el esquema dualista cartesiano que escinde cuerpo y mente donde el cuerpo ha quedado devaluado como instrumento o máquina para la realización de los proyectos de la mente. En estas cocinas el cuerpo no es algo que “se tiene” sino la propia forma de la existencia, de la realización de procedimientos culinarios y de transmisión de saberes. El cuerpo es percepción y es experiencia. A través de todos los sentidos es que se aprende a cocinar, como la niña que reconoce la hierba que necesita su abuela por su olor característico. El cuerpo es también medida de los ingredientes que se calculan “al gusto” y a partir de la experiencia. Con el cuerpo, se reconoce un buen plato por su aroma; se sabe el punto justo de cocción por su sonido; se determina la cantidad de ingredientes por el tacto y el gusto. Esta es una veta

muy interesante que vale la pena seguir, el manejo del cuerpo en dos esquemas de mundo distintos: uno donde el cuerpo es un instrumento, una máquina que “se utiliza” para llevar a cabo los proyectos pensados desde un cerebro disociado del mismo, y otro donde cuerpo y mente son uno solo, cuerpo que piensa, que conoce, que explora, que transmite.

Todo lo anterior, nos permite afirmar que lo que acontece en la cocina, cocinar y comer, nos acercan a la historia de un grupo y a la historia de la humanidad. Ingredientes, objetos, espacios y platillos son indicativos de las relaciones entre personas, materializaciones de los ideales de vida, configuradores de los vínculos con otras comunidades y componentes centrales de la memoria histórica. Nos permiten apreciar los vínculos que se establecen con el entorno inmediato y la valoración respecto a la relación con la naturaleza y el territorio. Además, nos permiten observar nítidamente las relaciones y afectos entre personas, la pertenencia a determinados grupos sociales con los que se comparten costumbres, valores y creencias, pues lo que se come y la manera en que se come es el fundamento de la producción, reproducción y desarrollo de la vida humana en comunidad. Una comunidad que ajusta y adapta los elementos de su entorno social a su propia lógica para poder seguir siendo ella misma.

Tiempos cíclicos, espacios cotidianos: prácticas alimentarias de frente a la modernidad

*“El tiempo implica la memoria portadora de sentido y la expectación del sentido posible que nos representa el futuro, así este futuro esté unido a un eterno comienzo o nos determine el fin de la existencia”
(Betty Martínez Ojeda, 2006: 5).*

Tiempo y espacio son dos dimensiones ordenadoras de los ritmos, frecuencias y duraciones de las prácticas sociales. Las prácticas sociales son la forma en que los humanos construimos y reconstruimos nuestro entorno inmediato, nuestro mundo, nuestra realidad; en ellas, tiempo y espacio no son dimensiones absolutas, sino construcciones

históricas y culturales que emergen desde distintos paradigmas. Ya decíamos antes que a través del cocinar y el comer, las personas deciden a través de la elección de espacios, objetos y prácticas reproducir elementos de diferentes paradigmas, uno tradicional y otro moderno, pero ¿cómo podemos reconocerlos?

Hacer un repaso exhaustivo sobre el surgimiento de la modernidad y la gestación del paradigma moderno sería sumamente ambicioso e imposible de realizar en unas cuantas páginas. Por ello, aquí hemos pretendido observar la modernidad más inmediata cristalizada en prácticas cotidianas domésticas. En ellas podemos atisbar los componentes centrales del paradigma moderno cuyas directrices nítidas lo caracterizan.

La simplificación de la complejidad a la que se enfrentó Europa para gestionar el novísimo sistema-mundo, se tradujo en la formulación de una posición económica, ecológica y tecnológica a lo largo del siglo XVII: el paradigma moderno con la razón instrumental como eje, traducida en la empresa capitalista cuyo fundamento se encontraba en la eficacia, la racionalidad, la individualidad, la disociación mente-cuerpo, la separación y estandarización del tiempo y el espacio.

Estos elementos, a decir de Giddens (1993) provocaron el distanciamiento de las interacciones cara a cara y ocasionaron la desarticulación de las relaciones sociales de sus contextos locales, desplazándolas por la confianza en los sistemas expertos. Estos sistemas expertos, a su vez han incidido en las antiguas formas de comunidad, en sus tiempos cíclicos y en las relaciones personales que, al ser estructuradas por los sistemas abstractos, confieren impersonalidad a la vida social moderna. Sin embargo, en La Negreta, la modernidad no ha logrado desleír la vida comunitaria, la confianza en las relaciones cara a cara ni los ciclos rituales.

Allí se observa una modernidad adaptada a las condiciones locales. Una modernidad que no irrumpe en abstracto, sino que transforma en concreto prácticas y espacios de cotidianidad. La idea del progreso técnico y la modernidad, de la individualidad singular llegó a La Negreta con la conurbación y la posterior desaparición de las milpas; llegó con la idea de ciudad. Este primer cambio significó el abandono de prácticas como la siembra y

cultivo de una gran variedad de productos y del aprovechamiento de los recursos que el monte proveía. Paulatinamente, la urbanización y la modernización como “utopías del progreso”, dice Baños Ramírez (2003) han creado un conjunto de expectativas y prácticas en su encuentro con la trayectoria propia de la comunidad.

Estas promesas de modernización y modernidad han tenido distintas interpretaciones y grados de aceptación entre los habitantes de La Negreta. Hay quienes han decidido hacer suyos los valores modernos. Se ha aceptado en cierta medida la introducción de la racionalidad, a través de productos industrializados, y la mecanización de procedimientos para la reducción del tiempo y esfuerzo invertido en todas las actividades, a través de los electrodomésticos. Se hacen “alardes de modernidad” a través de objetos como radios, pantallas planas, celulares, automóviles, estufas de gas, refrigeradores y, sobre todo, con los hornos de microondas. También lo hacen a través de ingredientes como la carne, el aceite vegetal, el azúcar, el café soluble, el atún, la mayonesa, pero sobre todo con el refresco. Lo hacen igualmente a través de prácticas como el comer fuera de casa en establecimientos donde priman los productos e ingredientes industrializados, con el rechazo al humo de la leña y a la manteca de cerdo, y con en el deseo de compartimentación de la casa y la cocina. Así, en las cocinas el espacio cambia, se ajusta a los preceptos modernos de higiene, eficiencia y practicidad, aunque todas estas nociones han sido previamente compatibilizadas y filtradas a través de los valores locales.

Simultáneamente, los habitantes de La Negreta han conservado sus propios valores tradicionales y hacen alarde de los mismos a través del uso de ingredientes y productos que los vinculan a su pasado agrícola: nopales, verdolagas, chiles, tortillas hechas a mano. También, a través de objetos como el fogón, el molcajete, la prensa para tortillas. Lo hacen también a través de prácticas como la siembra de plantas comestibles en patios y azoteas, el intercambio de ingredientes entre vecinas y las donaciones de comida, que se observan especialmente durante las fiestas religiosas. La alimentación, aunque ha tenido cambios y se sujeta a las posibilidades de compra y siembra en pequeña escala, se intenta que sea la misma, donde predominen los productos de la milpa, frescos y de temporada.

El tiempo cotidiano ha tenido alteraciones; se ha adaptado a las lógicas escolares, laborales y administrativas, que están más allá de los límites de decisión individual. La escuela y el trabajo son los grandes configuradores del tiempo cotidiano, que estructura el año según el periodo escolar y el vacacional. Sin embargo, este tiempo moderno queda suspendido y supeditado al tiempo ritual, al ciclo agrícola inferido a través del ciclo ritual anual de fiestas y procesiones en las que participan todos los miembros de la comunidad. La Negreta, colonia urbana que forma parte de los tiempos y los espacios modernos de la ciudad, se encuentra atravesada por una dinámica donde el tiempo cíclico ritual sigue siendo un ordenador de la vida. Es también a través de estos ciclos rituales que los espacios cotidianos se imbrican con los espacios de memoria, así tiempo y espacio cotidianos se tejen con el tiempo y espacio históricos.

Podríamos decir que se trata de un ejercicio de resistencia frente al modelo modernizador y también de una forma de negociación entre ambos esquemas de vida. En este encuentro de dos paradigmas se conjugan el anhelo por lo moderno y el deseo de seguir siendo los mismos. No hay oposición ni contradicción. Cada familia, cada sujeto en La Negreta pondera día a día lo que le es irrenunciable. Así, deciden, eligen, negocian y juegan con distintos elementos a través de los cuales comunican su identidad individual y su identidad cultural compartida. “Así, modernidad y tradición no son dos paradigmas sino uno solo con dos polos que se excluyen y se construyen solamente el uno frente al otro” (A. Álvarez Quiñones, comunicación personal, 6 de junio de 2018).

Es verdad también que las nuevas generaciones introducen electrodomésticos más complejos y menos comprensibles en las cocinas; emplean más productos industrializados donde la calidad de los ingredientes no es elegida directamente por quien cocina sino por un experto abstracto. Los más jóvenes de cada familia sienten curiosidad por la comida rápida y los dulces industriales, pues pasan horas frente al televisor, que les despliega una variedad de productos novedosos cargados de ideología. Estos jóvenes son “agentes activos de la modernidad”, como los llama Baños Ramírez (2003). Los medios masivos de comunicación, la escuela, la iglesia y los tránsitos por la ciudad los empapan de una infinidad de elementos que condensan los rasgos del paradigma moderno y ellos los trasladan y los

ajustan a su realidad singular. Ellos promueven la entrada de utensilios, aparatos, ingredientes y platillos en sus espacios domésticos. Por supuesto, que esta entrada efectiva a las cocinas depende de la aprobación por parte de la abuela, suegra o cabeza de la casa. Son ellas quienes —a partir de sus propios valores culturales— eligen si el objeto en cuestión entra o sale de su cocina. Ellas siguen haciéndose responsables de la alimentación de sus familias, de decidir qué es lo sano, apetitoso y deseable para sus hijos y nietos.

Enfocar el fenómeno de las cocinas en transformación desde un espacio periurbano de una ciudad media latinoamericana, donde la modernidad urbana es un fenómeno relativamente reciente, permite observar el tránsito de lo rural a lo urbano no sólo a través de elementos del paisaje modificado, sino también a través de los cambios y sustituciones que acontecen en el ámbito doméstico. La periferia urbana donde la marginalidad física, económica y social son más agudas y limitan las decisiones de los sujetos, permite apreciar con mayor claridad las decisiones y las prioridades de las familias en lo referente a la casa, la cocina y la comida.

A diez años de la desaparición de las últimas milpas, la modernidad ha logrado penetrar a través de los intersticios de las casas e instalarse en lo más profundo de las cocinas. ¿Qué ocurrirá en diez años más? ¿Cómo cambiarán las casas, las cocinas, las formas de cocinar y de comer? ¿Lo que es irrenunciable hoy, seguirá siéndolo con el paso del tiempo? ¿Qué elegirán las generaciones venideras? ¿Qué elementos emplearán mujeres y hombres para construir su identidad cultural? ¿Buscarán hacer ajustes en sus tiempos y espacios para seguir siendo una comunidad?

Por lo general, cuando se habla de la modernidad y su irrupción en todos los ámbitos de la vida social, se plantea como una especie de nube tóxica que lo cubre todo y extermina los elementos tradicionales que encuentra a su paso. Aquí hemos intentado un ejercicio distinto: pensar en la modernidad como una realidad que transforma la vida de las personas, pero también como un conjunto de imágenes y aspiraciones que los propios sujetos construyen a partir del repertorio cultural que tienen a su alcance.

En efecto, la ciudad, el lugar moderno por excelencia, alcanzó en su expansión a La Negreta y transformó la vida rural y, con ello, la posibilidad de autoproducción para satisfacer las necesidades más inmediatas. También fomentó la llegada de extraños a vivir entre los pobladores originarios —aquellos que salieron de la hacienda tras el reparto agrario— trastornó momentáneamente la vida comunitaria con la implantación de industrias y la construcción de puentes vehiculares, modificó el patrón de asentamiento y la traza original, y también, trastocó el orden doméstico anterior, sus cocinas y sus antiguas formas de comer y cocinar. Sin embargo, estos cambios fueron aceptados por sus habitantes, quienes vislumbraron que las transformaciones —con todo y sus costos— les representarían beneficios también. El transporte público, las escuelas, el alumbrado público y el agua corriente significaron la reducción del esfuerzo físico que antes hacían, especialmente para las mujeres que dejaron de acarrear agua, trastes, ropa de la casa al patio y de regreso.

Es importante señalar que en el proceso de transición de la ruralidad a la urbanidad han sido los propios habitantes de La Negreta quienes, a partir de elementos como la publicidad, su tránsito por la ciudad, su regreso tras haber migrado a Estados Unidos, eligen y concretan los imaginarios de lo moderno, no sólo en sus viviendas sino también en sus formas de cocinar y comer. Son asiduos consumidores de la cultura de masas y a partir de ella imaginan la vida que tendrán en la ciudad, con todo lo que eso implica: relaciones familiares diferentes, cambios en las jerarquías domésticas, modificaciones al espacio y a las formas en que éste es usado, transformación de utensilios e instrumentos de cocina, abandono de prácticas y alimentos para incorporar nuevos ingredientes y productos.

Cada familia y cada individuo toma esas decisiones día a día. Deciden sino de manera reflexiva sí intuitiva qué es lo mejor a partir de un repertorio de objetos, imágenes y valores, para construir la imagen que de sí mismos desean mostrar. Toman de cada uno de los paradigmas lo que les permite tener la vida que imaginan mejor. Son ellos quienes valoran positiva o negativamente unos y otros elementos, eligen y toman en sus manos las decisiones sobre lo que es conveniente cambiar para ajustarse a las condiciones de la modernidad urbana y lo que es indispensable conservar para seguir siendo una comunidad.

A partir de la experiencia pretérita y los anhelos futuros construyen la casa, la cocina y la vida con la que se sienten más cómodos para vivir en la ciudad, para ser sujetos modernos sin dejar de ser ellos mismos, sin olvidar su pasado y sin renunciar a lo que consideran fundamental.

Las casas, las cocinas y las formas de comer seguirán cambiando, pues los imaginarios de lo moderno son poderosos y atractivos, pero siempre se conservarán elementos tradicionales, pues nadie renuncia enteramente a ser quien ha sido toda la vida. Las personas son participantes activos de la cultura; son agentes que seleccionan, filtran, rechazan, crean significados y asignan valores a lo que les rodea.

Esto que observamos aquí, esta conjugación de elementos que dan lugar a cocinas tradicionales modernizadas o a modernas tradicionalizadas está ocurriendo en otros pueblos originarios, en otros contextos periurbanos, en otras ciudades y en otros países, pues todos nos hemos subido al tren de la modernidad; sin embargo, en esa trayectoria vamos tomando del camino elementos de nuestro pasado tradicional, esos elementos entrañables del México profundo que seguimos añorando, porque para nosotros la simple nostalgia no es consuelo.

Haber estudiado el fenómeno de las cocinas y la comida en esta colonia nos permite conocer por extensión lo que ocurre en otras casas de otras colonias de otras ciudades, pues hay elementos de la experiencia de mundo que se comparten. Todos construimos, reafirmamos y comunicamos nuestra identidad a través del cocinar y el comer. Nuestras cocinas, pobladas por una amplia variedad de objetos, ingredientes, utensilios y platillos, están cargadas de sentidos y significados que expresan nuestra singular forma de concebir el mundo. A través de ellos elegimos y nos aferramos a los valores, prácticas y sabores que consideramos irrenunciables, al mismo tiempo que aprovechamos aquellos que facilitan nuestras vidas en este mundo moderno y que se integran a nuestro repertorio cultural.

Referencias

- Augé, M. (2007). Sobremodernidad. Del mundo de hoy al mundo de mañana. *Contrastes: Revista cultural*(47), 101-107.
- Aguirre, P. (2004). *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Álvarez Quiñones, A. (2014). *Espacios en transición. Autoproducción de la casa urbana en Mérida, México*. Barcelona: Tesis de doctorado, Universidad Politécnica de Catalunya.
- Ameigeiras, A. R. (2006). El abordaje etnográfico en la investigación social. En I. Vasilachis de Gialdino (coord.), *Estrategias de investigación cualitativa* (pp. 107-151). Barcelona: Gedisa.
- Amerlink, M.-J. y Bontempo, F. (1994). Antropología y espacio construido. En M.-J. Amerlink y F. Bontempo (coords.), *El espacio construido y la antropología: introducción a su estudio interdisciplinar* (pp. 23-43). México, D. F.: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Arroyo, M. (2003). Gas en todos los pisos. El largo proceso hacia la generalización del consumo doméstico del gas. *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, VII(146 (135)), 1-17.
- Ayora Díaz, S. I. (2012). *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán*. Nueva York y Oxford: Berghahn.
- Bate, L. F. (2014). "Del registro estático al pasado dinámico": entre un salto mortal y un milagro dialéctico. En L. F. Bate, *Propuestas para la Arqueología* (Vol. I, pp. 85-115). México, D.F.: Instituto Nacional de Antropología e Historia - Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Beriain, J. (2002). Modernidades múltiples y encuentro de civilizaciones. *Revista Mad*(6), 31-63.

- Bianciardi, M. (2009). *Complejidad del concepto de contexto*. (I. Célèry S., trad.) Recuperado el 02 de octubre de 2017, de <https://www.yumpu.com/es/document/view/38186523/marco-bianciardi-complejidad-del-concepto-de-contexto-episteme>
- Bourdieu, P. (1991). La casa o el mundo invertido. En P. Bourdieu, *El sentido práctico* (pp. 419-437). Madrid: Taurus.
- Bourdieu, P. (1999). Efectos del lugar. En P. Bourdieu, *La miseria del mundo* (pp. 199-124). Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Buchler, I. R. (1963). A Note on Nuer Residence. *American Anthropologist*(65), 652-655.
- Bueno Castellanos, C. y Ayora Díaz, S. I. (coords.) (2010). *Globalización y consumo: México en el mundo*. México, D. F y Mérida: Universidad Iberoamericana - Universidad Autónoma de Yucatán.
- Castells, M. (2001). La construcción de la identidad. En M. Castells, *La era de la información. Economía, sociedad y cultura* (Vol. II. El poder de la identidad, pp. 28-34). Buenos Aires: Siglo XXI.
- Castilleja, A. (2011). Ofrenda para las ánimas. Un estudio de caso en un pueblo purépecha. En C. Good Eshelman y L. E. Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 151-166). México, D. F.: Instituto Nacional de Antropología e Historia - Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Collignon, B. (2010). De las virtudes de los espacios domésticos para la Geografía Humana. En A. Lindón, & D. Hiernaux (Edits.), *Los giros de la Geografía Humana. Desafíos y horizontes* (págs. 201-215). México: Anthropos - Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa.
- Contreras, A. (1 de junio de 2017). Arranca Gicsa construcción de nuevo mall en Querétaro. *El Financiero*. Recuperado el 14 de septiembre de 2017, de

<http://www.elfinanciero.com.mx/bajio/arranca-gicsa-construccion-de-nuevo-mall-en-queretaro.html>

- Contreras, J. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. *Revista Chilena de Antropología*(11), 95-111.
- Delgado, J. (1998). Querétaro: hacia la ciudad-región. *Estudios Demográficos y Urbanos*, 8(3), 655-699.
- De Garine, I. (1998). Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura. *Congreso Internacional de Alimentación y Cultura* (pp. 13-34). Huesca: Museo Nacional de Antropología.
- Diario Oficial de la Federación. (4 de mayo de 1936). Resolución en el expediente de dotación de tierras al poblado Villa de la Corregidora, Estado de Querétaro. 2-7. México. Recuperado el 31 de agosto de 2017, de http://www.dof.gob.mx/nota_to_imagen_fs.php?cod_diario=189289&pagina=2&seccion=2
- Diario Oficial de la Federación. (14 de febrero de 1949). Resolución sobre división del ejido Villa Corregidora, Municipio del mismo nombre, Estado de Querétaro. 6-7. México. Recuperado el 30 de agosto de 2017, de http://www.dof.gob.mx/nota_to_imagen_fs.php?codnota=4523787&fecha=14/02/1949&cod_diario=192817
- Douglas, M. (1966). *Purity and Danger: an analysis of concepts of pollution and taboo*. Nueva York: Praeger.
- Dussel, E. (2011). El «sistema-mundo»: Europa como «centro» y su «periferia». Más allá del eurocentrismo. En E. Dussel, *Ética de la Liberación en la Edad de la Globalización y de la Exclusión* (pp. 50-86). Madrid: Trotta.
- Echeverría, B. (noviembre de 2002). La clave barroca de la América latina. *Exposición en el Latein-Amerika Institut de la Freie Universität Berlin*. Berlin. Obtenido de

<http://www.bolivare.unam.mx/ensayos/La%20clave%20barroca%20en%20America%20Latina.pdf>

- Echeverría, B. (2008). Un concepto de modernidad. *Contrahistorias. La otra mirada de Clío*(11), 7-18.
- Escobar, A. (2000). El lugar de la naturaleza y la naturaleza del lugar: ¿globalización o postdesarrollo? En E. Lander (comp.), *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas* (pp. 113-143). Buenos Aires: CLACSO.
- Federici, S. (2013). *Revolución en punto cero. Trabajo doméstico, reproducción y luchas feministas*. Madrid: Traficantes de sueños.
- García Canclini, N. (2005). *Imaginarios urbanos*. Buenos Aires: Eudeba. Universidad de Buenos Aires.
- García Ugarte, M. E. (1992). *Hacendados y rancheros queretanos (1780-1920)*. México, D. F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Garza Marcué, R. M. (2011a). Comida ritual del día de muertos en Culhuacán e Iztapalapa, pueblos originarios de la Ciudad de México. En C. Good Eshelman y L. E. Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 93-111). México, D. F.: Instituto Nacional de Antropología e Historia - Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Garza Marcué, R. M. (2011b). La vida ceremonial como patrimonio vivo en Iztapalapa, pueblo originario de la Ciudad de México. En C. Good Eshelman y L. E. Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 57-74). México, D. F.: Instituto Nacional de Antropología e Historia - Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Ghasarian, C. (2008). Por los caminos de la etnografía reflexiva. En C. Ghasarian, M. Abélès, I. Bèllier, P. Cohen, P. Erikson, S. Fainzang, P. Gaboriau, M. Godelier, F. Laplantine,

- A-M. Losonczy y P. Ottino, *De la etnografía a la antropología reflexiva. Nuevos campos, nuevas prácticas, nuevas apuestas* (pp. 9-42). Buenos Aires: Del Sol.
- Giard, L. (1999). Segunda parte: Hacer de comer. En M. De Certeau, L. Giard y P. Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar* (pp. 152-255). México, D. F.: Universidad Iberoamericana - Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente.
- Giddens, A. (1993). *Consecuencias de la modernidad*. Madrid: Alianza.
- Giedion, S. (1948). Part. VI. Mechanization encounters the household. En S. Giedieon, *Mechanization takes command. A contribution to anonymous history* (pp. 511-627). Nueva York: Oxford University Press.
- Giménez, G. (2003). La cultura como identidad y la identidad como cultura. (pp. 1-27). México, D. F.: Instituto de Investigaciones Sociales - Universidad Nacional Autónoma de México.
- Good Eshelman, C. (2004). Ofrendar, alimentar y nutrir. En J. Broda y C. Good (coords.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas* (pp. 307-320). México, D. F.: Instituto Nacional de Antropología e Historia - Instituto de Investigaciones Históricas - Universidad Nacional Autónoma de México.
- Good Eshelman, C. (2005). Ejes conceptuales entre los nahuas de Guerrero: expresión de un modelo fenomenológico mesoamericano. *Estudios de Cultura Náhuatl*(36), 87-113.
- Good Eshelman, C. (2011). Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno. En C. Good Eshelman y L. E. Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 39-55). México, D. F.: Instituto Nacional de Antropología e Historia - Escuela Nacional de Antropología e Historia.

- Good Eshelman, C. y Corona de la Peña, L. E. (coords.) (2011). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México, D. F.: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Gracia, M. (1996). Antropología de la alimentación. En J. P. Martínez (coord.), *Ensayos de antropología cultural: homenaje a Claudio Esteva Fabregat* (pp. 382-393). Barcelona: Ariel.
- Gregorio Gil, C. (2006). Contribuciones feministas a problemas epistemológicos de la disciplina antropológica: representación y relaciones de poder. *AIBR. Revista de Antropología Iberoamericana*, 1(1), 22-39.
- Guerrero Ferrer, A. (2000). *La dulcería en Puebla. Historia cultural de una tradición*. México, D. F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Guerrero Ferrer, A. (2007). *Comida y cultura en Querétaro: recetario*. Santiago de Querétaro: Universidad Autónoma de Querétaro.
- Harris, M. (1989). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Barcelona: Alianza.
- Hiernaux, D. y Lindón, A. (2012). Renovadas intersecciones: la espacialidad y los imaginarios. En A. Lindón y D. Hiernaux (coords.), *Geografías de lo imaginario* (pp. 9-28). Barcelona: Anthropos - Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa.
- hooks, b. (1984). *Feminist theory: from margin to center*. Boston: South End Press.
- Icazuriaga Montes, C. y Osorio Franco, L. E. (2007). La relación periferia-centro en la ciudad de Querétaro mediante las prácticas de movilidad y consumo. *Alteridades*, 17(33), 21-41.
- Kent, S. (1993). Activity areas and architecture: an interdisciplinary view of the relation between use of space and domestic built environments. En S. Kent (ed.), *Domestic*

- architecture and use of the space. An interdisciplinary cross-cultural study* (pp. 1-10). Cambridge: Cambridge University Press.
- Lévi-Strauss, C. (1968). *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. México D. F.: Fondo de Cultura Económica.
- Lévi-Strauss, C. (1970). *Mitológicas III: El origen de las maneras de mesa*. Madrid: Siglo XXI Editores.
- Lévi-Strauss, C. (1972). *Mitológicas II: De la miel a las cenizas*. México D. F.: Fondo de Cultura Económica.
- Lewis, O. (1961). *Antropología de la pobreza. Cinco familias*. México, D. F.: Fondo de Cultura Económica.
- Lindón, A. (2007). La ciudad y la vida urbana a través de los imaginarios urbanos. *Eure*, XXXIII(99), 7-16.
- Long, J. (coord.) (2003). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México, D. F.: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Long-Solís, J. y Vargas, L. A. (2005). *Food Culture in México*. Westport: Greenwood Press.
- López Frías, E. (2004). *Apuntes para la historia de Corregidora*. Querétaro: Unidad Regional de Culturas Populares, Viterbo Editorial.
- Low, S. M. y Lawrence-Zúñiga, D. (2007). Locating culture. En S. M. Low y D. Lawrence-Zúñiga (eds.), *The anthropology of space and place. Locating culture* (pp. 1-47). Oxford: Blackwell Publishing.
- Mallimaci, F. y Giménez Béliveau, V. (2006). Historia de vida y métodos biográficos. En I. Vasilachis de Gialdino (coord.), *Estrategias de investigación cualitativa* (pp. 175-212). Barcelona: Gedisa.
- Martínez Ojeda, B. (2006). *Homo digitalis: etnografía de la cibercultura*. Bogotá: Ediciones Uniandes.

- McDowell, L. (2000). *Género, identidad y lugar. Un estudio de las geografías feministas*. Madrid: Ediciones Cátedra.
- Medina Hernández, A. (2006). Las fronteras simbólicas de un "pueblo originario": una mirada etnográfica a las comunidades de Tláhuac, Distrito Federal. *Liminar. Estudios Sociales y Humanísticos*, IV(1), 77-91.
- Menéndez, E. L. (1997). El punto de vista del actor: homogeneidad, diferencia e historicidad. *Relaciones*(69), 237-270.
- Miller, D. (ed.) (2001). *Home possessions. Material culture behind closed doors*. Oxford: Berg.
- Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Ediciones de la Reina Roja - Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Mintz, S. y Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Reviews of Anthropology*, 31, 99-119.
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Gijón: Trea.
- "Nourish". (2017). *Merriam-Webster's online dictionary*. Recuperado el 10 de abril de 2017, de <https://www.merriam-webster.com/dictionary/nourish>
- "Nurture". (2017). *Merriam-Webster's online dictionary*. Recuperado el 10 de abril de 2017, de <https://www.merriam-webster.com/dictionary/nurture>
- Olivera Lozano, G. (2005). La reforma al artículo 27 constitucional y la incorporación de las tierras ejidales al mercado legal de suelo urbano en México. *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, IX(194), 741-798.
- Ortega Alcázar, I. (2015). *Autoconstrucción de vivienda, espacio y vida familiar en la Ciudad de México*. México, D. F.: Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales Sede México - Programa Universitario de Estudios de la Ciudad, UNAM.

- Ortiz Gómez, A. S., Vázquez García, V. y Montes Estrada, M. (2005). La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. *Estudios Sociales*, XIII(25), 8-34.
- Pelta, R. (2012). El nuevo ángel del hogar. Electrodomésticos y publicidad (1880-1960). *Pensar la publicidad*, 6(no. especial), 117-146.
- Peralta González, E. (2011). Las ofrendas alimentarias en el ritual de "levantamiento" entre los totonacos de Coahuilán, Veracruz. En C. Good Eshelman y L. E. Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 167-185). México, D. F.: Instituto Nacional de Antropología e Historia - Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Pérez Ruiz, M. L. (2003). El estudio de las relaciones interétnicas en la antropología mexicana. En J. M. Valenzuela Arce (coord.), *Los estudios culturales en México* (pp. 116-207). México D. F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes - Fondo de Cultura Económica.
- Petridou, E. (2001). The taste of home. En D. Miller (ed.), *Home possessions. Material culture behind closed doors* (pp. 87-104). Oxford: Berg.
- Pilcher, J. M. (2012). *Planet taco: a global history of mexican food*. Oxford: Oxford University Press.
- Portal, M. A. (2013). El desarrollo urbano y su impacto en los pueblos originarios de la Ciudad de México. *Alteridades*, 23(46), 53-64.
- Pujadas i Muñoz, J. J., Comas d'Argemir, D. y Roca i Girona, J. (2010). *Etnografía*. Barcelona: Editorial UOC.
- Quintal, E. F. y Quiñones Vega, T. (2011). Del altar al mercado, los rituales del píbil en la Península de Yucatán. En C. Good Eshelman y L. E. Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 187-204). México D. F.: Instituto Nacional de Antropología e Historia - Escuela Nacional de Antropología e Historia.

- Rabinow, P. (1992). *Reflexiones sobre un trabajo de campo en Marruecos*. Madrid: Júcar.
- Rapoport, A. (1969). *House form and culture*. Englewood Cliffs: Prentice Hall.
- Rapoport, A. (1994). Prólogo. En M.-J. Amerlink y F. Bontempo (coords.), *El entorno construido y la antropología: introducción a su estudio interdisciplinar* (pp. 11-15). México, D. F.: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Rapoport, A. (2003). *Cultura, arquitectura y diseño*. Barcelona: Edicions UPC.
- Restrepo, E. (2006). Identidades: planteamientos teóricos y sugerencias metodológicas para su estudio. *Jangwa Pana*, 5(1), 24-35.
- Restrepo, E. (2016). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Bogotá: Envión Editores.
- Richards, A. (1939). *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: an economic study of bemba tribe*. Londres: Oxford University Press.
- Romero Tovar, M. T. (2009). Antropología y pueblos originarios de la Ciudad de México. Las primeras reflexiones. *Argumentos*, 22(59), 45-65.
- Sahlins, M. (2006). *Cultura y razón práctica*. Barcelona: Gedisa.
- Soto Villagrán, P. (2010). Los giros de las geografías de género: re-pensando las diferencias. En A. Lindón y D. Hiernaux (Edits.), *Los giros de la Geografía Humana. Desafíos y horizontes* (pp. 217-240). México: Anthropos - Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa.
- Tamayo Vásquez, L. (2008). Identidad cultural en los migrantes. *Revista Trabajo Social UNAM*(19), 183-194.
- Taylor, S. J. y Bogdan, R. (1994). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados*. Barcelona: Paidós.
- Vasilachis de Gialdino, I. (2006). La investigación cualitativa. En I. Vasilachis de Gialdino (coord.), *Estrategias de investigación cualitativa* (pp. 23-64). Barcelona: Gedisa.

Ziccardi, A. (2001). Las ciudades y la cuestión social. En A. Ziccardi (ed.), *Pobreza, desigualdad social y ciudadanía. Los límites de las políticas sociales en América Latina* (pp. 85-126). Buenos Aires: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.