



Universidad Autónoma de Querétaro
Facultad de Filosofía

Perspectiva antropológica para el diseño de estufas de gas en México.
Acercamiento a usuarios a través de relatos de vida

Tesis

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

Presenta
Mayra Portillo Gallardo

Dirigido por:
Dr. Gaspar Real Cabello

Querétaro, Qro. a 25 de noviembre de 2021



Universidad Autónoma de Querétaro

Facultad de Filosofía

Maestría en Estudios Antropológicos en Sociedades Contemporáneas

Perspectiva antropológica para el diseño de estufas de gas en México.
Acercamiento a usuarios a través de relatos de vida

Tesis

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

Presenta

Mayra Portillo Gallardo

Dirigido por:

Dr. Gaspar Real Cabello

Dr. Gaspar Real Cabello
Presidente

Dra. Marja Teresita González Juárez
Secretaria

Dr. José Luis Plata Vázquez
Vocal

Mtra. Érika Elizabeth Ramos Castro
Suplente

Dr. Eduardo Solorio Santiago
Suplente

Centro Universitario, Querétaro, Qro.
Noviembre 2021
México

A Paco, mi mundo entero.

Dirección General de Bibliotecas UAQ

Resumen

La cultura material ha sido objeto de estudio para la antropología desde su origen, los espacios, las imágenes y los objetos que rodean a cada grupo social contienen una vasta riqueza simbólica, lo que constituye el punto de convergencia con el quehacer creativo del diseño que, mediante el uso de signos y símbolos construye imágenes y objetos que generan nuevas formas de relaciones sociales, hábitos y valores que tienen un impacto cultural e identitario. El diseño es una disciplina enfocada a resolver planteamientos valiéndose de la creatividad, una tarea enfocada a la acción más que a la reflexión, se beneficia ampliamente de su encuentro con una ciencia social con gran vocación académica e investigativa como la antropología, la integración de la investigación etnográfica sobre los usuarios como seres humanos insertos en un contexto social, el análisis teórico sobre sus prácticas culturales y los principios éticos en el desarrollo de la observación son la principal aportación.

El presente trabajo pretende contribuir a la antropología del diseño en México, al integrar la investigación etnográfica en el proceso de diseño de una estufa de gas, mediante tres relatos de vida nos aproximamos al mundo objetual de tres sujetos de estudio, dos de ellos en la localidad de San Rafael, El Marqués, Querétaro, y otro en la colonia Juriquilla, Querétaro; indagamos de manera general sobre la relación que guardan con los objetos que les rodean, particularmente con su estufa, reflexionamos sobre los vínculos que crea cada usuario con el artefacto y los valores simbólicos que encierran. Esta investigación es de carácter estrictamente cualitativo, una inmersión en la subjetividad de los pareceres y conceptos de tres personas que pertenecen a un grupo social determinado, así como la objetividad de sus hogares en contraposición con los datos estadísticos que tradicionalmente se proporcionan para la realización del diseño de una estufa de gas.

Palabras clave

Antropología del diseño, estufa, Querétaro, México.

Summary

Material culture has been the object of study for anthropology since its origin, the spaces, images and objects that surround each social group contain a vast symbolic wealth, which constitutes the convergence point with the creative work of design that, through the use of signs and symbols builds images and objects generating new forms of social relationships, habits and values that have a cultural and identity impact. Design is a discipline focused on solving approaches using creativity, a task focused on action rather than reflection, it benefits widely from its encounter with a social science with a great academic and investigative vocation such as anthropology, the integration of ethnographic research on users as human beings inserted in a social context, theoretical analysis of their cultural practices and ethical principles in the development of observation are the main contribution.

The present work aims to contribute to the anthropology of design in Mexico, by integrating ethnographic research in the design process of a gas stove, through three life stories we approach the object world of three study subjects, two of them in the town of San Rafael, El Marqués, and another in the Juriquilla neighborhood, both at Querétaro; we inquire in a general way about the relationship they have with the objects that surround them, particularly with their stove, we reflect on the links that each user creates with their artifact and the values they contain. This research is strictly qualitative, an immersion in the subjectivity of the opinions and concepts of three people who belong to a given social group, as well as the objectivity of their homes in contrast to the statistical data that are traditionally provided for the realization of the study design of a gas stove.

Keywords

Design anthropology, stove, Querétaro, México.

Dirección General de Bibliotecas UAQ

Agradecimientos

El presente texto se construyó con ideas de muchas personas, ideas con diversas anatomías: en forma de dudas, de curiosidad, de confrontación, de interés, de reclamo, de empatía, de experiencias. Todas generosas.

Quiero agradecer al Dr. Gaspar Real Cabello, mi director de tesis, por su pasión e interés por las tareas creativas, la tecnología y los procesos industriales, también agradezco su infinita paciencia y su siempre amable guía.

Gracias a todos los profesores de este posgrado, quienes abrazaron y condujeron por igual los proyectos de antropólogos y no antropólogos, entendiendo el valor de cada investigación y convertirnos, a quienes procedíamos de diversas disciplinas, en antropólogos.

Gracias al Dr. José Luis Plata por su exigencia y su facilidad para conducirnos a la reflexión, gracias a la Mtra. Érika Ramos por su talento para puntualizar los riesgos de un planteamiento equivocado y su conducción en mejores enfoques, gracias a la Dra. Marja González por su sensibilidad y su entusiasmo en cada aportación y muchas gracias al Dr. Eduardo Solorio por su dedicación, por la calidez de su esmerado acompañamiento y coordinación a esta, mi generación, agradezco también a cada uno de mis compañeros, muchos de ellos fueron maestros adicionales en mi proyecto de investigación y hermanos en este tránsito. Estoy segura que sus voces me acompañarán en cada proyecto que emprenda en el futuro.

Agradezco al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología por otorgarme la beca que hizo posible mi participación en este posgrado, así como a la Universidad Autónoma de Querétaro por abrirme sus puertas y abrazar mi sueño de estudiar antropología, es un gran orgullo formar parte de ella.

2 Contenido

1	Introducción.....	10
2.	Capítulo 1	17
2.1	Signos y símbolos, vehículos de cultura.....	17
2.2	¿Cómo se define el diseño?.....	19
2.3	El consumidor se transforma en usuario	21
1.4	Antropología del diseño.....	22
2.5	Estufas, carga simbólica y contexto	23
2.6	Metodología.....	39
1.	Capítulo 2. Reflexiones contextuales.....	44
3.1	El diseño, hoy.....	44
3.2	El diseño en México	47
3.3	Sobre nuestros informantes.....	53
3.4	Historia de la región	53
3.4.1	El origen	53
3.5	San Rafael.....	61
3.6	Juriquilla	63
3.6.1	Historia del pueblo de Juriquilla.....	64
3.6.2	Juriquilla en la actualidad.....	70
2.	Capítulo 3. Etnografía de los objetos, tres relatos de vida.....	72
4.1	Caso Aurora, usuario experto.....	73
4.1.2	Descripción del entorno.....	73
4.1.3	La casa, la cocina.	75
4.1.4	Una infancia de trabajo duro	77
4.1.5	El matrimonio como fuga.....	81
4.1.6	La familia.....	82
4.1.7	Cómo descubrió la cocina.....	84
4.1.8	El camino a su éxito personal.....	86
4.1.9	El futuro.....	87
4.1.10	Su estufa ideal (co-diseño con el usuario)	87
4.2	Caso Irene, usuario Tipo.....	92
4.2.1	El entorno.....	92

4.2.2 Su casa, un abarrotamiento de tesoros.	93
4.2.3 Un paseo por sus memorias.....	97
4.2.4 El afecto a los objetos.....	102
4.2.5 Doña Clemen.....	103
4.2.6 Doña Mago.....	107
4.3 Caso Don Daniel, usuario inesperado.	111
4.3.1 Varias casas en una casa.....	112
4.3.2 Centinela de memorias.....	116
3. Capítulo 4. Reflexiones finales.....	120
5.1 Paralelismos y asimetrías.....	120
5.2 Los relatos de vida, un acercamiento al lado humano del usuario.....	126
4. Bibliografía.....	130

Dirección General de Bibliotecas UAQ

1 Introducción

“Detrás del universo de los objetos de la cultura material se halla el universo de los hombres y de sus relaciones sociales”
(Peroni, 1967. p. 172)

La antropología se ha ocupado desde sus orígenes de todo cuanto el ser humano vive en sociedad, observa y analiza las sociedades desde todos sus ámbitos: comportamientos, tradiciones, cosmovisiones, religiones, sistemas de justicia, organizaciones sociales, rituales, estructuras familiares, y cada aspecto que configura sus culturas. Las más complejas y profundas definiciones de cultura, como veremos más adelante provienen de esta disciplina.

Los objetos que individuos de cada civilización crearon para subsistir al medio ambiente, para protegerse, para alimentarse, para comunicarse, para desarrollar cada actividad de su vida cotidiana, así como sus indumentarias, sus manifestaciones materiales artísticas y religiosas, han sido un aspecto fundamental en el estudio de las sociedades de todos los tiempos. De esto también da cuenta la antropología y es denominada: cultura material.

Cabe destacar que en la definición del concepto de cultura material parece seguir en construcción, aunque su estudio más profundo corresponde a arqueólogos e historiadores, se pueden observar variantes en su definición de acuerdo al enfoque que diversas disciplinas dan de acuerdo a su interés de estudio. En la inmensa mayoría de las sociedades contemporáneas, inmersas en la globalización, la generación de nuevos objetos aumenta aceleradamente, así

como la tecnología empleada en su manufactura y la contenida en su funcionamiento.

A decir de Jean Baudrillard (1969), si nos propusiéramos un análisis clasificatorio de los objetos tal como se clasifican especies animales o vegetales, observaríamos que existen tantos criterios para tal empresa como objetos mismos. Sin embargo sus aportaciones condujeron hacia una observación del objeto desde varias dimensiones fenomenológicas: como el uso del color y los materiales empleados de acuerdo a cada época y cómo eran percibidos o la gestualidad humana que guardan aquellos objetos que parecen describir la acción para la que fueron creados y cómo esta interpretación parte también de simbologías y significaciones consensuadas por sociedades análogas.

El interés de la antropología por la cultura material, traducida en el objeto como unidad de análisis, es el punto de encuentro con el diseño industrial, siendo la creación de objetos su tarea disciplinar, lo que da origen a la antropología del diseño como subdisciplina.

De eso trata la antropología del diseño: de usos e ideas sobre los objetos, y de objetos configurando la vida material y las ideas; asuntos cuyos ámbitos son los cotidianos, la imaginación y lo concreto, las creencias y los paradigmas desde los que construimos aquello que nos parece lo real y lo importante. (Juez, 2002. p. 23)

El diseño, por su parte, es una actividad preponderantemente social, coadyuvar en la satisfacción de necesidades humanas de toda índole constituye su función disciplinar. Está relacionado con cada actividad del individuo, en cada etapa de su vida pues, se encuentra inmerso en todos los objetos que le rodean. En torno al uso y manejo de los objetos que pasan por el proceso de diseño se generan una serie de prácticas culturales que contienen diversos significados para quienes los utilizan, en este sentido, la antropología tiene bastante qué aportar en el mundo

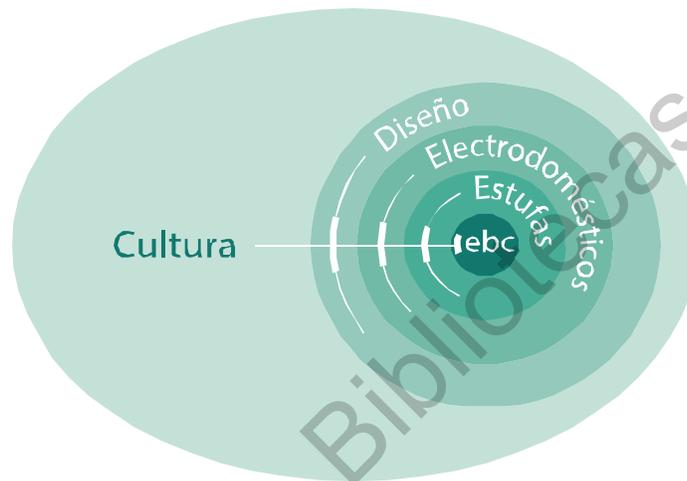
del diseño y las tecnologías que están implícitas en el proceso, desde el diseño, la producción hasta el consumo final.

La observación del grupo social al que se enfoca el diseño y sus características culturales es fundamental en la investigación preliminar de cada proyecto de diseño, sin embargo, por evidente que esto parezca, no es una constante en el desarrollo de proyectos profesionales de diseño, lo que se traduce en objetos, artefactos y productos que encuentran una pronta obsolescencia por no ofrecer una solución funcional o estética culturalmente alineada a las expectativas del grupo social específico.

El diseño, señala Sandoval (2018) es una actividad dinámica que proviene de rasgos sociales pero también contribuye a configurar pensamientos. Describe la relación diseño-sociedad-cultura como circular pues al tratarse de desarrollos no lineales, la significación puede producirse en cualquiera de éstos.

Sin dejar de reconocer la circularidad y el dinamismo de la relación descrita por Sandoval, y considerando que el objeto de la presente investigación, que tiene como origen el diseño y su necesidad de profundizar a través de la antropología en la observación integral de un individuo inserto en un grupo social, se divide en dos vertientes; por un lado se pretenden mostrar las implicaciones culturales que debe contemplar el diseño industrial en la producción de estufas de bajo costo en un sector de población que las adquiere; el lugar que ocupa este artefacto en la dinámica cotidiana de las familias y la carga simbólica del mismo. Por otra parte, se busca obtener información que sea de utilidad para enriquecer las estradas de diseño e incorporarlas al proceso creativo, en la etapa inicial del desarrollo del artefacto en cuestión.

Se pone de relieve que el diseño se encuentra inscrito en la cultura, que ésta atraviesa de manera transversal, pero también envuelve cada aspecto del proceso de diseño en un proyecto específico.



*ebc: estufas de bajo costo

Figura 1. Esquema para la ubicación del diseño como una disciplina inscrita en la cultura.
Fuente: Elaboración propia (2019)

La capacidad del hombre de crear objetos lo define como especie, lo ha acompañado desde sus primeras manifestaciones sociales. Los objetos brindan testimonio de civilizaciones pasadas y nos ofrecen información sobre su organización social y sus costumbres.

El diseño de objetos hoy, debería partir de investigaciones antropológicas que le brinden información rica en los aspectos sociales y culturales de los individuos y su contexto, para los que desarrolla el diseño de un objeto que habrá de integrarse a su vida cotidiana.

Resulta importante destacar el carácter cualitativo y fenomenológico de esta investigación, en la que la aproximación a las personas usuarias de objetos en general y de estufas de gas en particular, se dio a través de relatos biográficos,

con la subjetividad de sus propias perspectivas, nos propusimos conocer sus particulares mundos objetuales y las significaciones que cada uno les otorga.

El presente trabajo está organizado en cuatro capítulos. El primero está dedicado a plantear los conceptos y teorías que servirán de guía para la investigación.

De esa manera, el primer apartado aborda los conceptos de cultura que identifican el uso de signos y símbolos, su generación, uso, asimilación y adaptación como elementos de su estructura; a través de las reflexiones de Harris, Locke, Turgot, Geertz y Kuper. El segundo apartado se ocupa de la definición del diseño y los aspectos que lo convierten en una disciplina social y cultural. El tercer apartado ayudará a establecer cómo el consumidor se transforma en usuario y cómo esto define la óptica desde la cual será planteado y analizado.

En el cuarto apartado se perfila la antropología del diseño como eje rector de la investigación y, en el quinto apartado se integra a la estufa como objeto central de estudio, analizada desde la teoría de Juez y Norman.

El quinto apartado hace un recorrido por los orígenes de la estufa con lo que se busca contextualizar la observación del artefacto que hoy habita las cocinas de nuestros informantes. El último apartado describe la metodología empleada y las razones de su elección.

En el segundo capítulo se reflexiona sobre la necesidad del diseño de nutrirse de la perspectiva antropológica, en los primeros dos apartados se establece el punto de vista desde el cual la colaboración de antropólogos y diseñadores resulta ética y beneficiosa para entender al usuario como ser humano, colocándolo al centro de un interés compartido en satisfacer de manera más adecuada sus necesidades, y cómo esta colaboración tiene en países europeos décadas de exitosa experiencia de la que se desprende el co-diseño con el usuario.

Los siguientes tres apartados describen los orígenes del estado de Querétaro, situando en su historia los lugares de procedencia de nuestros informantes, como son la comunidad de San Rafael, en el municipio de El Marqués y la historia de la

hacienda de Juriquilla, que da origen a la comunidad hoy conocida como el pueblo de Juriquilla, hasta su descripción actual.

El tercer capítulo está dedicado al trabajo etnográfico. Contiene la información que cada informante proporcionó a través de sus relatos biográficos, conversaciones encaminadas a conocer los objetos que les rodean hoy y el lugar que ocupan en el imaginario privado de cada uno, pero que también contienen diálogos íntimos sobre aspectos vivenciales que generosamente compartieron con la investigadora, lo que enriqueció la observación de los vínculos emocionales que se desarrollan con los objetos. Describe los espacios de sus hogares a los que se tuvo acceso y da cuenta de ellos con una memoria descriptiva compuesta por imágenes fotográficas y reflexiones acerca de la selección de sus objetos, su colocación, su agrupación y las composiciones que de ellos resultan y constituyen su particular lenguaje objetual, retomando las teorías mencionadas en el primer capítulo para contrastar algunos hallazgos, con el objetivo de mantener un diálogo entre la teoría y lo fenomenológico.

El primer apartado se adentra en la cocina de Aurora, nuestra usuaria experta, denominada así por su amplia experiencia como cocinera profesional. Sus relatos recorren su infancia, el trabajo en la milpa familiar, su matrimonio y la llegada de sus hijas, su interés por la cocina y cómo ésta se convirtió en el medio para ganarse la vida. La última etapa de este apartado se dedicó a reflexionar sobre la estufa y sus aportaciones en la construcción de estufa ideal.

Un siguiente apartado está dedicado a Irene, nuestra usuaria tipo, denominada así por representar el ideal de usuario dentro de la industria de los electrodomésticos, por tratarse de una mujer joven y estar consagrada al cuidado y la atención de su esposo y sus dos hijos pequeños, así como a las tareas relacionadas con el hogar. Al igual que Aurora, Irene muestra a través de sus relatos, interesantes aspectos sobre los lazos que unen a las personas con los objetos y reflexiona sobre su estufa ideal. Por su conducto conversamos con Doña Clemen, su abuela paterna,

quien nos mostró la perspectiva de dos generaciones anteriores de la misma familia acerca de su propia infancia en un contexto campesino; y Doña Mago, una mujer dedicada a hacer tortillas de maíz en un fogón de leña, para sostener a su familia, con quien la une una amistad de años en San Rafael.

El último apartado corresponde a Don Daniel, quien a través de sus relatos muestra la perspectiva de un hombre de 71 años, da cuenta de una vida entera en San Rafael, de la historia de su familia y su vida laboral que abarca diversos oficios y de su casa, la evolución de un mismo espacio en el que han tenido lugar varias casas, todas pertenecientes a su familia, con toda la carga simbólica que encierra para él. Finalmente, sus reflexiones sobre la cocina y la estufa.

En el cuarto y último capítulo se contrastan los aspectos generales sobre las historias de vida de los tres informantes analizando sus concordancias y sus diferencias, se reflexiona acerca de sus espacios, de sus cocinas, sobre la forma de cada uno de relacionarse con los objetos. Se reflexiona sobre la estufa y su asociación con lo femenino, y sobre algunas consideraciones sobre la relación que se construyó entre investigadora-informante en cada caso, a lo largo de un primer apartado: Paralelismos y asimetrías.

Finalmente, el último apartado: Los relatos de vida, un acercamiento al lado humano del usuario, contiene una recapitulación acerca del desarrollo del trabajo de campo, la metodología con la que se emprendió esta experiencia etnográfica; así como de los objetivos planteados y reflexiones finales de la presente investigación.

2. Capítulo 1

2.1 Signos y símbolos, vehículos de cultura

Durante este capítulo se reflexionará sobre los conceptos que se plantearon como medulares para el desarrollo de la investigación, la consideración de cada uno y el entramado que forman servirá para ubicar el diseño como disciplina técnica-creadora en el universo que configura la cultura como objeto de estudio de la antropología.

Marvin Harris propone que la cultura “Es el conjunto aprendido de tradiciones y estilos de vida, socialmente adquiridos, de los miembros de una sociedad, incluyendo sus modos pautados y repetitivos de pensar, sentir y actuar (es decir, su conducta)”. Marvin Harris (2001: P. 9).

Harris describe cómo la antropología empezó ocupándose de la historia como ciencia, debido al reconocimiento y la atención que recibía el método científico, llama en cambio nuestra atención hacia la etapa de la Ilustración y su impacto en la formación de la ciencia de la cultura, “Todo lo que en la teoría antropológica es nuevo comienza con la Ilustración” (Ídem, p. 7).

Se destacan las aportaciones de Locke, que en su *An essay concerning human understanding* (1690. p. 48) establece que la mente humana es, al momento de su nacimiento, un gabinete vacío y que el conocimiento y las ideas con las que habrá de llenarse eventualmente, proceden todas, de lo que hoy se conoce como proceso de enculturación. Resultan de suma relevancia para esta investigación sus apuntes sobre la capacidad del ser humano en sociedad de crear símbolos para significarlo todo a su alrededor, rescata también los conceptos que Anne Robert Jacques Turgot vierte en su *Plan de dos discursos sobre la historia universal*

Poseedor de un tesoro de signos que tiene la facultad de multiplicar hasta el infinito, el hombre es capaz de asegurar la conservación de las ideas que ha adquirido, de comunicarla a otros hombres y de transmitir las a sus sucesores como una herencia constantemente creciente (Turgot, 1844. p. 627; original, 1750).

Resulta sorprendente la vigencia de estos conceptos y la manera como las relaciones sociales, y todo cuanto se deriva de ellas evolucionan perennemente re significando lo establecido sin desecharlo, asumiéndolo como cierto aunque lejano.

Por su lado, Clifford Geertz, en su libro “La interpretación de las culturas” (1973), define la cultura como un “sistema de concepciones expresadas en formas simbólicas”, y que es a través de ellas que la gente se comunica y desarrolla sus actitudes ante la vida, “La función de la cultura es dotar de sentido al mundo y hacerlo comprensible” (P.113). Esta visión de la cultura es de gran relevancia para esta investigación ya que la semiótica y la semántica son importantes herramientas en la tarea medular del diseño, en todas sus manifestaciones: comunicar, establecer relaciones tanto utilitarias como afectivas a través de signos y símbolos.

Al respecto, Adam Kuper hace un recorrido del concepto de cultura por la perspectiva de los pensadores más influyentes del siglo XX, da cuenta del concepto como un constructo que ha ido evolucionando a través del tiempo en el seno de las ciencias sociales, siendo la antropología quien la convierte en su tema central disciplinar. “El hombre es el animal que usa símbolos” (Burke. P. 103). “El edificio del conocimiento humano se yergue ante nosotros, no como una vasta colección de informes de nuestros sentidos, sino como una estructura de hechos que son símbolos y de leyes que son sus significados” (Langer. P. 103).

Es precisamente este mundo de símbolos y sus expresiones lo que marca el interés central de esta investigación, pues el diseño tiene su fundamento en la expresión, genera nuevas maneras de relaciones sociales a través de objetos e imágenes y de la constante evolución de sus interacciones, creando nuevas experiencias tanto individuales como colectivas.

2.2 ¿Cómo se define el diseño?

El diseñador e investigador Yves Zimmermann nos da una aproximación a la disciplina, a través de sus raíces etimológicas: la palabra diseño deriva de designio, intención, que a su vez procede de la palabra seña. Etimológicamente, seña se define como: Nota o indicio para dar a entender una cosa. En términos de diseño, esto viene a significar la forma, la configuración o figura esencial de una cosa, ese aspecto suyo concreto, permite denominarla como lo que ella, su identidad, es.

Tanto di-seño como de-signio remiten a este mismo carácter sígnico. La acción de señalar, de configurar la seña, la forma esencial de una cosa. Seña y designio, es decir, la seña como aspecto, forma, figura de una cosa, y el designio o intención como propósito, finalidad de esa cosa, se solapan y funden en el diseño. La acción de otorgarle a una cosa su identidad, su seña, se denomina, por consiguiente, diseñar (Zimmermann, 2017).

Zimmermann propone que, por tanto, todo proceso de diseño conduce a la solución de un problema con base en el eje triádico:

PROBLEMA – PROYECTO – SOLUCIÓN

A su vez, la significación básica de la palabra diseño tiene una idéntica estructura triádica:

DESIGNIO - DISEÑO - SEÑA

Por su parte, el diseñador Marco Antonio Sandoval Valle señala que el diseño es, por tanto, una actividad esencialmente humana y social puesto que encuentra su razón de ser como disciplina en el individuo y sus necesidades, sus gustos, sus limitaciones, sus costumbres y por tanto, su cultura.

La intención de considerar oportunamente a la cultura y al orden social en proyectos e investigaciones de diseño, resulta primordial, pues se advierte la inseparable incidencia de ambas en cualquier desarrollo estratégico y se determina también el alcance de su eficacia (Sandoval, 2017).

No es extraño que el diseño se asocie en primera instancia a conceptos de naturaleza más práctica, como moda, comercialización y consumismo, sin embargo, precisamente porque está inscrito en la industria es también una tarea multidisciplinaria y se relaciona con especialistas técnicos y tecnológicos, de acuerdo a la naturaleza de cada proyecto. No obstante que el diseño busca servir, funcionar, facilitar, su fundamento es hacerlo comunicando, conectando con fibras afectivas del individuo, provocando emociones.

El diseño es tanto el producto del inventario de recursos con los que contamos, como la consecuencia de un propósito, de un proyecto, que lo coloca más cerca de procesos inciertos y fortuitos como la evolución y la potencia volitiva, es decir, el deseo; que de las leyes de la mecánica clásica, la sociología positivista o la microeconomía (Juez, 2002. p. 6)

Una forma de acercarnos al estudio del diseño es a través de un artefacto tecnológico como lo es la estufa, al respecto, la antropología ha aportado ya varias décadas de colaboración en el desarrollo de investigaciones acerca del comportamiento y puntos de vista del usuario, como lo ilustran Maximino Matus, Jordi Colobrans y Artur Serra en su libro Cultura, diseño y tecnología, ensayos de tecnoantropología (2019), en donde dan cuenta de una nueva generación de antropólogos interesados en las llamadas TIC (tecnologías de la información y la

comunicación), que cobraron auge en los años ochenta, destacan las investigaciones realizadas por Suchman para la empresa Xerox Palo Alto, Research Center, en Silicon Valley, quien analiza el comportamiento de los empleados (usuarios) de fotocopiadoras mediante etnografía y observación participante, lo que derivó en el rediseño del artefacto y una sustancial reducción en los tiempos del proceso. Este trabajo da origen a toda una escuela de antropólogos y etnógrafos que colaboran con la industria para crear interfaces más lógicas y amigables con los usuarios (p. 25).

Los artefactos que pasan por el proceso de diseño, y producción, hasta el consumo final, generando prácticas culturales en lo que se puede denominar como cultura de consumo, como se define enseguida:

2.3 El consumidor se transforma en usuario

Entendemos el consumo desde una óptica material y cultural; la que tiene que ver con la expansión de la producción capitalista de mercancías, que ha originado una vasta acumulación de cultura material en la forma de bienes de consumo y de lugares de compra y de consumo, así como la satisfacción obtenida con los bienes, en relación con el acceso socialmente estructurado a estos; las formas diversas en que las personas hacen uso de los bienes creando vínculos y/o distinciones sociales. Así mismo, se incluyen los aspectos emocionales del consumo, vinculados a la cultura consumista, a la manera en que lo propone Featherstone, (1991).

Abdénago Yate Arévalo y Luis Alberto Lesmes Sáenz, en su libro *Aproximaciones a una antropología objetual* (2012), abordan su análisis desde el punto de vista etimológico, primero, la raíz latina *consumere* encontraría en su traducción sinónimos en verbos como “destruir” o “extinguir”, sin embargo, no profundizan en este enfoque pues no ofrece mucha perspectiva en su forma textual, proponen en

cambio observarlo como un proceso sociocultural, tomando como referencia a Néstor García Canclini (1995): el consumo es “el conjunto de procesos socioculturales en los que se realizan la apropiación y los usos del producto”, pero su interés es entender el fenómeno del consumo más allá de las acciones de gastar o destruir, “por cuanto el consumo cultural sería el conjunto de procesos socioculturales en los que se realizan la apropiación y los usos de la cultura o sus manifestaciones”, amplían.

Los autores hacen también una importante distinción entre el consumo y el uso, identifican la usabilidad como la condición de “usuario” del consumidor y la descomponen en tres conceptos: uso (desde el usuario), utilidad (desde el objeto) y función (desde la proyección del diseño), y destacan que el uso hace referencia no solo a un desarrollo práctico sino también a uno emocional y sensitivo.

Un objeto con un solo significado utilitarista, puede volverse polisémico desde el referente de la usabilidad. Esta también se refiere a la carga semántica del objeto que lo convierte en medio, mensaje, emisor y receptor de componentes de la cultura. A su vez el objeto es un constituyente de la subjetividad (Yate Arévalo, A. Lesmes Sáenz, LA. 2012)

1.4 Antropología del diseño

A decir de Fernando Martín Juez, quien será uno de los autores en cuya teoría más habrá de apoyarse la presente investigación, pues no solo es diseñador y antropólogo, permanente investigador y pedagogo sino que es además mexicano, en su libro Contribuciones para una antropología del diseño (2002), “La antropología del diseño observa, analiza e investiga los usos y las ideas sobre los objetos, y cómo los objetos configuran la vida material y las ideas. Su finalidad es explorar lo que vincula lo humano –el tema central de la antropología- con el objeto –la tarea medular del diseño-, trata sobre “aquello que guía la creación de las cosas, sus usos y el lugar que guardan en la memoria de la comunidad”. (P 13)

Esta sub disciplina, en la que se abundará más adelante, servirá de guía en los objetivos de esta investigación, será la visión a través de la cual analizaremos las relaciones que se generan entre la estufa y su usuario, qué lugar ocupa en su vida diaria y cómo, al hacerla consciente puede participar en su mejora.

2.5 Estufas, carga simbólica y contexto

Dado que esta investigación se centra en aquellos aspectos que marcan la relación de un sujeto con los objetos que le rodean, en este caso del usuario con su estufa, en este apartado se analiza la carga simbólica que rodea a este objeto, pieza central en la cocina y en el procesamiento de los alimentos, desde la perspectiva de la antropología del diseño de Fernando Martín Juez y de Jean Baudrillard en los aspectos humano-gestuales, morfológicos, funcionales y estéticos, entendiendo la estética como un conjunto de características interpretadas, es decir, siendo objeto de la asignación de juicios de valor, a través de información cultural previamente adquirida, por un grupo social determinado. Así mismo, desde la perspectiva de antropología industrial resultan útiles los apuntes de Antonio León, a través de su blog *Antropología industrial* (2014) en tanto el diseño de una estufa forma parte de un sector de la industria de electrodomésticos (metal-mecánica, eléctrica, electrónica, mercadotecnia); la estufa es producida y comercializada en serie, es también un artículo de consumo, lo cual le adscribe connotaciones culturales.

Pudiéramos decir que la evolución tecnológica de la estufa tiene que ver con cambios en la forma de vida de quienes hacen uso de ésta, por lo que es de gran interés para esta investigación, además, hacer un recorrido por las transformaciones de la estufa hasta su perfeccionamiento, tal como la conocemos hoy en día, ello nos ayuda a entender la manera como se han construido ciertas abstracciones a través de su uso cotidiano, y cómo se han creado vínculos entre ésta con el usuario.

Los orígenes de la estufa pueden remontarse al descubrimiento del fuego, cuando las comunidades de la edad de piedra improvisaban hogueras (¿hogares?) para procesar o calentar sus alimentos pero también para protegerse del frío y de potenciales ataques animales, esta doble función acompañaría por miles de años al fogón que habrá de convertirse en horno primero y, cientos de años después en estufa (resulta muy interesante analizar cuánto de esta herencia permanece asociada a las estufas contemporáneas).

En el blog *Los sabios de la tecnología*, el texto *Historia y evolución de la estufa* (2012), narra cómo durante el siglo XVII, esas tres piedras que sirvieron para colocar recipientes encima de una fogata para calentar los alimentos sufre un cambio significativo al rodeárselas con una cámara de adobe y ladrillos para concentrar y conservar el calor y, con el correr de los años se implementara el carbón como una opción a la leña. Sin embargo, no es sino hasta el siglo XVIII que Benjamin Franklin implementa la estufa de hierro, que ahorra combustible al calentarse más rápido y por más tiempo. Estas estufas de hierro comienzan a utilizarse para cocinar hasta el siglo XIX, es el inglés James Sharp quien patenta la primera estufa de gas propano en Northampton, Inglaterra en 1826 y abrió una fábrica de estufas de gas en 1836. Su invento fue comercializado por la firma Smith & Philips a partir de 1828., sin mucho éxito en la época debido a que se creía que era venenoso, explosivo y se le acusaba de contaminar el sabor de los alimentos.

Esto cambiaría años más tarde cuando el suministro de gas llega a las ciudades y el fuerte olor del propano es sustituido por el queroseno. Una estufa de gas se mostró en la Feria Mundial de Londres en 1851, pero fue sólo en la década de 1880 que la tecnología se convirtió en un éxito comercial en Inglaterra. Las estufas de gas sólo se generalizaron en el continente europeo y en los Estados Unidos a principios del siglo XX.

Las primeras estufas de gas eran bastante difíciles de manejar, pero pronto el horno se integró en la base y el tamaño se redujo para encajar mejor con el resto

de los muebles de la cocina. En la década de 1910, los productores comenzaron a esmaltar sus estufas de gas para facilitar su limpieza, para 1922 el encendido de los quemadores se vuelve automático y, poco a poco, los materiales y la tecnología para su mejora fueron cambiando, aparece el acero inoxidable, los termostatos regulan la salida de gas butano en los quemadores, se integran vidrios y luz en el horno para facilitar la vista al interior, aparece el sistema de convección para lograr una coción homogénea y se integran sistemas inteligentes de auto limpieza.

La historia misma de la manera de alimentarse que el hombre ha desarrollado dándole uso a la tecnología de cada época, da cuenta del tránsito de la estufa a través del tiempo y las sociedades, desde sus rudimentarios inicios hasta su versión más tecnológica, lo cual nos remite a revisar las implicaciones en los usuarios, quienes no tienen injerencia en el diseño del objeto que utilizan, pero poseen la experiencia cotidiana de una interacción personal con su estufa, lo que constituye el interés principal de esta investigación.

Aunque lo parezca, los consumidores no compramos cosas físicas, sino sensaciones y símbolos, de los que nos apropiamos a través de una narración final que recreamos en nuestra mente. No compramos una estufa, ni tampoco adquirimos el calor que proporciona: compramos la felicidad de estar en un hogar cálido y protegido. Porque a todos nos gusta ser protagonistas y los cuentos que acaban bien (León, 2014).

Martín Juez (2002), también reflexiona sobre aquello que vincula el diseño a la antropología:

De eso trata la antropología del diseño: de usos e ideas sobre los objetos, y de objetos configurando la vida material y las ideas. Tiene como finalidad explorar lo que vincula lo humano –tema central de la antropología- con el objeto –la tarea medular del diseño- (P. 23)

Nos hace notar que vivimos rodeados de diseño, de productos diseñados, que están ahí desde que nacemos y que es a través de ellos que aprendemos a relacionarnos con el mundo.

A través de los objetos adquirimos una posición y representamos un papel frente a los otros, con ellos expresamos el afecto y ejercemos una ideología. Si abandonamos la representación objetual de nuestras creencias corremos el riesgo de perder las creencias mismas (p. 26-27)

Sin embargo, el contacto y la interacción cotidianos con los objetos que nos rodean y nos envuelven, se mecanizan a un grado tal que nos parece que se accionan por sí mismos, que son capaces de anticipar nuestros deseos; un claro ejemplo de esto es cuando encendemos el automóvil y, absortos en nuestros pensamientos, llegamos a nuestro destino sin ser capaces de recordar el camino recién recorrido, la pericia previamente adquirida en la conducción del auto se ha insertado en nuestro sistema (cotidianidad) de manera que logramos realizar dicha tarea en un estado por debajo de la conciencia; Morris Berman (1995) lo denomina “conciencia participativa”.

En dicho estado –hic et nunc- característico de cuando utilizamos los objetos, la destreza corporal y la habilidad mental del usuario se fusionan a la función del utensilio. El objeto como prótesis, se convierte temporalmente en extensión real de nuestro cuerpo; y también, por momentos, aquello sobre lo que se actúa se diluye de la atención y se integra en unidad con el utensilio y el usuario (Juez, 2002. P. 77).

Cuando se produce una falla en el funcionamiento del objeto y nuestra atención se centra en descubrir las causas y buscar soluciones para corregirla, y se rompe

momentáneamente este estado de conciencia, solemos atribuirle cualidades más allá de la materia de la que están hechos, "... que expliquen sus primeras resistencias a nuestro uso [...] que justifiquen sus caprichos y carácter..." (p. 76). Este fenómeno es denominado animismo, en el que pueblos primitivos consideraban a los objetos como seres vivos, con sentimientos y voluntad propia, con alma.

Aquí cabe la pregunta, ¿son ajenas las sociedades contemporáneas al animismo? Veamos, no es extraño escuchar a alguien "hablar" con su automóvil en los afectuosos términos con los que lo haría con su cónyuge mientras le suplican que arranque, o frases como: "este espejo me odia", "ese abrelatas a veces quiere y a veces no", "esa casa está embrujada".

Para dimensionar el impacto del diseño, Martín Juez (2002) nos invita a imaginar un objeto funcional, cualquiera que se desee, e ir eliminando con la mente todos los atributos que no sean meramente indispensables para el funcionamiento de aquello para lo que fue creado, esto implicaría quizá dejar al descubierto sus componentes, mecanismos, el color original de sus materiales. Imaginemos ahora cómo se relacionaría visualmente con los otros objetos, igualmente desprovistos de todo elemento estrictamente estético u ornamental. Al respecto, Baudrillard (1969. P 59), apunta que: "El cuerpo eficaz del objeto no se lee, solo la forma que lo envuelve con su perfección, como se ve en la evolución de algunas especies animales, la forma se exterioriza en torno del objeto como un caparazón".

Martín Juez establece que los objetos funcionales pueden caracterizarse por medio de las áreas de pautas, a las que divide en área de pauta principal, aquella que ocupa su función primaria, y las áreas de pauta que definen otras funciones secundarias:

En un objeto cualquiera pueden distinguirse el área de pautas que ocupa la función principal y otras áreas cuyas funciones son secundarias. Las áreas de pautas nos permiten identificar metáforas y arquetipos de orden natural y cultural.

Las áreas secundarias más ligadas a la función principal son generalmente definidas formal y dimensionalmente por la parte corporal del usuario que utilice el diseño. Las áreas secundarias suelen ser producto de la relación del objeto con otros utensilios o con otras modalidades de uso.

Martín Juez identifica cinco áreas de pauta en la cocina, considerándola en su conjunto como un objeto, un diseño (P. 99):

- guisado
- preparación de los alimentos
- conservación y almacenamiento
- lavado
- desperdicio

Reconoce, sin embargo, que la principal es la que proporciona un fuego controlado para transferir calor a los alimentos ya que la función fundamental de una cocina es guisar, es “el propósito primero de su función como diseño” (P. 99), apunta.

La estufa como elemento nuclear de la cocina representa el fuego “con toda su riqueza simbólica”, morfológicamente construida en arquetipos biológicos, “las formas seguidas en el diseño de hornos y fogones mantienen una referencia directa con las cavidades orgánicas...”; por otro lado está la relación directa con la satisfacción del hambre y la nutrición, asociadas a conceptos como salud y supervivencia, “Ver una estufa, para algunos, es ver una mujer frente a ella y una familia alrededor, significa arraigo, estabilidad, responsabilidad, apapacho, vínculos de parentesco, etc” (P. 100).

Veamos a continuación dónde se localizan estas áreas de pauta en una estufa.

Como todos sabemos, su función primaria es ofrecer calor para el procesamiento de alimentos, puede hacerlo de dos formas (de acuerdo a su configuración), a través de las salidas de gas superiores en forma de una flama controlada que

conocemos como quemadores, dispuestos en una superficie horizontal que permite colocar diversos contenedores, en éste caso la acción del calor es de abajo hacia arriba; o bien, a través de una salida de gas (quemador) más grande y generalmente rectangular, dispuesta en una cavidad (horno) que concentra dicho calor para lograr una acción envolvente; algunos modelos de una línea de productos más costosos están equipados con una característica llamada horno de convección, que no es otra cosa que un ventilador dentro del horno cuya función es distribuir homogéneamente el calor, acelerando la cocción. Todos estos atributos constituyen el *área de pauta principal*.



Figura 2 para ilustrar las partes de la estufa. Fuente: Instructivo de uso de estufa Mabe (2019)

1. Capelo de cristal
2. Quemadores
3. Parrillas de sobreponer

4. Paredes del gabinete
 5. Frente de perillas y perillas
 6. Botón de encendido electrónico
 7. Cavity de horno
 8. Parrilla de horno
 9. Puerta
 10. Calientaplatos
- a, b y c. Medidas antropométricas

Solo los puntos descritos en 2 y 4 se identifican como áreas de pauta principal, el resto son áreas de pauta secundarias.

Sin embargo, en un sentido estricto, el área de pauta principal es el sistema de gas, representado en la siguiente figura.

10 Válvula del horno

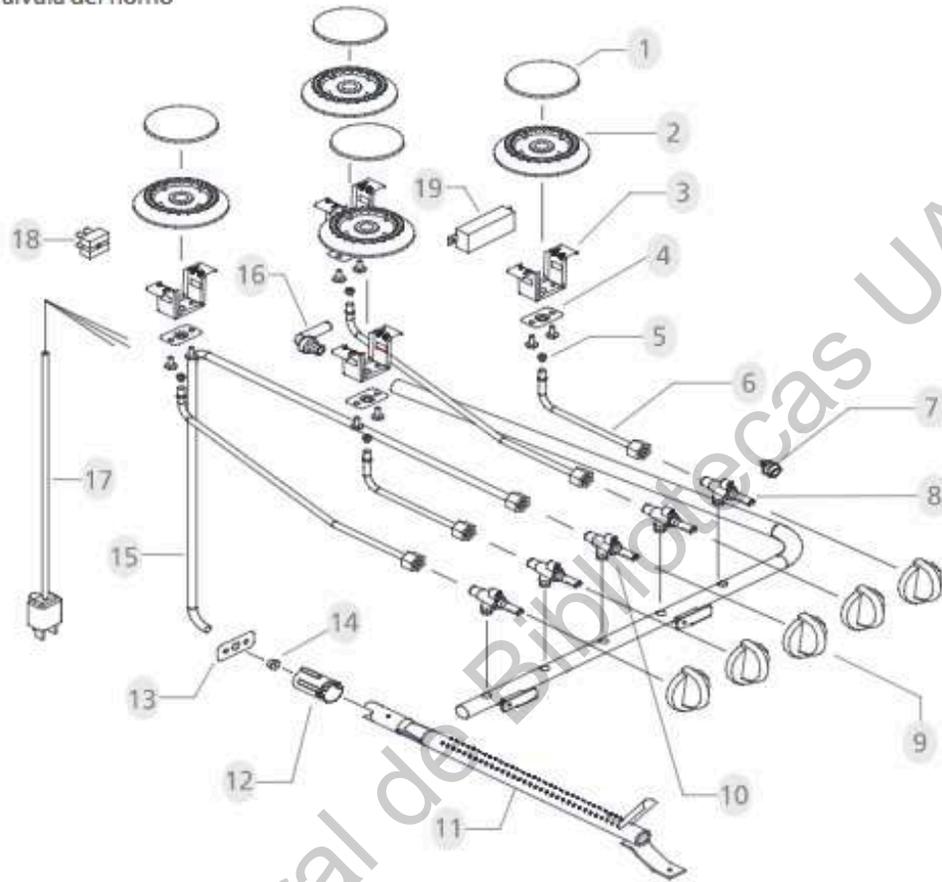


Figura 3 para ilustrar las partes que componen el sistema de gas de la estufa. Fuente: Instructivo de uso de estufa Mabe (2019)

Podemos imaginar lo difícil que sería integrar a nuestra cocina un sistema de gas como éste, tal cual es, sin los beneficios y efectos del diseño, “Es en las áreas secundarias donde principalmente trabaja el diseñador para crear nuevas variedades en los tipos y adaptar un objeto al uso, el gusto y las características de un nuevo tipo de usuario” (P. 89)

Como analizaremos más adelante, un recurso utilizado en la industria para satisfacer a un grupo más amplio de usuarios es lo que se conoce como línea de producto, que no es otra cosa que la extensión de lo que Martín Juez llama área de pauta principal a una gama amplia de configuraciones y atributos de estufas

(áreas de pauta secundarias) que se ajusten a las necesidades, los espacios y la economía de cada usuario.

Pueden existir objetos idénticos y consumidores similares (con creencias muy parecidas respecto al sentido de adquirir un producto que en el mercado aparece como un objeto neutral); pero no hay usuarios idénticos que utilicen y piensen al objeto de manera unívoca o neutral. El objeto en uso no admite una única significación o sentido; el usuario tampoco suele asignarle permanentemente uno (P. 100).

Es así que cada objeto está cargado de significaciones (evocaciones, memorias, historias) que constituyen una herramienta poderosa para el diseño (o debería serlo), o deba quizá erigirse como punto de partida, es decir que dentro de la investigación previa al abordaje de cada proyecto de diseño debiera analizarse la metáfora y los arquetipos referidos en la apariencia formal, las evocaciones que se desprenden del origen de dicho objeto, su historia, su funcionamiento o su relación con otros objetos.

Significar, es decir, cargar de significado un objeto confiriéndole “seña” es, etimológicamente, la tarea medular del diseño, tal como profundiza Yves Zimmermann

La palabra diseño deriva de designio, intención, que a su vez procede de la palabra seña [...] En términos de diseño, esto viene a significar que la forma, la configuración o figura esencial de una cosa, ese aspecto suyo concreto, permite denominarla como lo que ella, su identidad, es. Tanto di-seño como de-signio remiten a este mismo carácter sígnico. La acción de señalar, de configurar la seña, la forma esencial de una cosa (...) Señal y designio, es decir, la seña como

aspecto, forma, figura de una cosa, y el designio o intención como propósito, finalidad de esa cosa, se solapan y funden en el diseño. La acción de otorgarle a una cosa su identidad, su seña, se denomina, por consiguiente, di-señar (Zimmermann, 2012).

El diseño es, por tanto, una actividad esencialmente humana y social puesto que encuentra su razón de ser como disciplina en el individuo y sus necesidades, sus gustos, sus limitaciones, sus costumbres y por tanto se vuelve parte de su cultura al generar una serie de prácticas de esta naturaleza, que contienen significados.

Sin embargo, este “diálogo” que sostiene el diseño con el individuo y su cultura no es un ejercicio lineal, por el contrario, es el epicentro en donde confluyen tendencias, problemáticas, influencias, necesidades, ideas que toman forma, a través de la experimentación y un proceso creativo en constante transformación, razón por la cual el diseño, como disciplina, no es ajeno a la importancia y los beneficios que el trabajo interdisciplinario aporta a la visión integral de un problema, Martín Juez ve a estas especialidades como “hiatos” y las encuentra útiles para distinguir y calificar la realidad,

Cualquier objeto de conocimiento, si bien puede separarse y religar, es solidario a otros objetos. A la naturaleza dinámica y de cambio continuo, las disciplinas agregan un recorte más: desde la visión peculiar de la especialidad, cada campo de vinculación es dividido en sectores sobre los que se coloca la mirada. En estos fragmentos de algo más extenso se realiza una praxis y se elaboran reflexiones que atienden y vigilan los cambios locales, desestimando causas y efectos más allá de la vecindad (Martín Juez, 2002. p. 128).

Por otro lado, Donald A. Norman, a través de sus investigaciones de ingeniería y diseño y su trabajo con psicólogos cognitivos y conductuales, en su libro *Diseño emocional* (2005), propone tres niveles de conciencia en la apreciación de cada objeto: el visceral, que es preconsciente, anterior al pensamiento y responde más a la apariencia del objeto produciendo sensaciones; el conductual que trata del

uso, aquí el usuario evalúa aspectos como función, rendimiento y usabilidad, y es en este nivel donde un producto alcanza un cierto interés o fracasa; y el reflexivo, donde radican la conciencia y los niveles superiores de la sensibilidad que son las emociones y la cognición, “Solo en este nivel se siente con toda plenitud el impacto tanto del pensamiento como de las emociones” (p. 21), esto es:

Diseño visceral = Apariencia

Diseño conductual = El placer y la efectividad del uso

Diseño reflexivo = Imagen de uno mismo, satisfacción personal, recuerdos.

Si bien podemos afirmar que el diseño óptimo de un objeto se encuentra en el balance de estos tres aspectos, lo cierto es que incluso en un grupo social determinado encontraremos una vasta y compleja diversidad de opiniones y gustos personales y, que los fabricantes de dichos objetos atienden este fenómeno extendiendo con variables el diseño (configuración, tamaño, colores, precio) con lo que conocemos como línea de producto.

Norman propone que aquellos objetos que conectan con nuestra parte afectiva, es decir, que son de nuestro “gusto” nos resultan más fáciles de usar, esto se debe a que gran parte del comportamiento humano es subconsciente “por debajo del umbral de conciencia”, afirma que la consciencia viene después, “tanto en la evolución como en la manera como el cerebro actual procesa la información”. Resulta natural coincidir con este autor si hacemos un breve repaso por los objetos que nos rodean, seguramente encontraremos una larga lista de los que no notamos hasta este momento, que son prescindibles o de corta vida (clips, marca textos, cremas humectantes, etc), quizá encontraremos un grupo menor por los que sentimos algún apego (como esa sartén que usamos siempre para preparar el desayuno, una cafetera), pero muy seguramente daremos con un mínimo grupo de objetos que tienen un impacto en nuestro ánimo, que nos hacen sonreír o

recordar y están íntimamente ligados a nosotros (un cuadro, una fotografía, un objeto heredado de un ser querido); hay que destacar que la “belleza” de un objeto no está necesariamente ligada a su precio, muchos de los objetos que clasificamos como “preferidos” pueden ser considerados como baratijas por alguien más.

Tiene varias explicaciones que un objeto que nos resulte “hermoso” parezca al mismo tiempo más fácil de usar; por una parte, solemos tratarlo con más delicadeza que al resto de los objetos, poner más atención en su uso; por otro lado, está demostrado que un estado de ánimo alegre “amplía los procesos intelectivos y facilita el pensamiento creativo” (Isen, 1993). Cuando observamos de entre todo el universo de objetos que configuran nuestro espacio cotidiano, aquellos que para su funcionamiento contienen alguna tecnología, nuestra percepción y niveles de apego se vuelven más complejos.

Nuestras formas de vida, lo que consideramos real y verdadero, son construcciones sociales. Las construcciones sociales habilitan y energizan la vida de la misma manera que la limitan [...] Vivir debe ser considerado un proceso de construcciones sociales siempre en transformación [...] Deseamos que las ideas descubran nuestros paradigmas y amplíen nuestra sensibilidad sociocultural. Esperamos diferentes maneras para aprender y perfeccionar la calidad de la vida en el posmoderno siglo XXI, socialmente saturado y tecnológicamente intenso (Pinch, 1987, p. 399-441).

Pinch plantea que, naturalmente, la tecnología, como la ciencia, son construcciones sociales (¿qué no lo es?), en todas las etapas del desarrollo de una tecnología, durante su creación, su adaptación a algún artefacto y, desde luego en la interacción cotidiana de un usuario con ella, hay inmersas una gran cantidad de construcciones sociales. En este punto me parece importante mirar

con detenimiento esos pequeños saltos que, cuando interactuamos con alguna tecnología contenida en un objeto, parecen escapar a nuestra percepción y constituye un concepto acuñado en la década de los 90: la transferencia de tecnología.

Todos los días científicos y tecnólogos trabajan en el desarrollo de nuevas tecnologías desde la academia y la industria, esta última es la que se encarga de adaptar dichos desarrollos tecnológicos a sus productos buscando una ventaja competitiva frente al mercado, sin embargo, lograr una interacción lógica y amigable del usuario con la tecnología contenida en el producto se conoce como “usabilidad” y es tarea del diseñador. La usabilidad, como consecuencia herramental en el acercamiento de la tecnología a la cotidianidad es, en sí misma, una construcción social muy contemporánea, no así, sin embargo, el conjunto de información y experiencias previas que nos llevan a su entendimiento simbólico y cultural.

La tecnología puede entenderse como un texto que los actores pueden leer, interpretar en el desempeño de sus acciones sociales, y con el que pueden emprender un discurso con los autores del texto y por consiguiente con los valores que estos autores han incorporado tanto en la forma como en el contenido [...] punto fundamental para el texto de la tecnología industrial [...] la fuerza cultural particular de la tecnología contemporánea yace en la información histórica de estos sistemas y su interdependencia en todos los aspectos de las experiencias de la vida cotidiana (Hill, 1988, p. 13).

Las construcciones sociales alrededor de la tecnología, lo que Pinch llama COST (Construcción Social de la Tecnología), enriquecidas con la experiencia humana, además del ingenio, la creatividad y las necesidades del grupo social que utiliza dicha tecnología (artefacto), son tan variadas como los usuarios mismos. Los

procesos sociales tienen una incidencia tal en su interpretación y uso que “influyen en el contenido mismo de la tecnología –por ejemplo, qué significa para una tecnología el considerar su operación-“ (p. 22).

Esta aseveración de Pinch resulta no solo acertada sino reveladora si consideramos que el proceso de un desarrollo tecnológico y, desde luego su implementación en un artefacto tienen un propósito, y que éste está orientado a un grupo social (generalmente con el objetivo de facilitar y hacer más rápida y cómoda una tarea), tanto el proceso como la intención están cimentadas en construcciones sociales y de supuestos a partir de ellas.

Esta nueva variante que Pinch identifica como “flexibilidad interpretativa” se refiere a los diferentes significados (y sus adicionales) que cada grupo social otorga a los artefactos, la manera de interpretar o entender una tecnología y que puede ajustarse o no al “texto” de la misma, o los significados adicionales que resultan como consecuencia de su uso enriqueciendo la lectura del texto.

Este autor identifica también el momento de cierre, en el que la flexibilidad interpretativa de un artefacto desaparece debido a que algunos significados desaparecen; también considera que es Bijker quien aporta el desarrollo más importante sobre la COST: el marco tecnológico, lo describe como un marco de significados “relacionado con una tecnología en particular, compartido entre varios grupos sociales y que además guía y da forma al desarrollo de los artefactos”, con esta nueva noción –asegura Pinch- Bijker logra un vínculo entre la “amplísima sociedad en la cual se encuentra inmersa la tecnología y su trayectoria de desarrollo”(p. 27-28).

Sin embargo, aunque la COST ha probado ser una herramienta útil en diversos estudios sociales sobre la tecnología para no pocos autores, quienes han contribuido a al refinamiento del concepto, la COST no escapa a la crítica de su planteamiento. Dentro del análisis de algunas de estas críticas que enfrenta la COST se destaca una que, si bien no contemplada desde la óptica de las

construcciones sociales, sino desde su planteamiento como una crítica al proceso mismo del desarrollo de un artefacto tecnológico, se alinea con aspectos medulares de esta investigación, y es la siguiente: “Existe un énfasis muy estrecho sobre la etapa de diseño y el temprano desarrollo de una tecnología, sin prestar atención suficiente a los usuarios de la tecnología”. Esta crítica puede acertar o no en lo referente a la COST pero sin duda alguna lo hace con el diseño (con tecnología asociada o no), el éxito de un objeto diseñado descansa en gran medida en la investigación previa del usuario potencial que, como hemos abundado en apartados anteriores a este marco teórico, es el objeto central de esta investigación.

Es decir, la complejidad de objetos de uso cotidiano como la estufa de gas está en que, vista desde el diseño y la tecnología, ambas son actividades sociales, ya luego, las formas en que son utilizadas a través de su uso en lo que consideramos como consumo cultural, adquieren un valor simbólico, emocional, se generan prácticas culturales que observamos a través de la etnografía para conocer el lugar físico y social (emotivo, simbólico) que ocupa la estufa.

En México, el uso de herramientas antropológicas para robustecer la investigación en el proceso de diseño y producción de estufas es prácticamente nueva. Dentro de la literatura, además de los recursos propios, que proveen de información “confiable” acerca de las características de determinados grupos sociales en nuestro país, las empresas recurren a la que ofrece la AMAI (Asociación Mexicana de Agencias de Inteligencia de Mercado y Opinión) acerca de lo que ellos llaman niveles socio-económicos (NSE). Se trata de una serie de datos estandarizados que son actualizados cada dos años de los segmentos de la población en México.

Creado por la AMAI, el índice de niveles socioeconómicos (NSE) es la regla, basada en un modelo estadístico, que permite agrupar y clasificar a los hogares mexicanos en siete niveles, de acuerdo a su capacidad para satisfacer las necesidades de sus integrantes.

El índice de NSE de la AMAI es una herramienta de segmentación y clasificación que a lo largo de más de 20 años ha sido empleado por compañías de investigación, consultores y especialistas de mercadotecnia y comunicación, así como por agencias de publicidad, medios, marcas, empresas e instituciones oficiales. Abundaremos sobre la AMAI en el capítulo siguiente.

Basadas en esta información, las áreas de mercadotecnia de las empresas del ramo desarrollan además un acervo fotográfico (que también se actualiza con periodicidad), acerca de los usos y costumbres de cada NSE, esto es, fotografías de los hogares, las cocinas, los electrodomésticos y la manera como los usuarios los utilizan.

Sin embargo, no se registra mucho material acerca de entrevistas profundas, conversaciones acerca de experiencias en el uso y la interacción con dichos aparatos, sus frustraciones y deseos, particularmente en el llamado NSE E, que es el que nos ocupa en esta investigación y que, históricamente se lo ha considerado un “mercado de costos”, es decir que la meta más importante, si no es que la única, es ofrecerle a este sector de la población un producto de “bajo costo”, un costo “al alcance de sus posibilidades económicas”.

2.6 Metodología

Como se ha expresado en párrafos anteriores, la importancia del uso de signos y símbolos en el quehacer del diseño de objetos y artefactos que habrán de integrarse a la vida cotidiana de las personas, así como la información de carácter mayormente cuantitativo de la que dispone tradicionalmente para su análisis, ya explican por sí mismas la necesidad de una investigación cualitativa, tomar distancia de los datos estadísticos y la clasificación de una población específica en los tradicionales segmentos y, en contraste, seleccionar cuidadosamente algunos

individuos representativos de esta población para conocerlos a profundidad. Por ponerlo en palabras llanas: conocer a la persona detrás de los números estadísticos.

La técnica etnográfica que se utilizó en el trabajo de campo fue el método biográfico, por varias razones; la primera de ellas es, como se ha dicho, la necesidad de obtener información de orden significativamente cualitativo, que el diseñador precisa para su ejercicio creativo, que complementa, en todo caso, esta tendencia reduccionista y clasificatoria de entender las necesidades de los usuarios.

Pujadas (1992), explica cómo el positivismo científico-social pretende sistematizar e imponer reglas a una realidad ambigua, llena de contradicciones e indecisiones humanas, mientras que su crítica humanista sostiene que son características del propio objeto de estudio de las ciencias sociales. El autor concluye que el método biográfico,

Debe constituirse en un método nuclear dentro de las aproximaciones cuantitativas en las ciencias sociales (...) Su interés reside en que permite a los investigadores sociales situarse en ese punto crucial de convergencia entre: 1. El testimonio subjetivo de un individuo a la luz de su experiencia vital, de sus experiencias, de su visión particular, y 2. La plasmación de una vida que es el reflejo de una época, de unas normas sociales y de unos valores esenciales compartidos por la comunidad de la que el sujeto forma parte. (Pujadas 1989. P. 44).

otra razón para la selección de este método fue colocar al centro a nuestros informantes, hacerlos protagonistas de su propia historia, de su propio mundo objetual. Cabe mencionar que dentro del método biográfico, el fin último de este puede, o no, ser la confección de una historia de vida; el uso de los relatos biográficos es útil por sí mismo, pues permite centrarse en aquellos aspectos que, desde la narrativa particular de cada informante, aporten información sobre los temas medulares de la investigación, en este caso, el interés reside no solo en los

objetos que rodean a cada uno y su relación con ellos, particularmente con la estufa, sino también aquellos objetos (y su circunstancia) que habitan en sus memorias y que contribuyeron en la construcción de su historia personal.

La observación, la conversación, la convivencia, el acercamiento y el aprendizaje que permite este método, como se pretende demostrar en esta investigación, constituyen esa “tierra firme” que el diseñador necesita, en un mar de datos fríos, para traducir sus ideas en objetos verdaderamente útiles y cercanos para quien habrá de usarlos. Taylor y Bogdan (1994), llaman fenomenológico este enfoque investigativo, pues es a través de la propia perspectiva del actor que busca entender un fenómeno social, *“La realidad que importa es la que las personas perciben como importante”* (Taylor y Bogdan, 1994. p. 16).

Estos tres autores destacan la enorme utilidad, tanto de la observación participante como de la flexibilidad en la estructura y aplicación de las entrevistas en una investigación cualitativa. Describen la tarea del investigador como un estimulador de conversación, pues a diferencia de investigaciones de estructura rígida como la aplicación de cuestionarios y encuestas que deben arrojar datos comparativos, el investigador fenomenológico debe ser capaz de crear un ambiente de confianza y comodidad para el informante, de animarlo a reflexionar y compartir aspectos de su historia personal significativos para la investigación, con el cuidado de hablar solo lo necesario, evitando a toda costa que el informante se sienta acotado, acaso solo para reencausar la conversación en caso de que el informante se haya extraviado en el hilo de su narración, haciéndole saber siempre la importancia de sus aportes a la misma.

La flexibilidad de esta técnica y la profundidad de sus alcances favorecen no solo el acceso a los datos de interés del investigador sino que provee además una riqueza de matices acerca de las opiniones del informante, sus intereses, sus emociones, su cotidianidad, sus expectativas. Con ellas nos dimos a la tarea de

obtener los relatos de vida de tres informantes que representan la población a estudiar, el denominado NSE (nivel socio-económico) “E”, de quienes hoy se tienen solo datos estadísticos sobre su distribución en el país, por cada entidad federativa, además de una breve descripción sobre la estructura de los hogares correspondientes al mismo, como se mostrará más ampliamente en el siguiente capítulo.

Nos propusimos conocer el mundo objetual de estas personas, el significado que guardan los objetos en su vida cotidiana, las emociones que desarrollan alrededor de ellos y el valor que les otorgan, así como analizar la evolución de este lenguaje objetual en la vida de cada uno de ellos, a través de sus recuerdos.

Todo esto con la finalidad de contrastar la utilidad de la información cualitativa con los datos que proporcionan las estadísticas que actualmente se emplean, así como poner de relieve su enorme aportación en la realización del trabajo creativo en el desarrollo de una estufa de gas de bajo costo.

Cabe mencionar que la estructura de la entrevista que, como se ha mencionado, si bien fue muy abierta buscando no acotar con preguntas específicas la narrativa de cada entrevistado, se contempló conducirlos hacia la reflexión sobre los objetos que los rodean, además de dedicar un apartado especial en la observación de su estufa y los aspectos susceptibles de mejora en función de las expectativas personales de cada informante.

Para lograr una memoria descriptiva que favoreciera el análisis posterior de la información obtenida se recurrió a un levantamiento fotográfico de algunos espacios de cada vivienda, tan completa y profunda como cada informante nos permitió, con las precauciones de no resultar invasivos, siempre en la medida que las conversaciones y la atmósfera de confianza lo permitieron. También se obtuvieron las grabaciones en audio de la mayor parte de los relatos de vida, con

la autorización previa de cada caso, lo que permitió un registro sólido y veraz de cada conversación.

Dirección General de Bibliotecas UAQ

1. Capítulo 2. Reflexiones contextuales

3.1 El diseño, hoy

El diseño es, como se ha expuesto en capítulos anteriores una disciplina preponderantemente social, desde sus primeras manifestaciones obedece a las necesidades y requerimientos de la sociedad desde la cual emerge, contribuye y da testimonio de ella. El acto humano de diseñar no es un hecho artístico en sí mismo, aunque puede valerse de los mismos procesos en pensamiento y los mismos medios de expresión, como resultado; al diseñar un objeto o signo de comunicación visual en función de la búsqueda de una aplicación práctica, el diseñador ordena y dispone los elementos estructurales y formales, así como dota al producto o idea de significantes, es decir, el objeto o mensaje debe estar estrechamente ligado a su contexto social, y por ende, a los rasgos culturales de éste.

El diseño desde luego no escapa a la influencia de factores ideológicos, políticos, económicos, culturales. Está inscrito en la cultura y forma parte de su construcción. En palabras de Fernando Martín Juez (2002), vivimos rodeados de diseño, es decir de objetos diseñados, nos expresamos a través de ellos, nos ponemos el diseño, lo usamos como una extensión de nuestro cuerpo, como una “prótesis”, señala Juez, como los lentes por ejemplo, o de la naturaleza como en el caso de las presas. Nacemos y crecemos entre objetos,

A través de los objetos adquirimos una posición frente a los otros y hasta ejercemos una ideología (...) advierte también que los objetos están tan ligados a nuestra identidad, que Si abandonamos la representación objetual de nuestras creencias corremos el riesgo de perder las creencias mismas (Juez, 2002. p.26).

El interés del diseño por abreviar de los amplios saberes de la antropología, así como de sus herramientas, no es nuevo. Primero en los países nórdicos y después en el resto de Europa, hace cuatro décadas de los primeros acercamientos, en Estados Unidos una década más tarde, aparecían ya los primeros antropólogos-diseñadores como Víctor Papanek, que planteaban nuevos rumbos a las formas tradicionales de hacer diseño, y durante los primeros años de la década de los setenta lleva a cabo reflexiones críticas sobre el diseño funcionalista, en su obra *Design for the real world* observa la necesidad de que el diseño vuelva sus ojos hacia el mundo artificial al que contribuía y hacia la necesidad de respetar el medio ambiente.

No puede pasarse por alto sin embargo que, dentro de los muchos usos que se le han dado a las herramientas antropológicas en el ámbito del diseño, no todos han obedecido a la ética de ambas disciplinas, uno de ellos, el que probablemente se aleja más de la vocación observadora y creadora de soluciones es la mercadotecnia, tanto en sus funciones de creación de nuevas necesidades como en la de publicitarlos hasta hacerlos entrar en los mercados, cada vez más impositivos y voraces.

Por otro lado, tampoco pueden obviarse los esfuerzos que, como resultado del binomio antropología-diseño se centran en satisfacer a las personas de una manera más integral, un gran ejemplo de esto es la generación del concepto co-diseño con el usuario, surgido en los setenta bajo la premisa de incluir la colaboración de usuarios en las etapas tempranas del proceso de diseño, esta herramienta ha ido perfeccionándose desde entonces y, hoy supone la participación de diversas disciplinas constituidas en equipos multidisciplinarios, cuya función primordial es analizar, comprender y desarrollar la “voz del usuario”, desde su perspectiva como ser humano.

Elizabeth Sanders da cuenta de esto en su artículo *Co-creation and the new landscapes of design*:

Es el producto basado en lo que la gente realmente necesita. Los primeros avances, ahora bien consolidados tanto en la academia como en la práctica industrial, desde una "perspectiva experta", en la que el enfoque de diseño centrado en el usuario ha sido principalmente impulsado por los Estados Unidos (Sanders, 2008: 1)

Sanders afirma que esta práctica de creatividad colectiva en el diseño ha existido durante casi 40 años en Europa, bajo el nombre de diseño participativo, misma que ha ido evolucionando y puliéndose hasta convertirse en el hoy conocido como Co-diseño con el usuario, herramienta cada vez más usada en el diseño de productos.

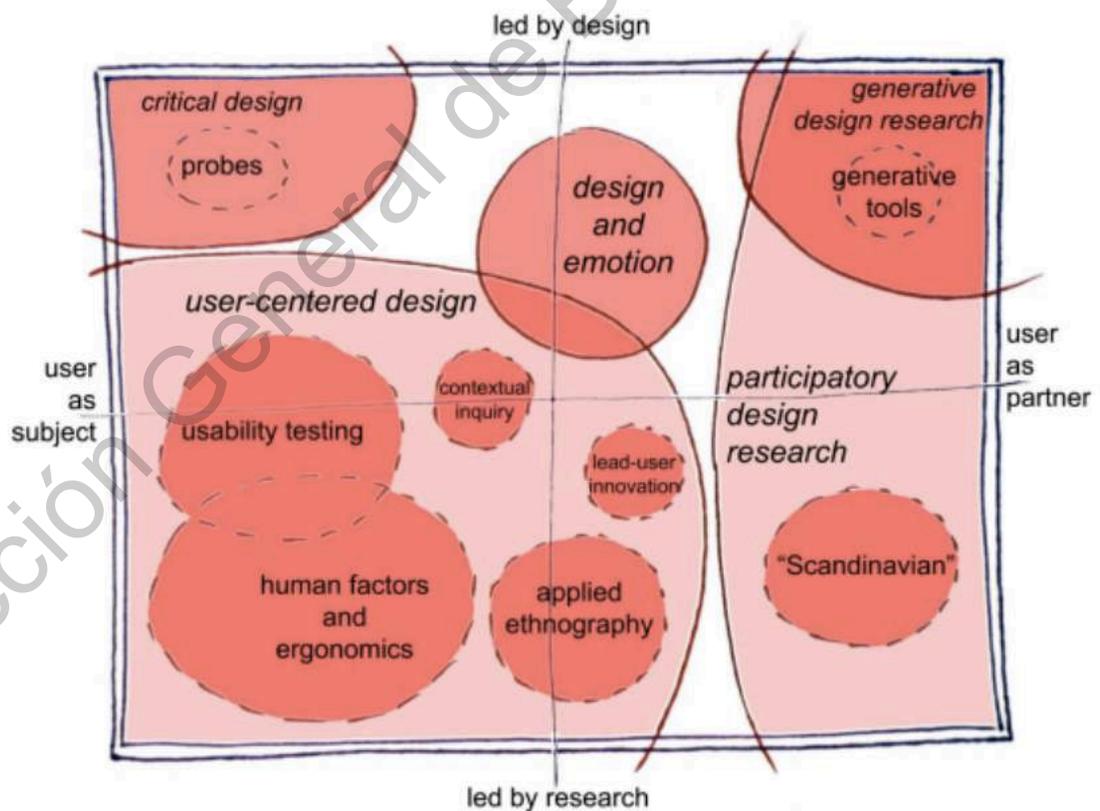


Figura 4: Ejes del co-diseño con el usuario. Fuente: Artículo *Co-creation and the new landscapes of design* de Sanders, Elizabeth. 2008. <http://journalonline.tandf.co.uk>

3.2 El diseño en México

En México, sin embargo, son muy pocas las empresas que centran sus esfuerzos en entender al usuario desde esta óptica, son las áreas de mercadotecnia las encargadas de recoger las necesidades del mercado, basando su información en encuestas de usos y costumbres que arrojan resultados más cuantitativos que cualitativos que, sin menospreciar su utilidad, resulta una herramienta de corto alcance al comparar la calidad de las entradas de diseño que se obtienen al co-diseñar con el usuario, al observar con sigilo el comportamiento y la relación de una o varias personas con aquello que se desea entender del objeto de estudio.

El uso de herramientas antropológicas para robustecer la investigación en el proceso de diseño de estufas es prácticamente nueva en nuestro país. Dentro del acervo que cada empresa de este ramo utiliza, además de investigaciones con recursos propios, existen herramientas disponibles que son consideradas un punto de partida acerca de las características de determinados grupos sociales en nuestro país, muchas empresas recurren a la información que ofrece la AMAI (Asociación Mexicana de Agencias de Inteligencia de Mercado y Opinión) acerca de lo que denominan niveles socio-económicos (NSE). Se trata de una serie de datos estandarizados que son actualizados cada dos años sobre segmentos de la población en México.

Creado por la AMAI, el *índice de niveles socioeconómicos (NSE)* es la regla, basada en un modelo estadístico, que permite agrupar y clasificar a los hogares mexicanos en siete niveles, de acuerdo a su capacidad para satisfacer las necesidades de sus integrantes.

Para el desarrollo del modelo de estimación del NSE la AMAI se ha basado en un marco conceptual que considera seis dimensiones de bienestar dentro del hogar:

- Capital humano

- Infraestructura práctica
- Conectividad y entretenimiento
- Infraestructura sanitaria
- Planeación y futuro
- Infraestructura básica y espacio

La satisfacción de estas dimensiones determina la calidad de vida y bienestar de los integrantes de los hogares. Actualmente la AMAI clasifica a los hogares utilizando la “Regla de NSE 2018”, esta regla es un algoritmo desarrollado por el comité de Niveles Socioeconómicos que mide el nivel de satisfacción de las necesidades más importantes del hogar. (Información obtenida del sitio web de la asociación, <https://nse.amai.org/niveles-socio-economicos/>, febrero de 2020).

Para tener una idea más clara de la información a través de la cual diseñadores de diversas empresas deben enfocar su proceso creativo en el desarrollo formal y funcional de productos, a continuación se presenta la descripción que proporciona acerca de estos 7 segmentos de la población en México:

NSE A/B

El nivel socioeconómico A/B está conformado mayormente (82%) de hogares en los que el jefe de familia tiene estudios profesionales. El 98% de estos hogares cuenta con Internet fijo en la vivienda. Es el nivel que más invierte en educación (13% de su gasto) y también el que menor proporción gasta en alimentos (25%).

NSE C+

El 89% de los hogares de este nivel cuenta con uno o más vehículos de transporte y un 91% de ellos cuenta con Internet fijo en la vivienda. Un poco menos de la tercera parte (31%) se destina a los alimentos y, lo que se destina (5%) a calzado y vestido es muy homogéneo con otros niveles.

NSE C

Un 81% de los hogares de este nivel tienen un jefe de hogar con estudios mayores a educación primaria y 73% cuentan con conexión a Internet fijo en la vivienda. Del total de gastos de este nivel, un 35% son destinados a la alimentación y un 9% a la educación.

NSE C-

Un 73% de los hogares en este nivel están encabezados por un jefe de hogar con estudios mayores a educación primaria. El 47% de estos hogares cuentan con conexión a Internet fijo en la vivienda. El 38% del gasto de estos hogares se asigna para alimentos y un 5% para vestido y calzado.

NSE D+

En el 62% de los hogares de este nivel el jefe de hogar tiene estudios mayores a primaria. Solamente el 19% cuenta con conexión a Internet fijo en la vivienda, un 41% de su gasto se destina a la alimentación y un 7% a la educación.

NSE D

En el 56% de los hogares de este nivel el jefe de hogar tiene estudios hasta educación primaria y únicamente el 4% tiene Internet fijo en la vivienda. Un poco menos de la mitad de su gasto (46%) se destina a la alimentación.

NSE E

La gran mayoría de los hogares en este nivel (95%) tienen un jefe de familia con estudios no mayores a educación primaria. La posesión de Internet fijo en la vivienda es mínima (0.1%). Es el nivel en el que la mayor parte de su gasto se asigna a la alimentación (52%) y el grupo en que se observa menor proporción asignada a la educación (5%).

(<https://nse.amai.org/niveles-socio-economicos/>, febrero de 2020)

Es el denominado NSE E, el grupo social que interesa a la presente investigación al constituir el sector de la población más desprotegido económicamente, usuarios de estufas económicas de gas para quienes, en nuestra opinión, se dedican pocos esfuerzos de investigación conducidos a conocer sus preferencias y entender sus necesidades.

Con base en estos perfiles, la AMAI realiza diversas estadísticas acerca de la distribución de dichos hogares organizados en estos segmentos:

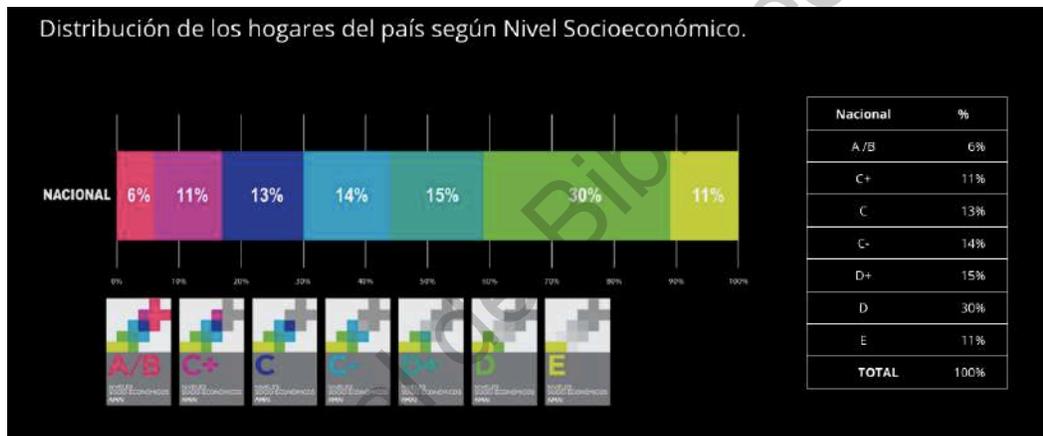


Figura 5: Distribución de los hogares en el país según NSE
Fuente: NSE AMAI <https://nse.amai.org/nse/> (consultado en 2019)

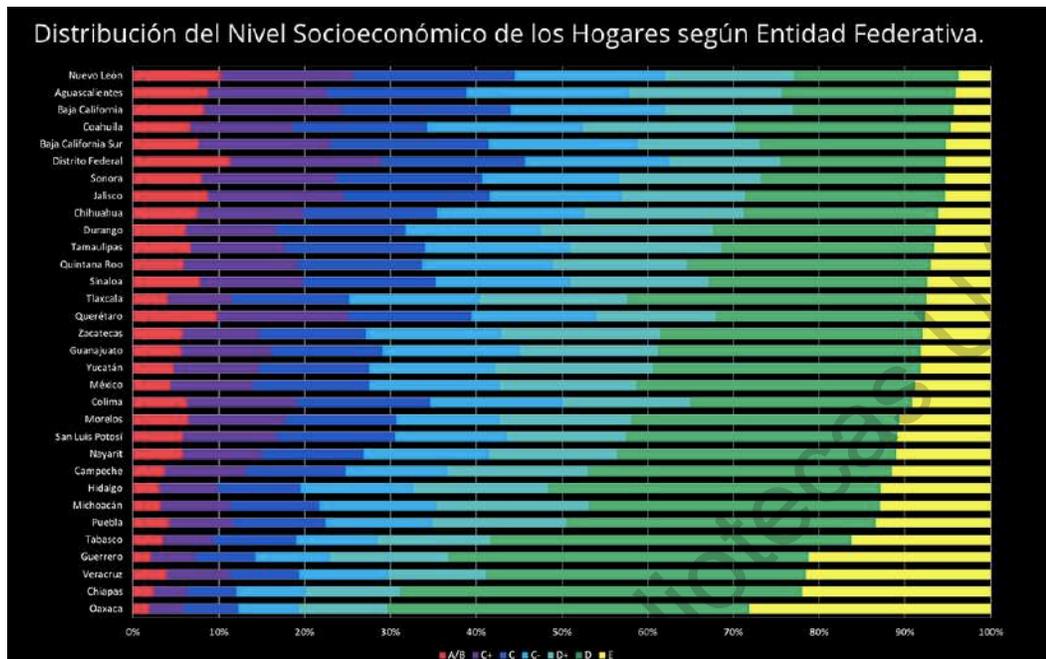


Figura 6: Distribución de los hogares por estado según NSE
Fuente: NSE AMAI <https://nse.amai.org/nse/> (consultado en 2019)

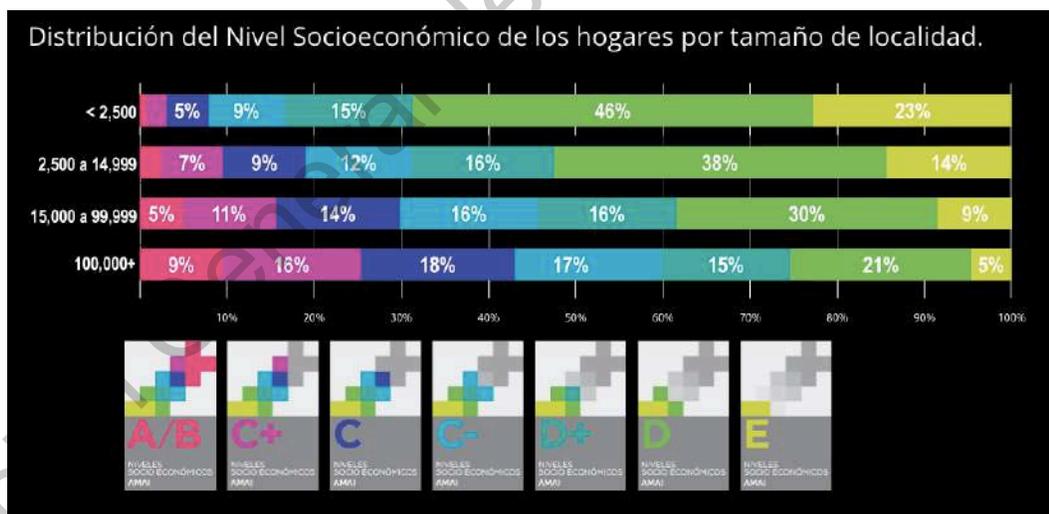


Figura 7: Distribución de los hogares por tamaño de localidad según NSE
Fuente: NSE AMAI <https://nse.amai.org/nse/> (consultado en 2019)

Muchas empresas adherían (o lo siguen haciendo) a esta información una serie de ideas preconcebidas acerca de sus gustos y preferencias, su nivel cultural y sus disparadores de compra. Esto es tanto como afirmar que toda una población

comparte intereses y afinidades o que tiene el mismo nivel de escolaridad o cultura a partir del segmento al que pertenece considerando solamente su salario.

Entiendo, por tanto, que hemos de partir de un conocimiento cierto y sólido de las comunidades para las que desarrollamos la acción innovadora. Porque otra cosa que a veces se olvida es que no estamos innovando para segmentos, no ideamos soluciones para porcentajes poblacionales, sino para personas, que podemos agrupar, claro está, pero que hemos de entenderlas como tales y no como simples números. (Sobejano, 2013)

En el caso de los productos de bajo costo, concretamente en las estufas, existe una limitante adicional, no se parte de una investigación centrada en las personas que componen este sector socioeconómico sino que suele diseñarse un modelo más costoso como punto de partida para luego “rasurarle” características o atributos (como la tecnología asociada a dicho producto, el número de colores usados en la información impresa, etcétera); hasta conseguir reducir el costo de materiales y producción que permita su venta masiva a un precio razonable. Este enfoque es doblemente incorrecto si

consideramos que, por un lado, estos productos de bajo costo, si bien no ofrecen un margen de ganancia importante a su fabricante, al tratarse de un mercado de volumen, gracias a sus ventas es posible mantener la operación de la planta que las produce, permitiendo generar una sustanciosa ganancia en la producción de productos más costosos; por otro lado es posible diseñar y desarrollar ese mismo producto de bajo costo, con la misma inversión en materiales y producción pero acorde a los gustos y necesidades del usuario, a través de una investigación antropológica que permita al diseñador centrarse en aquello que realmente aprecie quien habrá de adquirirlo para llevarlo a su casa.

Conocer este grupo social, descrito como NSE E por el índice AMAI, como pretenden conocerlo las empresas productoras de estufas es una tarea mucho

más profunda, con muchos más matices de los que estos actores son capaces de reconocer. La pobreza en México tiene una gran cantidad de ángulos, inciden en su consideración aspectos como el clima, no puede ser equiparable tener limitaciones en un clima tropical que en uno desértico, pertenecer a alguna comunidad indígena y vivir en una ciudad densamente poblada que en un contexto rural, pertenecer a una familia numerosa que a una pequeña, ser mujer que ser hombre; es decir, todos estos factores resultan en importantes asimetrías no previstas por las herramientas antes mencionadas.

3.3 Sobre nuestros informantes

El objetivo fue entrevistar a tres sujetos de estudio que corresponden al sector poblacional de interés para la presente investigación; representan al mismo tiempo, tres visiones distintas del mismo: dos de ellos, Irene y Don Daniel, se encuentran en la comunidad de San Rafael, el Marques, Qro., que nos muestra el punto de vista de un medio rural, con más contacto con el campo y su propio ritmo de vida. Nuestra tercera informante, Aurora, vive en el pueblo de Juriquilla, una colonia ubicada al norte de la ciudad de Querétaro, que pertenece a la delegación Santa Rosa Jáuregui, ella representa la visión del usuario experto debido a su amplia experiencia como cocinera.

3.4 Historia de la región

3.4.1 El origen

Los primeros asentamientos se dan en el valle de San Juan del Río, de acuerdo con Jiménez (2018, p. 67) provenían de la cultura Chupícuaro, que tiene sus orígenes muy cerca de Acámbaro, Guanajuato, donde desarrollaban actividades agrícolas en los márgenes del río Lerma durante los años 500 a. C. y 200 d. C.,

extendiéndose más tarde hacia el valle de Querétaro, en los Sitios El Cimatario y El Cerrito.

En el ocaso de Chupícuaro, a inicios del periodo Clásico comprendido entre los años 200-900 d. C., la región queretana empieza a verse influenciada por una nueva cultura proveniente de Teotihuacán, de filiación mesoamericana. El pueblito, cabecera del municipio de Corregidora, se convierte en un punto de intercambio de la red establecida por Teotihuacán, lo que le da relevancia política. Con la posterior construcción de El Cerrito, el centro ceremonial más grande de la región, el valle de Querétaro vive un gran auge y su población aumenta considerablemente.

Intensos cambios se producen para los pueblos del valle de Querétaro con el arribo de grupos nómadas provenientes de la frontera norte de Mesoamérica durante el periodo Posclásico (900 a 1200 d. C.), llamados chichimecas, quienes imponen un nuevo orden político y religioso, tomando centros ceremoniales y refundándolos como Tollan, que consistían en réplicas de lugar original donde los chichimecas se reconocían y reproducían el concepto del mundo y su identidad tolteca. El valle de Querétaro y el Bajío son ocupados por los chichimecas desde el siglo XII hasta el siglo XVI.

Al momento de su fundación en julio de 1531 el pueblo de los indios de Querétaro era habitado por dos grupos de chichimecas, los jonaces, de talante belicoso, quienes vivían en escarpados territorios de la Sierra Gorda y los pames, más influenciados por las culturas mesoamericanas, que ocuparon los valles de Querétaro y San Juan del Río, con quienes se integraron los otomíes que huían de Jilotepec, comandados por Conni -quien más tarde se convertiría en Fernando de Tapia, el fundador del pueblo de Querétaro-, debido a los rumores de la caída de Tenochtitlán en manos de Hernán Cortés. Jiménez (2018, p. 70-71)



Figura 8: Alegoría de la fundación de Querétaro
Fuente: reproducción del original existente en el templo de la Santa Cruz

Los primeros pobladores españoles empezaron a establecerse en tierras queretanas a mediados del siglo XVI, beneficiados con mercedes de tierras aledañas. Es importante destacar que la merced real era el sistema mediante el cual el virrey otorgaba tierras a los conquistadores como pago a sus servicios, Jiménez Gómez (1996, p. 58-59) hace la aclaración de que este otorgamiento se hacía, más que un pago, como una recompensa a los trabajos y la inversión que cada conquistador había hecho en la empresa de las indias.

Resulta difícil situar la fundación de San Rafael en la historia del municipio de El Marqués, sin embargo la relevancia de dicho municipio no es poca, así como los acontecimientos ocurridos en poblados aledaños a San Rafael, como Atongo (a 7

km), Amazcala (a solo 719 metros) y Chichimequillas (a 9.6 km), como a continuación se describen.

Ex-Hacienda y comunidad Atongo (1579)

Su nombre proviene del náhuatl y significa *"En el agua pequeño o pequeño río"* de (*Atl-agua o río, ton-pequeño y co- que designa a un lugar*) El mencionado pueblo aparece por primera vez en la encomienda realizada a Don Juan de Cueva anexo al asentamiento de Amazcala.

Se sabe que posteriormente fue ocupado por algunos españoles con el propósito de someter a los indígenas locales pero fue abandonado en el año de 1576 debido a las hostilidades de estos últimos. En el año de 1591 el Virrey Martín Enríquez de Almanza manda a Don Diego de Tapia a repoblar dicho asentamiento con algunos indígenas otomíes y dando a elegir a estos el lugar del pueblo que durante la colonia llevaría el nombre de "Santa María de Atongo". La hacienda de Atongo comienza a construirse a partir del siglo XVII y es finalizada en el año de 1651, cabe mencionar que fue el primer baño para caballos de toda la nueva España.

Dentro de los límites del pueblo se encuentran las ruinas de algunos de los asentamientos mencionados en las mercedes y las encomiendas realizadas por el virrey Martín Enríquez de Almanza II como "Santa María del Rincón" hoy conocido por los habitantes del pueblo como "Atonguillo" y algunos otros como "Rayas".

A principios del siglo XVII el señor Conde de Alcaraz gana una disputa contra los indios debido a las extensiones de la hacienda. Durante los primeros años de la colonia y hasta finales del siglo XVII el pueblo fue una de las estancias del Camino Real de la Plata, ya que de Atongo se dirigía a Chichimequillas y de ahí seguía su camino hasta Xilotepec y Zacatecas.

La comunidad tuvo una muy importante participación en la guerra cristera y el reparto agrario.

El pueblo cuenta con 5 capillas construidas durante los siglos XVII y XIX para albergar a las imágenes religiosas del pueblo, hay quienes han postulado que pueden ser Capillas Oratorio de influencia otomí.

Además de la riqueza histórica el pueblo cuenta con muchas tradiciones tangibles e intangibles como su comida típica en la que encontramos las gorditas de elote, el charape, la melcocha (miel de tuna), además de las múltiples leyendas de la comunidad y su riqueza natural como los múltiples manantiales y misteriosos Ahuehuetes.

Ex hacienda de Amazcala (1576)

Durante la segunda mitad del Siglo XVI, el pueblo de Querétaro, ya como parte integral de La Nueva España, comienza a darse la transición del cacicazgo a los principios de la figura patronal y económica que representaba el hacendado.

Como es el caso de la hoy Ex hacienda de Amazcala, en el municipio de El Marqués, que comenzó en una finca del terrateniente Don Juan de Cueva. Ahí se construyó la Casa Fuerte, una guarnición para defenderse de los chichimecas rebeldes llamados “guachichiles”, o “cabezas rojas” en el idioma náhuatl.

El 10 de abril de 1576 el virrey de la Nueva España, Don Martín Enríquez de Almanza, concedió una licencia a los indígenas otomíes de Santa María del Rincón, Atongo, Alfajayocan, Maxcala y Telayupa, para que en los campos fértiles de la Casa Fuerte de Maxcala, se les diera protección y trabajo por parte de su hacendado a condición de unirse a los requerimientos de La Corona Española y someterse a la evangelización.

El propio Virrey honra a esta guarnición con una orden de armamento en las caravanas de carros, el 9 de octubre de 1578, otorgándole el nombre de Presidio del Valle de Maxcala.

Esta disposición fue dictada, por ser una población más donde se presidían las leyes y ordenanzas de La Corona Española.

Ex hacienda de Chichimequillas (1602-1614)

Los Carmelitas Descalzos llegan de la Provincia de San Alberto en México a Querétaro, durante los años comprendidos entre 1602 y 1614 y fundan un convento y un templo para la veneración de Santa Teresa de Jesús. Esta orden religiosa construyó una hacienda en el hoy municipio del Marqués, Qro., dedicada a la agricultura y la cría de ganado además de almacenar la mercancía de metales, en el territorio conocido como Chichimequillas, cuyo nombre significa “tierrillas rojas” o “terruños colorados”, en el idioma náhuatl fusionado al español.

Los frailes carmelitas eligieron este lugar debido a la conveniente cercanía que tenía con el Camino Real de la Plata, sendero por donde transitaban los viajeros y mercancías con destino a los dos extremos de la Nueva España, durante el siglo XVI.

En los alrededores del paraje subsistían campamentos o reservaciones chichimecas, que con el tiempo terminaron adoptando la evangelización. De a poco, los indígenas del lugar se fueron incorporando a los trabajos y las labores cotidianas de la hacienda, como el cultivo en la agricultura del maíz, frijol, calabaza y el cuidado de la vid, así como la cría de ganado vacuno y avícola.

La Hacienda de Chichimequillas fue vendida dos siglos después, en el año de 1851, al General Mariano Arista, un respetado militar originario de San Luís Potosí. (Fuente: Apartado de historia del sitio oficial del municipio El Marques <https://elmarques.gob.mx>

Recuperado en marzo de 2020)

El Marqués, Querétaro, en la actualidad.

Es uno de los 18 municipios del estado de Querétaro, recibe ese nombre en memoria de Don Juan Antonio de Urrutia y Arana, Marqués de la Villa del Villar del Águila, considerado como benefactor de Querétaro por su aportación económica y

supervisión en la construcción del magno acueducto, que principia en el pueblo de La Cañada, el 26 de diciembre de 1726, y llega hasta la ciudad capital del Estado, el 17 de octubre de 1738.

Se localiza al noroeste del estado y su cabecera municipal es La Cañada, tiene una altura sobre el nivel del mar de 1 850 mts y se ubica a 7 km de la capital del estado. Limita al oeste con el municipio de Querétaro, al Norte con el estado de Guanajuato, al Este con el municipio de Colón y al Sur con los municipios de Huimilpan y Pedro Escobedo.

El territorio de El Marqués abarca 787.4 km², aunque limita al norte con estribaciones montañosas de la Sierra Madre Oriental y al Sur por las de la Sierra Madre Occidental, sus amplias llanuras son propicias para la agricultura, beneficiadas hasta hace poco por pertenecer a la zona hidrológica Lerma-Chapala-Santiago, hoy en veda por la sobre explotación de los mantos acuíferos, cuenta con el río Querétaro cuyo caudal se incrementa solo en temporada de precipitaciones.

El clima es predominantemente templado-semiseco, solo el 20% de su territorio es templado-húmedo con una temperatura media de entre 18 y 24°C. Cabe mencionar que además está situado en el comienzo del parte aguas, no sólo de la República sino del mismo Continente.



Figura 9: Mapa para ubicar el municipio El Marqués en el estado de Querétaro
 Fuente: Sitio web del municipio <https://elmarques.gob.mx/> (consultado en 2019)

La actividad económica del municipio del Marqués, si bien ha tenido siempre una vocación agrícola, hoy cuenta con 6 parques industriales en operación, cuyas principales actividades son elaboración de lácteos, productos avícolas, artículos en piel, aunque también hay actividades relacionadas con la industria metal-mecánica y la industria aeronáutica. La industria extractiva tiene yacimientos de cantera (destacándose actividades de labrado de este material), grava, arena, tepetate y tezontle.

PARQUE	EMPRESAS	EMPLEOS GENERADOS
Finsa	23	1,600
Bernardo Quintana	210	14,500
El Marqués	42	3,000
La Cruz	13	1,500
O'Donnell	17	3,500

La Noria	25	350
----------	----	-----

Adicionalmente, se registran 168 empresas fuera de los parques mencionados en la tabla anterior, que ofrecen 7,560 puestos de trabajo, totalizando 498 empresas y 32,010 empleos. Actualmente hay 3 parques más en construcción: Logístico de Querétaro, TLC y Tecnológico Innovación. (Sitio web oficial del Marques, 2019)

3.5 San Rafael

San Rafael es un poblado de 1914 habitantes ubicado en el municipio de El Marqués, a poco más de 30 km de la ciudad de Querétaro, hay 944 hombres y 970 mujeres, 924 son menores de edad y 996 son adultos, de los cuales 121 son mayores de 60 años y 717 habitantes cuentan con seguro social. En San Rafael hay un total de 408 hogares, de estas 412 viviendas: 21 tienen piso de tierra y unas 65 consisten de una sola habitación. 327 de todas las viviendas tienen instalaciones sanitarias, 219 son conectadas al servicio público, 391 tienen acceso a la luz eléctrica. La estructura económica permite a 8 viviendas tener una computadora, a 137 tener una lavadora y 354 tener una televisión.

Existen 180 personas analfabetas de 15 y más años, 28 de los jóvenes entre 6 y 14 años no asisten a la escuela. De la población a partir de los 15 años, 183 no tienen ninguna escolaridad, 665 tienen una escolaridad incompleta, 265 tienen una escolaridad básica y 33 cuentan con una educación post-básica. Un total de 41 jóvenes entre 15 y 24 años de edad han asistido a la escuela, la mediana escolaridad entre la población es de 5 años. INEGI (2019).

Según el testimonio de Don Daniel, nuestro informante de más edad (71 años), los jóvenes abandonan sus estudios para emplearse, principalmente en actividades del campo, ya sea en los ranchos productivos privados o en las empresas de los parques industriales de la zona. También menciona que muchos pobladores se trasladan a la ciudad de Querétaro para trabajar en actividades de albañilería,

pintura y limpieza de casas, trasladándose diariamente a dicha ciudad y volviendo a su domicilio por la tarde. Son pocos casos los que llevan a sus pobladores a cambiar de residencia, como algunos estudiantes universitarios o la migración a los Estados Unidos para trabajar por temporadas largas en el caso de algunos jefes de familia.

San Rafael también fue una hacienda y el pueblo se formó con las familias de los trabajadores. Él recuerda como dueño de las tierras a un señor de apellido Roiz, para quien trabajaban la mayor parte de los jefes de familia de la comunidad, narra que era un buen patrón pues les permitía sembrar en sus tierras y trabajarlas a cambio de una parte de las cosechas, a quienes no contaban con tierras propias, lo que permitía asegurar buena parte de la alimentación de las familias.

“Luego, pues ya se pusieron más patrones aparte del señor Roiz, hay varios ranchos dónde trabajar, y empresas, aunque cada vez se siembra menos”

(Testimonio de Don Daniel. 1ª estancia de campo, agosto 2019)

La hacienda San Rafael, a decir de Real (1997, p. 37) contaba con una superficie de 2,498 has y estaba formada por lo que actualmente son los ranchos El Trébol, Los Sauces, el “G.B.” (González Blanco), El Santa María y El Pilar, así como las tierras que hoy son el ejido de San Rafael. También explica que lo que hoy es el poblado de San Rafael quedó rodeado de propiedad privada ya que las viviendas se construyeron originalmente junto de la hacienda, razón por la cual, las tierras asignada en el reparto agrario quedaron separadas del núcleo poblacional, a unos 2 kilómetro de distancia.

San Rafael, vista aérea.

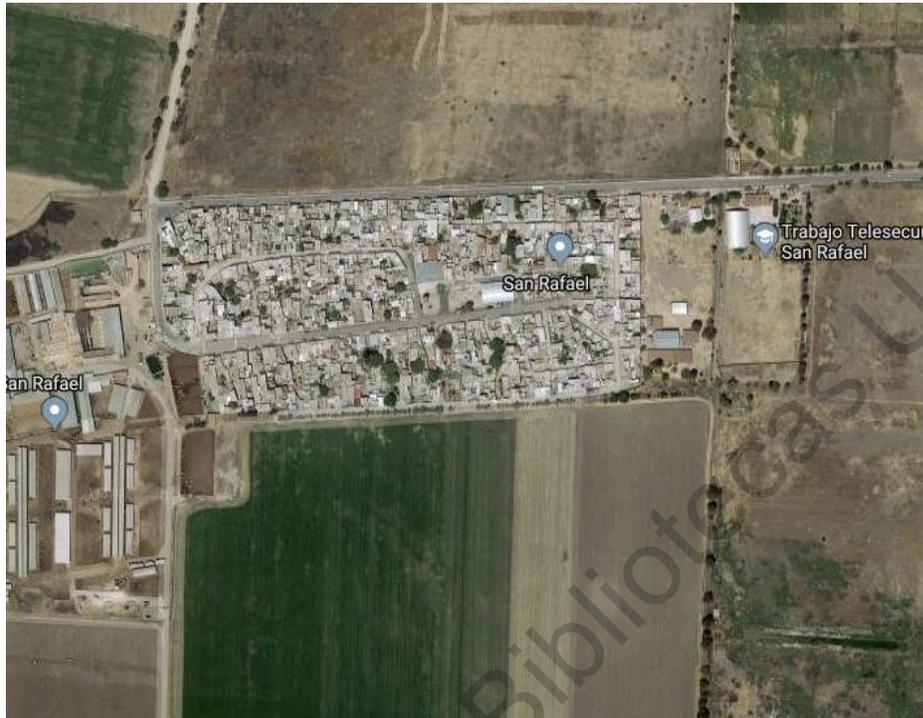


Figura 10 Vista aerea de San Rafael. Fuente: Google Maps (obtenido en 2019).

3.6 Juriquilla

Es un poblado localizado al norte del municipio de Querétaro, pertenece a la delegación de Santa Rosa Jáuregui. Su altura sobre el nivel del mar es de 1893 metros, el clima es templado semiseco, la temperatura media anual es de 18° C, con una máxima de 36° C, y una mínima de -3° C, (datos obtenidos de INEGI 2010).

Se trataba originalmente de una hacienda dedicada a la agricultura, lo que hoy se conoce como “el pueblo de Juriquilla” estaba conformado por los hogares de los trabajadores de la hacienda. Varios factores detonaron el desarrollo inmobiliario de la zona, como la apertura de universidades. La ex hacienda se convirtió en el hotel Misión Juriquilla, un buen número de colonias, barrios y fraccionamientos, así como hoteles, plazas comerciales, universidades y servicios de todo tipo conforman hoy la localidad.

haciendas de Santa Catarina y Jurica, así como el sitio de ganado mayor El Peñol y el sitio de ganado menor La Ciénega de Mulatos, que fueron otorgadas a Juan Sánchez de Alanis y Juan Rico de Rojas.

Como clarifica Jiménez (2018: p. 116-117) durante el siglo XVII, en varios documentos se encuentran referencias donde se habla indistintamente de Jurica y Juriquilla, lo que generó confusión entre ambas fincas, no es hasta bien entrado el siglo que se especifica una separación llamando Jurica el Grande a una y Juriquilla a la otra. Vale señalar que hasta el día de hoy los especialistas no han podido dar con el significado de la palabra de origen náhuatl “Jurica”, aunque se sabe que Juriquilla es su diminutivo.

Se sabe también que estas mercedes pertenecieron después a Fernando de Tapia (Conni) pues aparecen en su testamento, fechado el 6 de febrero de 1571:

Item tengo dadonandon Miguel un sitio de estancia en Jurica que es la de en medio de tres que tengo en Jurica.

Item otro sitio de las yeguas en Jurica con yeguas.

Otro sitio de estancia en Jurica que compré de Juan Sánchez (Ramírez, 1997: 146).

Estas mercedes son heredadas al hijo de Fernando de Tapia (Conni), del mismo nombre, quien también sería gobernador del pueblo de Querétaro y gran cacique, quien a su vez lo hereda a su hijo Diego. Éste y su hija Luisa de Tapia, quien habría de convertirse en monja, donan estas propiedades al convento de las monjas de Santa Clara, terminando con esto la sucesión del nombre de la familia en la historia de dichas tierras.

Las monjas de Santa Clara fueron dueñas de esta hacienda –por entonces todavía denominada Jurica- por casi 70 años, quienes la arrendaban para su

funcionamiento y manutención. Gracias a las buenas administraciones, el monasterio se erige como el más importante terrateniente de la región, según Urquiola (1989. P. 166-167), por 1626 sus propiedades sumaban 19, a saber: San Juanico, Santa María, Santa María Magdalena, Santa María la Tercera, Rancho de Carretas, El Jacal y Doña Melchora, así como Ixtla, Obrajuelo y La Calera (propiedades ubicadas en el camino a Celaya).

Sucedió entonces que en 1643, siendo administrador de la hacienda Jurica Lázaro Martín Contero, se dio una regularización en la tenencia de la tierra en la Nueva España, que a cambio de donativos (necesarios para reforzar la seguridad de la ruta comercial Veracruz – Sevilla a cargo de la Armada de Barlovento) ofrecía enmendar todas las irregularidades que los colonos españoles arrastraban desde la asignación de dichas tierras. Finalmente, a la muerte de Lázaro Martín Contero, esta es heredada a su hijo, Antonio Martín Contero.

(Jiménez Gómez, 2003: 206-207)

A su vez, Antonio Martín Contero, vende la estancia Jurica junto con todas las tierras que le pertenecen al capitán Juan de Vértiz Santiesteban, pero es en realidad adquirida por la esposa de éste, Margarita de Lesea, quien hereda a Miguel Velázquez de Lorea, hijo de su primer matrimonio.

Finalmente se produce el esclarecimiento de las dos hacienda llamadas erróneamente con el mismo nombre de Jurica, declarándolas dos propiedades distintas y denominando a una de ellas como Juriquilla debido a la persistente contradicción de los límites y la propiedad de ambas propiedades, a pesar de la presentación de testigos por parte del mayordomo del convento de Santa Clara, el entonces alcalde mayor de Querétaro, capitán y sargento mayor Cristóbal de la Mota Osorio, otorga la posesión de la hacienda de Juriquilla y la Ciénega de los Mulatos a doña Margarita de Lesea el 9 de agosto de 1666. Sin embargo, las monjas de Santa Clara venden a censo la hacienda de Juriquilla al bachiller Antonio Yáñez el 5 de junio de 1677 (Mendoza, 2007: 6-8), valiéndose de que en

aquella época la economía se sustentaba principalmente en empréstitos del crédito eclesiástico y no era raro que propiedades de todo tipo fueran vendidas, enajenadas, embargadas y arrendadas al mejor postor.

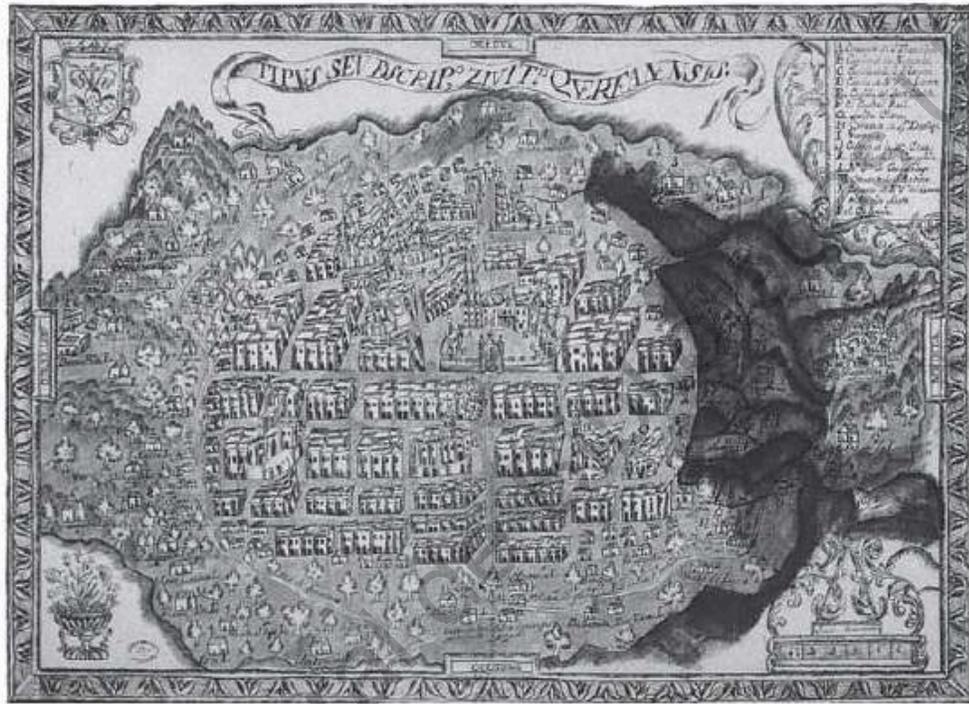


Figura 12. Plano de Querétaro, 1714 –el original se encuentra en el Archivo General de Indias, Sevilla- Fuente: Tomado de Carlos Arvizu García, Querétaro: aspectos de su historia. Instituto Tecnológico de Monterrey –Unidad Querétaro, 1984. P.51. Archivo fotográfico IIE-UNAM

A diferencia de dueños anteriores, Antonio Yáñez habitó de inmediato la hacienda de Juriquilla y se ocupó de administrar su explotación, lo que devino en mejoras a la propiedad como la ampliación de su extensión territorial y su infraestructura. A su muerte, en 1693, la propiedad alcanzaba un valor de 33, 367 pesos

En el Registro Agrario Nacional, un expediente (el 23/4126) del ejido de Santa Rosa, da cuenta de las diligencias que se realizaban durante el primer tercio del siglo XVIII, donde se menciona tanto el pueblo como la hacienda de Santa Rosa. Existen también, títulos de propiedad de la hacienda de Juriquilla y sus anexas, en donde el bachiller Antonio Yáñez dio a su hermano Francisco la hacienda de

Santa Rosa por cuenta de la herencia que le dejaron sus padres. (Arvizu, 1984: 43-51).

Un periodo de florecimiento de la hacienda Juriquilla se da bajo la administración de don Santiago de Villanueva y Oribay, quien la adquiere en 1707. Para 1725, la hacienda empleaba a 203 trabajadores hombres, 184 mujeres y 66 niños, todos ellos indígenas; se registra también la presencia de 6 esclavos negros y de 13 individuos que habiendo cometido delitos quedaron bajo la custodia del dueño. Super (1986: 43, 77 y 91) menciona que es posible que Juriquilla haya sido la hacienda más valiosa en aquel año y estaba valuada en 426, 320 pesos.

Con la muerte de don Santiago de Villanueva y Oribay, la hacienda queda en posesión de su viuda, doña Ana María de Terreros y Sousa, que contrae matrimonio con don Juan Antonio Montaña, éste pierde la propiedad al ser embargada por el Santo Oficio de la Inquisición, luego de caer en incumplimientos hipotecarios adquiridos con ellos.

Mientras tanto en 1753 se establece la Parroquia auxiliar de Santa Rosa a un costado del Camino Real de Tierra Adentro, lo que origina la llegada de varias familias y la conformación del pueblo.

En Julio de 1820, poco antes de consumarse la Independencia, se instala el Ayuntamiento de Querétaro y en noviembre de ese mismo año son electos los ayuntamientos de varios pueblos indios así como de los pueblos españoles de San Pedro Tolimán, Tolimanejo y Santa Rosa. Para entonces, Santa Rosa y rancherías aledañas contaban con una población de cerca de ocho mil personas (Jiménez Jiménez, 2001. p. 63). El 31 de enero de 1824 se aprueba el Acta Constitutiva de la Federación Mexicana, siendo Querétaro reconocido como uno de los dieciséis estados fundadores.

Para 1875, el distrito de Querétaro contaba con una ciudad capital y cabecera de municipalidad; una villa: Santa Rosa del Pueblito; tres pueblos: Santa Rosa, San Pedro de la Cañada y Hércules; siete congregaciones, sesenta y un haciendas y treinta y un ranchos (Septién y Villaseñor, 1875. p. 300 y 306)

La hacienda Juriquilla registra su mejor rendimiento agrícola durante las administraciones de Timoteo Fernández de Jáuregui, primero (quien fue gobernador interino de Querétaro y donó el fundo legal al pueblo de Santa Rosa) y de su socio, Bernabé Loyola Venegas, después.



Figura 13. Documento de otorgamiento de fundo legal de las tierras de Santa Rosa Jáuregui
Fuente: Delegación municipal de Santa Rosa Jáuregui, Qro.

El estado de Querétaro no registró acciones de guerra durante la revolución, la clase campesina, acostumbrada al sometimiento, no se percató del levantamiento en armas de Madero ni del movimiento constitucionalista de Carranza (García, 1997. p. 19-25). De esa manera, la hacienda Juriquilla conservó su apariencia y estructura hasta el reparto agrario. Es el gobernador Ernesto Perusquía Layseca quien, en 1919 otorga las primeras dotaciones de tierras (Jiménez, 2018. p. 259).

De acuerdo con información del Departamento de Asuntos Agrarios y Colonización, hasta 1970 existían en la ciudad 312 ejidos, 35,107 ejidatarios y una superficie ejidal de 491,271 hectáreas, lo que representa el 42%, el resto corresponde a diversas formas de propiedad (Soto, 1970. p. 243 y 267).

3.6.2 Juriquilla en la actualidad

Querétaro vive una transición de su vocación agropecuaria hacia la industrial durante el periodo comprendido entre los años 1940 – 1973, como da cuenta el asentamiento de diversos parques industriales que pueden observarse en el trayecto de San Juan del Río a Querétaro, que comienza con el arribo del prominente industrial Bernardo Quintana Arriola, durante la gestión del gobernador Manuel González Cosío (1961-1967), quien brindó facilidades al Grupo ICA para diversas inversiones en el estado (Conversación con el cronista de Santa Rosa Jáuregui, Lauro Jiménez Jiménez, 2019).

Es en este contexto que llega otro inversionista, Juan José Torreslanda, quien había sido gobernador de Guanajuato y embajador en Brasil, en 1970, quien adquiere las tierras de la hacienda Jurica, convirtiendo el casco de la hacienda en un hotel y sus tierras en un complejo habitacional. Poco tiempo después, motivado por el éxito generado en Jurica, compra la hacienda Juriquilla. La construcción de un campo de golf en 1974 da inicio a un nuevo desarrollo inmobiliario, Provincia Juriquilla es el nombre que recibe años más tarde, inaugurada formalmente en 1987 con la inauguración de una plaza de toros. Esto detona la llegada de numerosas familias provenientes de Monterrey, Guadalajara y la ciudad de México (misma que incrementa a partir del sismo de 1985). Repitiendo el modelo de negocio de Jurica, el casco de la hacienda Juriquilla se convierte en hotel en 1993.

La Universidad del Valle de México se establece en Juriquilla en 1988, la Universidad Autónoma de Querétaro instalaría en la zona la facultad de Ciencias

Naturales en 2002, en 2007 traslada la facultad de Informática siendo su infraestructura la más moderna y, en 2009 se inaugura el centro de negocios.

El Centro de Neurobiología de la Universidad Nacional Autónoma de México llega a Juriquilla en 1993, el 7 de agosto de 1997 se creó el Consejo de Administración y la Coordinación de Servicios Administrativos para otorgar mayor organización e independencia al campus, hoy se conoce como Instituto de Neurobiología y está conformado por: Unidad de biomédica, Unidad de investigación en neurodesarrollo y Unidad de resonancia magnética. El campus fue enriqueciéndose con la incorporación de diversas entidades: El Centro de física aplicada y tecnología avanzada, la Unidad académica del Instituto de ingeniería, la Unidad de alta tecnología, la Facultad de ciencias, el Instituto de matemáticas y la Escuela nacional de estudios superiores.

Al complejo formado por estas universidades se le conoce el boulevard universitario y la avenida de las ciencias.

(<http://www.municipiodequeretaro.gob.mx/>, consulta: 2019)

2. Capítulo 3. Etnografía de los objetos, tres relatos de vida

El objetivo planteado fue tener tres casos de estudio que corresponden al perfil específico de interés para la presente investigación, ellos representan al mismo tiempo, tres visiones distintas del mismo: dos de ellos se encuentran en la comunidad de San Rafael, El Marques, Qro., una localidad de poco menos de dos mil habitantes que, aunque cuenta con todos los servicios urbanos, conserva algunas características de la vida rural, con más contacto con el campo y su propio ritmo de vida: por un lado, una mujer joven que está dedicada a su familia, a la crianza de sus dos hijos y la atención de su esposo, así como a los cuidados de su padre y su abuela.

Por otro lado, un hombre maduro, taxista y músico, enfrentando un proceso de adaptación a la viudez, dedicado a su trabajo y al cuidado de los dos hijos más jóvenes que aún viven con él; y una más, Aurora, en el pueblo de Juriquilla, una pequeña localidad urbana rodeada por numerosos desarrollos inmobiliarios que se convirtió en una colonia del municipio de Querétaro conocida como Provincia Juriquilla; este sujeto de estudio muestra lo que en la industria de electrodomésticos se conoce como usuario experto, una mujer con experiencia en la cocina de diversos restaurantes, en cocinas de casas particulares y en su propia cocina ya que es la responsable, en diversos eventos familiares como bodas, bautizos, etcétera, de cocinar para grupos numerosos de personas, lo que nos dará la visión de alguien que conoce y utiliza un rango amplio de mecanismos y artefactos para cocinar: como el anafre, el fogón de ladrillos, el hoyo en la tierra para hacer barbacoa, así como una variedad de estufas domésticas e industriales. Esto nos permitirá correlacionar paralelismos y disonancias en sus historias, su relación con la cocina y la estufa.

4.1 Caso Aurora, usuario experto.

4.1.2 Descripción del entorno

El pueblo de Juriquilla se localiza al norte del municipio de Querétaro, pertenece a la delegación de Santa Rosa Jáuregui. Su altura sobre el nivel del mar es de 1893 metros, el clima es templado semiseco, la temperatura media anual es de 18° C, con una máxima de 36° C, y una mínima de -3° C, (INEGI 2010). En sus orígenes Juriquilla fue una hacienda fundada en el siglo XVIII, dedicada a la agricultura y la ganadería, lo que hoy se conoce como “el pueblo de Juriquilla” estaba conformado por los hogares de los trabajadores de la hacienda, indígenas otomies. La hacienda, como da cuenta el apartado contextual, cambió de dueños varias veces a través de tres siglos, sin perder su vocación agrícola. Hacia finales del siglo XX es vendida al grupo hotelero Misión, convirtiéndose en el hotel Misión Juriquilla. Varios factores detonaron el desarrollo inmobiliario de la zona en la década de los 90, como la apertura de universidades, el establecimiento de diversas plantas productivas y fábricas en zonas industriales aledañas. Un buen número de colonias, barrios y fraccionamientos, así como hoteles, plazas comerciales, universidades y servicios de todo tipo conforman hoy la localidad.

El poblado original es hoy un reducto que ha quedado demarcado entre los numerosos complejos habitacionales considerados de “nivel alto” en términos de “estilo de vida”, lo que resulta en un marcado contraste que facilita entender a qué se refieren los pobladores con “el pueblo” de Juriquilla, muchos de ellos ofrecen servicios al otro Juriquilla, ya sea como trabajadoras de limpieza, jardinería, plomería, cerrajería (en domicilios); o bien ofreciendo productos desde sus locales comerciales, como: fruterías, ferreterías, florerías, etcétera.

La casa de Aurora se encuentra ubicada en una de las calles que desembocan en la avenida Villas del Mesón, que es la calle que conduce al hotel Misión y en la que se encuentran muchos de los establecimientos comerciales de la zona como: fruterías, paleterías, ferreterías, taquerías, tienda de pinturas, de flores, renovadoras de calzado, puestos de periódicos, cerrajeros, carnicerías, cocinas económicas, puestos de carnitas, una escuela primaria y un par de tiendas Oxxo. Esta avenida tiene la particularidad de marcar el final de lo que la gente del lugar llama “el pueblo de Juriquilla” y el principio de la “zona residencial” y/o viceversa, de acuerdo al testimonio de Aurora. (1ª estancia de campo, agosto de 2019).

La calle donde se ubica la casa tiene una inclinación pronunciada, se bifurca a unos 80 metros hacia arriba de la pendiente y se encuentra a la izquierda de dicha bifurcación. La calle se hace estrecha (con espacio para un automóvil a la vez), las banquetas son también angostas y, a veces, interrumpidas por un poste en mitad de ellas. Cuenta con todos los servicios urbanos. Las casas son en su mayoría construidas con ladrillos y techo de concreto, solo algunas tienen techo de lámina, y están pintadas.

La actividad de la calle de Aurora, incluye establecimientos improvisados dentro de las viviendas, como una papelería que se vislumbra detrás de una puerta abierta pero velada por una ligera cortina que se abre en dos piezas, sin letrero alguno; o la mano de alguna persona despachando jugos y sándwiches envueltos en servilletas blancas a través los barrotes de una ventana. A lo largo de la calle se escuchan conversaciones, perros ladrando, el sonido de una escoba en movimiento al pasar por alguna entrada, música y voces de locutores provenientes de diversos aparatos de radio que van ganando y perdiendo volumen a medida que recorro la calle. Un grupo de señoras conversa muy cerca de casa de Aurora, todas me devuelven el saludo: “buenos días” responden mientras me siguen con la mirada, no es sino hasta que toco la puerta que reanudan su conversación, sin dejar de mirarme, hasta que entro a la casa.



Figura 14. Fachada de la casa de Aurora. Fuente: Acervo personal (Tomada durante la 1ª estancia de campo)

4.1.3 La casa, la cocina.

La casa de Aurora sobresale entre las que la rodean, cuenta, como es el caso de la mayoría con dos plantas, tiene un balcón con una herrería pintada de negro que no hace juego con la reja de metal de lo que parece ser una cochera, pintada de café claro, en el balcón están apoyadas varias macetas de varios materiales en las que se observan plantas de diversos tipos, se puede apreciar que son regadas con frecuencia pues todas se aprecian saludables, la puerta de entrada es pequeña, está hecha de metal y tiene seis recuadros para alojar piezas de vidrio que han sido sustituidos por paneles de madera, a medida que se han ido quebrando, con los años, las piezas de vidrio (según señala Aurora, debido a los niños que juegan fútbol en la calle, incluidas sus hijas). Es importante mencionar que Aurora me ha pedido no tomar fotografías del interior de su casa, ni de ella misma, así como no poner su nombre completo, debido, en parte, a que ha sufrido

el acoso y algunos eventos aislados de violencia por parte de quien fue su marido hasta hace algunos meses, cuando le fue otorgado el divorcio.

Aurora me hace pasar saludando y sonriendo, es una mujer delgada, de aproximadamente 1.60 metros de estatura, lleva el cabello a la altura de la quijada, de tés morena y facciones armoniosas, al sonreír se forman dos hoyuelos en las mejillas, su sonrisa es tímida pero franca. Pasamos por una estancia de unos cinco por cuatro metros aproximadamente, que tiene un sillón rojo en forma de ele, un televisor puesto sobre una mesa baja, no hay muchos ornamentos, solo algunas fotografías enmarcadas y algunas plantas.

La cocina está a la izquierda de la sala-comedor, debe medir unos cuatro metros de largo por poco menos de tres de ancho, tiene una ventana que da a un patio con piso de cemento donde se aprecia un lavadero y tendederos cargados de ropa secándose, varias macetas ocupan un costado de la cocina, “son especias para cocinar”, me indica Aurora, “tengo romero, mejorana, laurel, éste es orégano” dice, acariciando unas hojas pequeñas.

En el extremo opuesto a las macetas hay un mueble de metal donde guarda los platos, sartenes y ollas para cocinar, al lado de este hay un mueble más pequeño de madera con dos cajones, donde guarda los cubiertos en uno y en el otro, un mantel, servilletas para las tortillas y algunos canastos de mimbre. Al centro, debajo de la ventana se encuentra una tarja con fregador y una parte plana para escurrir los trastos, una variedad de pequeñas plantas tipo suculentas adornan el vano de la ventana en diversos recipientes, unos de vidrio, otros en macetitas de barro, uno está plantado en la cavidad de lo que fue un cucharón de aluminio, incluso esas plantas lucen saludables y están dispuestas equidistantemente. A la derecha del fregador se encuentra la estufa, es de veinticuatro pulgadas, blanca, con horno, limpia y en buen estado. El refrigerador es de unos 13 pies de capacidad, blanco también y es lo único que ocupa la pared derecha junto con las

plantas. Una mesa pequeña de madera sólida, rectangular, sirve como el único apoyo auxiliar para el procesamiento de los alimentos. Toda el área está limpia y ordenada. Son pocos los objetos que están fuera, casi todo tiene un lugar dentro de cajones y repisas, -como señala Marshall Sahlins cuando dice que la pobreza es un estado social, por tanto, un invento de la civilización y que no está determinada por una pequeña cantidad de cosas. “Las necesidades pueden ser fácilmente satisfechas, o bien produciendo mucho, o bien deseando poco” (1997: p. 13-14)-, ella comenta que le gusta tener solo lo que realmente utiliza, “no me gusta abarrotarme de cosas que me quiten tiempo para limpiar, me siento sepultada”.

Aurora se ha tomado la mañana entera para tener esta conversación, nos hemos sentado en la mesa de la cocina con un café cada una, lo que me permite tomar nota de todo cuanto observo en la habitación, su disposición y orden. Puedo ver el interior de las alacenas y cajones que va abriendo y cerrando para tomar lo necesario en la preparación del café, es notable el orden que impera al interior de cada espacio.

4.1.4 Una infancia de trabajo duro

Aurora es la séptima de diez hermanos, el padre era agricultor de sus propias tierras (muy cerca de un poblado conocido como Pie de Gallo), sembraba principalmente maíz, pero también frijol y ocasionalmente calabacitas y garbanza. Su madre era ama de casa pero colaboraba con las tareas del campo. Aurora explica que empezó a trabajar en la parcela familiar a los seis años, se levantaba a las 4:30 am y, junto con sus hermanos mayores comenzaba su jornada de trabajo que duraba hasta la hora de la comida, lo cual ocurría sobre las 12:30 del día, sus tareas consistían principalmente en arrancar las hiervas indeseables, en colocar las semillas y en cosechar los frutos, cada actividad era asignada por el padre de acuerdo a la etapa del proceso de siembra; entraba a la escuela a las

15:30 de la tarde, estudió hasta el cuarto grado de primaria. Cuenta que compartía una habitación con tres de sus hermanas,

No había mucho espacio –recuerda- no teníamos juguetes, bueno, teníamos muñecas de papel, de esas que se les cambiaba la ropa que tenían como unas pestañitas de papel que se doblaban para ponérselas, de esas sí teníamos y, ¡uy!, pasábamos mucho rato cambiándolas y haciendo historias mensas”. (Testimonio de Aurora, 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

A esa edad, la división del trabajo no se asociaba por sexo, todos compartían tareas en el campo, el trabajo era asignado en función de la edad y la pericia en su desempeño. Sin embargo, la posibilidad de continuar los estudios de primaria lo determinaban dos factores, las posibilidades económicas familiares y su condición de mujer.

Ya no pude seguir en la escuela porque mis papás decían que era una pérdida de tiempo para las niñas si se van a casar de todos modos (...)me encantaba ir a la escuela, señora, era como ir a jugar, ver a otros niños. Todavía me acuerdo cuando me dijeron, ya acabaste, el año que entra no te inscribes”- recuerda con una sonrisa dulce –“y uno sabía lo que eso quería decir: más trabajo, menos juego y amigos”-. (testimonio de Aurora. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

Los tres hermanos hombres pudieron terminar la secundaria y las tres más chicas terminaron la primaria. Solo las tres mujeres más grandes tuvieron que abandonar la primaria sin terminarla, a ellas se les asignaban las tareas del hogar, como la limpieza, la preparación de los alimentos y la manufactura de servilletas.

A las tres más grandes pues siempre nos tenían haciendo trabajos para sacar dinero porque mi papá siempre se dedicó al campo y pues cuando llegaba la cosecha era la única fuente de ingresos. Mi mamá nos enseñó a hacer el quehacer y a tejer y se vendían las servilletas pero, yo era de las que no quería tejer, era

como que la renegada porque no me gustaba. (Testimonio de Aurora. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

Aurora recuerda haber escuchado a sus padres decir que, entre más hijos, más manos para trabajar el campo, refiere que eso le ocasionó cierto conflicto y que en esa época a menudo se preguntaba si sus padres realmente la amaban. Reconoce que, con el correr de los años, esta percepción de poco afecto fue cambiando, relata que al ir creciendo se daba cuenta de que sus padres se preocupaban por cada uno de los hijos y que buscaban inculcarles disciplina y herramientas para la vida adulta.

No, pues uno les agradece que le enseñaron a uno a trabajar, a no pedir, a ser honrados y limpios, y eso abre puertas, uno se enseña a durar en los trabajos, a no faltar y a no estirar la mano- comenta orgullosa, -Yo veo en la colonia, muchos van y se forman por programas y ayudas del gobierno, y uno piensa, pues ¿qué no tienen manos, no saben hacer nada?-. (testimonio de Aurora. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

Recuerda que su madre turnaba a las hijas entre las tareas del campo, ir al molino o llevar el almuerzo al padre, dice que a ella le gustaba más cuando le tocaba llevar el almuerzo porque podía dormir un poco más. Ir al molino significaba caminar desde Acequia Blanca, poblado donde vivió durante su infancia, hasta el pueblo de Juriquilla (unos 3.5 km), comenta que, como eran pequeñas las mandaban con unas señoras mayores de edad que también iban al molino, el cual quedaba muy cerca de la parroquia del pueblo, molían el nixtamal y volvían caminando.

Fue así hasta los dieciséis años, reconoce que no había tiempo para tener amigas, para pasear o perder el tiempo, las amigas eran sus hermanas, si su madre las pillaba platicando con alguien, “chacoteando”, era paliza segura. “se ven como tontas chacoteando, nadie toma en serio a las muchachas que pierden el

tiempo”, argumentaba la madre para persuadirlas de distraerse. “Y es que, si uno lo piensa, no le convenía a mi mamá que tuviéramos amigas, que le agarráramos el gusto a salir y divertirnos porque no nos íbamos a concentrar en el trabajo”, reflexiona.

Reconoce que, al convertirse en madre, ella buscó una vida diferente para sus hijas, que tuvieran la oportunidad de ir a la escuela y continuar sus estudios hasta donde ellas decidieran, apoyarlas en sus metas para que no tuvieran que trabajar hasta ser adultas. Aunque ayudaban en las tareas del hogar, para ella era importante que no fuera un trabajo extenuante sino lo que consideraba apropiado para la edad de cada una, ya fuera limpiar su habitación, poner y recoger la mesa, regar las plantas.

Yo les pedía a mis papás que me dejaran trabajar en una casa, haciendo limpieza, se me hacía que tender camas y lavar trastes, incluso barrer y trapear una casa grande no sería nada en comparación con el trabajo en la milpa, uno se levantaría más tarde, comería mejor, estaría más descansada. Pero no me dejaron, que ¿cómo se me ocurría ganar mi propio dinero?, que nomás faltaba que quisiera ser independiente como si no tuviera hermanos y no les debiera nada a mis padres. (Testimonio de Aurora. 1ª estancia de campo, agosto 2019)

Recuerda que hubo una época en que su padre se enfermó y perdió la vista, su visión quedó tan limitada que no podía ni ir al campo a trabajar, para entonces ya todos sus hijos (los hermanos de Aurora) trabajaban la milpa, en ese tiempo tanto ella como una de sus hermanas hacían tortillas para vender, pero siempre bajo pedido, para no perder el tiempo ofreciéndolas en la calle.

4.1.5 El matrimonio como fuga

Aurora conoció a Gabriel cuando tenía dieciséis y se casó con él un año más tarde, le lleva nueve años. Confiesa que no estaba muy enamorada pero que Gabriel era simpático, trabajador y mostraba un gran interés en ella, otro factor que la impulsó a tomar la decisión de casarse fue el cansancio y el tedio que le causaba el trabajo en la milpa, la vida familiar y el hecho de que en su entorno, las jóvenes de su edad empezaban a casarse –refiere que en ese tiempo, todas las muchachas que conocía se casaban entre los 15 y los 18 años-, “había que ser muy fea o muy sucia para casarse hasta los 20”, comenta.

Los dos primeros años no trabajé, bueno, vendía cerámica y era también un ingreso esos dos años pero ya después tuve a mi hija la mayor y, cuando ella tenía dos años empecé a trabajar en las tortas El Mesón, ahí empecé a aprender más cosas, más ingredientes. (Testimonio de Aurora, 2ª estancia de campo, septiembre de 2019)

Me cuenta que durante esos primeros años de matrimonio ella cocinaba cosas sencillas, refiriéndose a lo que había aprendido a cocinar durante su juventud en casa de los padres, cuando la milpa les proporcionaba prácticamente todo lo que alimentaba a la familia: nopales guisados de diversas maneras, quelites, el maíz de las tortillas, frijoles y salsa eran la constante en su mesa, con menor frecuencia y siempre que la economía lo permitiera se presentaban variantes como huevo, pollo, chicharrón, mole.

Luego de eso vino el trabajo de limpieza en varios departamentos en donde también preparaba la comida para los dueños de casa, de quienes siempre recibía buenos comentarios respecto a su buena sazón y cómo aquello la hacía sentir bien. Trabajó después en una cocina económica, donde aprendió a preparar guisos variados, comenta que con el tiempo empezó a alterar las recetas que le

daba la patrona, añadiendo condimentos, ajustando los tiempos de cocción. Cuando renunció, pasado un tiempo la dueña de la cocina económica la fue a buscar para pedirle que volviera, sus compañeras le contaron que los clientes extrañaban su sazón y había bajado la venta.

Mientras tanto, las cosas en casa no iban bien, Gabriel atravesaba una fase de alcoholismo, lo que hacía que cada vez llegara más tarde a casa y con menos dinero. Al principio se burlaba de ella por no trabajar y depender económicamente de él, después el problema era que tuviera trabajo y ganara dinero, al no poder quejarse de que la casa, las niñas (para entonces ya eran dos) o él mismo fueran “descuidados” por Aurora pues, “mi casa siempre estuvo limpia, mis hijas atendidas y a él nunca le faltó comida caliente ni ropa limpia aunque yo trabajara”, al tiempo, ya no era necesario un motivo para violentarla verbal o físicamente, un mal día, cualquier contratiempo ajeno a la relación empezó a ser razón suficiente. “Ahí, yo creo, que me empezó a gustar más la cocina, fijese, era el único rato en que no estaba triste o preocupada, era en lo único que me podía tomar mi tiempo y que me salía bien”. Para Aurora la cocina empieza a convertirse en un espacio seguro, un sitio a su medida, un lugar en el que el tiempo transcurre a un ritmo distinto que en el resto de la casa, de sus actividades, un tiempo mejor, la cocina se erige en refugio.

4.1.6 La familia

El matrimonio tuvo tres hijas, con diferencia de siete años entre cada una. Cuando la menor de ellas tenía once años y las dos mayores ya habían formado su propia familia y vivían por su cuenta, Aurora decidió pedir el divorcio a Gabriel. El proceso no fue fácil para ella, tuvo que buscar un segundo empleo para solventar los pagos a su abogada, además de la manutención de su hija menor pues Gabriel

suspendió toda aportación económica desde que abandonó el domicilio conyugal. Sus hijas mayores y sus yernos mantienen relaciones con ambos padres, excepto la menor, que solo trataba con la madre. La separación de los padres trajo cambios en la dinámica de la vida familiar, sin embargo Aurora refiere que haber detenido los episodios de violencia ha valido la pena.

En Navidad es cuando lo resiento porque se van un rato allá con su papá y ya después se vienen conmigo, no aguantan mucho rato por las tías que les hablan mal de mí y siempre acaba en pleito. Yo siempre les digo que no se preocupen, que es un día como cualquier otro, total, yo siempre tengo a mis nietos cerca.
(Testimonio de Aurora. 3ª estancia de campo, septiembre de 2019).

La separación hizo que ella se refugiara en su familia, lo que fortaleció la relación con sus padres y hermanos, de quienes se había distanciado al casarse con Gabriel. Comenta que como su familia es grande y tiene muchos sobrinos, siempre hay algo que festejar, alguna boda, un bautizo o cumpleaños. También comenta que ella es la encargada de cocinar para cada evento, lo que le ha ganado un lugar especial dentro de la familia.

Nos juntamos muy seguido y, pues siempre me toca cocinar, luego hacemos barbacoa de hoyo, luego mole en unas cazuelotas de barro para que quede rico. Una vez nos juntamos nomás mis hermanas y yo, era cumpleaños de la menor y vinieron a la casa, les hice sushi que aprendí a hacer en un restorán de esos de sushi en el que trabajé como 6 meses, ¡Ay! me dijo una de ellas, te quedó bien bueno y no salió nada caro, no, le dije yo, si en los restoranes le ganan un montón, hacerlo en casa es bien barato, nomás me compré mi tapetito para enrollarlos.
(Testimonio de Aurora. 3ª estancia de campo, septiembre de 2019).

4.1.7 Cómo descubrió la cocina

Lo primero que aprendió a preparar fueron tortillas, era una niña cuando participaba literalmente en el proceso completo: desde la siembra y cosecha del maíz, el proceso de molienda y nixtamalización, hasta la extensión y cocción de las tortillas. Poco después aprendió a cocinar lo que constituía una constante en la alimentación familiar como: cocer frijoles, preparar arroz, rajas con crema, salsas.

La alimentación de su casa materna no fue muy distinta de la de su propia casa conyugal. Hasta que vino la primera experiencia laboral, comenzó a incorporar ingredientes que le permitían variar los platillos de todos los días. Una tortería, luego una cocina económica, casas particulares después.

Un aspecto importante es que siempre tuvo un trabajo fijo y uno eventual, es decir, por las mañanas trabajaba en una casa, donde hacía la limpieza y dejaba la comida preparada, al medio día cocinaba en su propia casa para su familia y, por las tardes trabajaba en algún restaurante, “a veces ni necesitaba el trabajo pero se me metía la curiosidad de aprender a preparar algo nuevo”, afirma.

Luego también uno aprende lo que preparan los señores de la casa, que si el bacalao de navidad, que si un quiche de camarones, que si la fabada, nomás es cosa de fijarse cuando lo preparan y hasta preguntar, si no ¿cómo aprende uno?.
(Testimonio de Aurora. 3ª estancia de campo, septiembre de 2019)

Durante una de las sesiones, conversando sobre su experiencia laboral en restaurantes, le pregunté si llevaba un registro de las recetas que iba aprendiendo o si recordaba de memoria los ingredientes, las cantidades y los tiempos de cada una, lo que nos condujo a una rápida y muy interesante revisión de cerca de 20 libretas llenas de recetas, escritas a mano, con algunas ilustraciones y notas curiosas como: poner en hielo rápido, esa madre se sigue cociendo fuera del fuego, este recordatorio se ubica al final de una flecha que señala el dibujo de una

hierva, espinacas blanqueadas, confirma Aurora. No fue fácil aceptar su negativa a mi petición de tomar una fotografía de esa página.

Un dato que resulta interesante pues manifiesta la personalidad creativa de mi informante, es que al cuestionarle las razones de una total ausencia de postres en sus recetarios, comentó lo siguiente:

No. Bueno, sí me gustan, lo que pasa es que, le voy a decir algo; las recetas dulces son muy sangronas, uno no puede medir mal, todo tiene que ser muy exacto porque si le falta o se pasa tantito en algo, ya no quedó. ¡Eso me cae re gordo! Y la cocina no debería ser así, lo bonito de la cocina es darle su toque, poder experimentar, inspirarse, buscarle combinaciones nuevas. (Testimonio de Aurora. 4ª estancia de campo, septiembre de 2019)

-¿Eso es lo bonito? ¿Cómo te sientes cuando cocinas?

Pues me siento yo, me siento dueña de la cocina aunque no sea mía, a mí nomás que me digan dónde está todo y yo me arreglo, mientras estoy picando, moliendo, friendo, horneando, no pienso en problemas, estoy en lo que estoy ¿ve? No hay jefes, no hay maridos, no hay hijos, no hay problemas. En la cocina todo me sale bien.

-¿Eres feliz mientras cocinas?

Soy feliz y soy yo mera mientras cocino. (Testimonio de Aurora. 3ª estancia de campo, septiembre de 2019)

“Si no experimentáramos orgullo por nuestros actos, ¿por qué íbamos a esforzarnos en mejorar?”, reflexiona Donald A. Norman (2004: 192) como parte de su análisis de los procesos cognitivos que forman parte de nuestras decisiones, en

donde las emociones tienen un papel, si bien subconsciente, también fundamental.

4.1.8 El camino a su éxito personal

Y es así, provista de intuición y curiosidad, que va incorporando recetas diversas y aprendiendo, en su largo recorrido de trabajos eventuales en diversos restaurantes, procesos de cocinado como blanquear, confitar, sellar, saltear, hornear, aún sin conocer la terminología.

Las recetas que Aurora incorpora a su acervo culinario se van haciendo cada vez más especializados debido a los restaurantes donde trabaja, van desde un restaurante de comida argentina, uno de española, uno de italiana, uno de japonesa, uno de comida coreana, un lugar de ensaladas. Cada uno le aporta secretos, atajos, nuevos procesos de cocinado, y con ellos satisfacciones profesionales que refuerzan su gusto por la cocina.

Hoy Aurora trabaja de lunes a sábado en una casa, su jornada laboral empieza a las 9:00 am, se levanta entre las 5:30 y las 6:00 de la mañana para dejar su casa limpia, desayunar algo y prepararse, sale de su casa aproximadamente a las 8:30 am, pues la casa donde trabaja se ubica a corta distancia de la suya, le toma unos 20 minutos caminando, llegar a tiempo. Sus actividades están relacionadas la limpieza y la preparación de alimentos, ella también come ahí y sale alrededor de las 14:30 pues, en su segundo trabajo entra a las 15:00 hrs., es la encargada del área de frutas y verduras de un supermercado que se encuentra en la misma zona, dentro de sus actividades está mantener surtidos los exhibidores de manojos de hierbas (perejil, cilantro, espinacas, etc) y los de una sección de verduras, coordinar el trabajo de sus compañeros de área, así como preparar las ensaladas que se venden a granel en la tienda; tienen un receso para cenar a las

20:00 hrs. y su jornada termina a las 23:00 hrs. la tienda cuenta con servicio de transporte que la deja a unos pasos de su casa.

4.1.9 El futuro

Al indagar sobre las expectativas de su propio futuro, la consistente disciplina de Aurora por el trabajo de toda su vida, vuelve a ponerse de manifiesto. Tiene un plan, uno en el que ya ha empezado a trabajar.

Pues, a mí me gustaría ya no trabajar tanto pero sí seguir trabajando. Hace unos años empecé a echar unos cuartos acá arriba de la casa, por fuera y, la idea es que cada uno tenga su baño para rentarlos a estudiantes, así puedo cocinarles y vivir de eso cuando esté viejita. Para mí lo importante es no pedirle nada a mis hijas ni a nadie. (Testimonio de Aurora. 3ª estancia de campo, septiembre de 2019)

De acuerdo con el relato, no parece haber espacio para el miedo en la visión de Aurora sobre su propio futuro, su resiliencia, desapercibida para ella, parece llevarla a un perenne proceso de adaptación sin quejas, contando siempre con su propio esfuerzo y trabajo para conseguirlo.

4.1.10 Su estufa ideal (co-diseño con el usuario)

Para el desarrollo de esta etapa se hizo una sesión aparte debido al estado emocional la que llevaron las conversaciones de sesiones anteriores, dedicadas a la entrevista profunda sobre la historia de vida de nuestra informante, se buscaba con esto un estado de ánimo fresco que permitiera un clima lúdico que dejara espacio a que emergiera la creatividad. Se acordó llevar a cabo la receta de unos tacos de salmón al pastor, Aurora me ha hecho con anterioridad una lista de

ingredientes con recomendaciones específicas para el momento de la compra, todo debe ser fresco, fue necesario incluso visitar tres establecimientos distintos para adquirirlos de acuerdo a sus recomendaciones específicas.

La sesión inicia a las 9:30 de la mañana, Aurora me recibe y conduce a la cocina, el aroma a café recién hecho inunda el ambiente, puedo notar que a esa hora de la mañana ya todo cuanto puedo observar está limpio y ordenado.

A Aurora se le ve de buen humor, está más animada que de costumbre, mientras sirve dos tazas de café, asiente con la cabeza, respondiendo a mi pregunta sobre si puedo lavar las naranjas y el salmón para empezar la preparación de la receta, deposito las naranjas lavadas en el escurridor de trastes, que se encuentra vacío a un costado de la tarja, tomo el trozo de salmón y lo enjuago bajo el chorro de agua, una vez limpio, titubeo un momento sobre si es correcto ponerlo junto a las naranjas (por el olor que dejaría en el escurridor) considerando lo limpio que está todo, un momento después y sin haber pronunciado palabra alguna, me extiende un plato, como adivinándome el pensamiento.

Mi primer tarea es disolver el achiote en el jugo de dos naranjas agrias, no me resulta sencillo pues la pasta de achiote tiene la consistencia de un cubo de caldo de pollo, pero sin la acción del calor para disolverlo solo queda la paciencia. Ella, mientras tanto está picando una cebolla en cubitos pequeños, su destreza es notable. La conversación se abre.

-¿Cómo era tu primera estufa?

“Uy, ni siquiera era una estufa, era una parrilla de cuatro hornillas, no tenía horno ni nada abajo. Y no era por que no nos alcanzara para una estufa, Gabriel era intendente en el Tec regional (se refiere al Instituto Tecnológico de Querétaro), no

nos faltaba nada, sino que yo ni sabía usar el horno, ¿para qué queríamos uno?”.
(Testimonio de Aurora. 4ª estancia de campo, septiembre de 2019)

Aurora recuerda que su “estufita” (la parrilla a gas de cuatro quemadores) estaba “bien bonita” y que le gustaba más que las estufas completas, comenta que le tuvo mucho cariño porque ahí calentaba la leche y cocía las verduras para las papillas de su hija mayor. Cuando compraron su estufa completa (de piso), le costó trabajo regalarle la parrilla a una de sus hermanas,

“Yo siempre la tenía limpiecita, señora, me daba mucho coraje verla toda chorreada y grasosa cuando iba a casa de mi hermana, luego se ve cuando a uno le cuestan las cosas porque las cuida y las trata bien, para que duren y, al tiempo, uno les agarra cariño”. (Idem)

-Y, esta estufa que tienes ahora, ¿cuánto tiempo tienes con ella?

Como dos años, esa ya la compré yo, me gustó el tamaño y que era blanca y bonita. (Testimonio de Aurora. 3ª estancia de campo, septiembre de 2019)

Mientras dice esto parece asomar un modesto orgullo y le pregunto qué objetos de los que hay en su casa hoy los ha comprado ella, su respuesta confirma mis suposiciones: absolutamente todo, cada objeto que veo es relativamente nuevo, es decir que fue adquirido después de la separación, no queda prácticamente nada de lo que fue el mobiliario, adornos y utensilios que formaron parte de su matrimonio. Ella explica que repartió muchos de los muebles y objetos entre sus dos hijas casadas porque “sencillamente no quería verlos todos los días en mi casa”; más allá de si es comprensible o parece exagerado, resulta sumamente interesante para esta investigación, cómo los objetos son depositarios en alguna medida, de la personalidad de un individuo, o acaso se les asocia a una situación o un evento, en este caso, a un matrimonio complicado, con violencia sistemática

que, además, concluyó en un largo proceso de divorcio. Le resultó más sencillo mencionar aquellos objetos que, bien sea por su utilidad o por haber tenido relación con la infancia de sus hijas no consideró importante desechar, más concretamente por que ninguno de ellos estaba “impregnado” de la memoria de Gabriel.

El achiote se ha disuelto, ahora es una mezcla homogénea, Aurora añade un poco de orégano (que antes muele frotándolo entre las palmas de sus manos), un chorrito de vinagre, sal y una pizca de caldo de pollo en polvo. Me da una piña para pelar y picar en cubitos. Ella ha puesto un chorrito de aceite de oliva en una sartén y luego la lonja de salmón entera, con la piel de este tocando la superficie.

-¿Qué te gusta y que te molesta de tu estufa?, cuéntame.

Me gusta todo, su tamaño, que sea blanca, bueno, no me gusta el copetito este que le ponen (señala el copete, esa pieza de metal porcelanizado que busca proteger la pared de salpicaduras), a mí me gusta más la tapa esa de vidrio que le ponen a las estufas grandes, las caras, ese si protege cuando lo levanta uno, no ésta chingaderita que cuesta más trabajo limpiar, el vidrio se limpia mejor.
(Testimonio de Aurora. 4ª estancia de campo, septiembre de 2019)

El salmón ahora está desmenuzado, lo ha ido desmigando mientras se cuece, le agregamos el achiote disuelto, la cocina se perfuma con su olor. “Ora hay que picar el cilantro muy finito y el aguacate”, me instruye, “Ya que termines con eso, hay que asar la piña en una sartén así sin aceite y, poquito, nomás que se ablande un poco”, obedezco a toda velocidad por dos razones, la primera, el salmón ya está casi listo, la segunda, el olor me ha despertado el apetito.

Aurora saca la sartén donde asaré la piña de la cavidad de horno de la estufa, alcanzo a ver que ahí almacena varios más;

-¿Crees que te gustaría tener un artefacto que te ayude a almacenar las sartenes dentro del horno?

Ah, pues estaría bueno, así no se les talla el teflón y no se maltratan (...) también estaría bueno que le pusieran una repicita aquí de lado a la estufa, que luego no hay un mueble cerca donde poner la cuchara o la sal y pimienta.
(Testimonio de Aurora. 3ª estancia de campo, septiembre de 2019)

-¿Qué más te gustaría ponerle a tu estufa?

Va a decir que estoy loca pero, no estaría mal que le pusieran un radio ahí en el copete ese que me choca, así al menos una pone musiquita para no sentirse sola, mire, aquí le pueden poner el botón de buscar estación y aquí el del volumen - comenta mientras mueve un botón imaginario en el copete de la estufa-.
(Testimonio de Aurora. 3ª estancia de campo, septiembre de 2019)

El salmón está listo, ha adquirido el color rojo característico de la carne al pastor, nos hacemos tacos en tortillas de maíz, cada uno lleva cebolla con cilantro, piña asada, aguacate, limón y salsa roja. Una verdadera delicia. Hacia la sobremesa el ambiente ha cambiado considerablemente, Aurora (cálida pero de carácter reservado) se muestra más relajada, mientras lavo los trastes ella busca cosas en un cajón, volvemos a la mesa y me muestra algunas servilletas bordadas a mano, “estas son, señora, son las que bordábamos mis hermanas y yo de chamacas, para vender”, me las extiende con la delicadeza que una madre usaría con la ropa de su bebé, y me parece que eso es, se trata de una reliquia familiar, un retazo de su infancia, un bebé de tela e hilos de colores. De pronto me doy cuenta que, como dice Donald A. Norman (2005), aquellos objetos que nos parecen hermosos nos resultan más fáciles de usar o, en este caso, de preservar.

4.2 Caso Irene, usuario Tipo.

4.2.1 El entorno

Irene vive en la localidad de San Rafael, un poblado de 1914 habitantes ubicado en el municipio de El Marqués, en el estado de Querétaro. De clima semiseco, a 1959 metros de altitud, se encuentra rodeado de campos agrícolas, según datos del INEGI (2019), hay 944 hombres y 970 mujeres, 135 son mayores de 60 años y 1542 habitantes cuentan con seguro social. (INEGI, 2019)

Al entrar a San Rafael por la avenida principal pueden verse varios establecimientos comerciales entre los que destacan tiendas de abarrotes y venta de materiales para la construcción, llama la atención la gran cantidad de pintas y grafitti en casi todas las viviendas, actividad que suele considerarse preponderantemente urbana, tapiza una buena parte de la superficie de las fachadas. A lo largo del camino se puede ver basura esparcida por la calle, lo que origina la presencia de moscas, en contraste, se ven niños yendo a la escuela limpios, visten uniformes escolares pulcros y van peinados con esmero, la gente saluda y sonríe a su paso aún sin conocerme, el ambiente es apacible, se pueden ver niños jugando pelota en mitad de la calle, y cómo detienen momentáneamente el juego para dejar pasar un coche de cuando en cuando. La casa de Irene se ubica a escasos metros de una esquina de la calle principal.

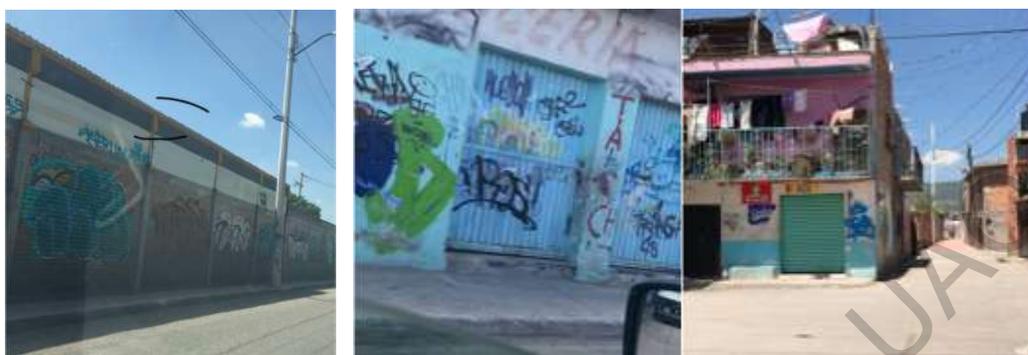


Figura 15. Imágenes de las calles de San Rafael. Fuente: Acervo personal (tomadas durante la 1ª estancia de campo)

Es una mujer pequeña (debe medir 1.45 mts), de tez morena clara y cabello lacio, una sonrisa constante adorna su rostro, su actitud es atenta y amable, tiene 36 años. Irene está casada con Juan, tienen una hija de nueve años y un bebé de tres meses; es ama de casa de tiempo completo, se dedica al cuidado y la crianza de sus hijos, también está pendiente de su padre y su abuela (ambos viudos) que viven a unas cuadras de su casa.

4.2.2 Su casa, un abarrotamiento de tesoros.

La casa de Irene y Juan, aunque independiente, comparte el predio con las de dos hermanas de Juan y sus respectivas familias, por la distribución y el cambio en los materiales se intuye que fue construyéndose un nuevo espacio a medida que la familia iba creciendo.

Al entrar a la casa se observa una estancia de unos 5 mts x 3 mts, es el espacio social de la familia, ahí se preparan y comen los alimentos, se reciben visitas, se hacen tareas y se departe en familia, incluso se guardan las bicicletas de la hija y el padre. En la pared a la derecha de la entrada se encuentran el refrigerador y la estufa, en la pared larga frente a la puerta está

dispuesta la mesa, ocupada en buena medida por un horno de microondas, recipientes y ollas, un plástico sobrepuesto protege el mantel y la mesa. Sobre la pared se observan dos carteles enmarcados de Los Acosta, el grupo musical favorito de la familia (incluida la hija pequeña), sobre ellos están colocadas algunas fotografías de la pareja asistiendo a uno de sus conciertos, dos grupos de tres ornamentos complementan la composición, a la derecha unos jarros de barro, tradicionalmente asociados a la abundancia, están colocados a cuarenta y cinco grados lo que les da una cualidad de acción (parecieran estar derramando su contenido); al centro está colocado otro grupo de tres fresas de cerámica, esta fruta ha simbolizado en muchas culturas el amor y la fertilidad lo que resulta interesante es que, además de ser de un rojo intenso (tal como se dan en la naturaleza, sin ninguna abstracción), cada figura está intervenida para mostrar tres momentos de la fruta (entera, partida y mordida), parecen simbolizar de manera inconsciente la riqueza y abundancia de afecto al interior de la familia.

Pudiera parecer casual la selección de aquellos artículos con los que cada individuo o núcleo social (pareja, amigos, familia) “decora” su hogar pero, no lo es en absoluto, los objetos que nos rodean, en especial aquellos cuya función más que utilitaria es de ornamento, están cargados de significados, ya sean locales (como las artesanías regionales) o universales (como representaciones de obras de arte que trascendieron a su época y región), todos evocan algo que resulta atractivo para dicho individuo. Ya sea que el objeto ornamental haya sido un obsequio, cuyo significado es afectivo, o representa un compromiso como es el caso de una representación religiosa, o simplemente resulta agradable a la vista. En cada caso, el objeto en cuestión a conseguido pasar por una serie de filtros, premeditados o inconscientes para llegar a ocupar un sitio en el interior del hogar. Como refiere Debray cuando dice que la imagen, a diferencia del texto, se dirige al cuerpo como sucede con la música (Debray, 1994. p. 97), la imagen se interpreta más que se lee (p. 51), la imagen, al ser sentida, no requiere de un aprendizaje previo (p. 300).



Figura 16. Estancia de casa de Irene. Fuente: Acervo personal (tomadas durante la 1ª estancia de campo)

En el costado izquierdo se ubica una alacena de madera que alberga un gran número de objetos, visiblemente rebasada en su capacidad. La última pared está ocupada por un sillón de dos plazas, sobre este se encuentra la única ventana de la estancia, un mueble de madera complementa al sillón, sus repisas se encuentran también colmadas de objetos, en la parte central se aprecian varias figuras cerámicas de Jesucristo, veladoras, fotografías, flores frescas y artificiales conforman un altar, coronado con una representación enmarcada de la virgen de Guadalupe; en otra repisa del mismo mueble descansan una gran cantidad de ornamentos, juguetes, pequeños peluches y algunas manualidades de papel de la pequeña Johana, de siete años; la parte baja del mueble está completamente ocupada por una gran cantidad de recipientes y cubetas de plástico, dispuestas unas dentro de otras.

La falta de espacio no parece representar un problema para conservar objetos que alguien más pudiera considerar prescindibles como: envases de refrescos tipo pet, alguna bandera de México y hasta una pequeña piñata. El color es un factor importante en la vivienda, las paredes son de una lavanda suave y el techo es

color vino tinto, los objetos están organizados en grupos análogos, es decir, guardan una lógica temática: lo religioso, lo infantil, lo útil, lo relativo a los alimentos, las llaves.



Figura 17. Estancia de casa de Irene (detalle). Fuente: Acervo personal (tomadas durante la 1ª estancia de campo)

Irene me recibe en su casa con una sonrisa franca, como de niña, sus ademanes son abiertos y su mirada amable y directa, me siento bienvenida enseguida. Mientras conversamos aparecen de cuando en cuando su hija y su esposo (quien tiene ese día el turno vespertino en su trabajo), ninguno parece sentirse incómodo con mi presencia a esa hora del día, saludan sonrientes igual que Irene, ella me presenta y les habla de mi investigación en términos tan sencillos que me hacen sentir envidia por su capacidad de síntesis. La atmósfera es de una armonía natural, apacible, amorosa; resulta un contraste interesante, la contraposición de una aparente saturación de objetos en un espacio pequeño, saturado además de colores, podría pensarse, tienen un impacto en el ánimo de sus habitantes, aparentemente sometidos a un “ruido visual”. Tal como lo advierte Jean Baudrillard (1969: 13) “Los muebles se miran, se molestan, se implican en una unidad (...) se ordenan alrededor de un eje que asegura la cronología regular de

las conductas: la presencia perpetuamente simbolizada de la familia ante sí misma”.

Irene nació en un poblado llamado Lagunillas en el municipio de Huimilpan, Querétaro, pero llegó con su familia a San Rafael cuando tenía 5 años, es la segunda de cinco hermanos y son, según sus propias palabras, muy unidos, su madre falleció en 2016, razón por la cual su abuela paterna decidió migrar a San Rafael y vive ahora con su hijo, el padre de Irene –me ha prometido llevarme a conocerla, pues doña Clemen a pesar de su edad todavía “echa tortillas en fogón”, lo cual me interesa presenciar-.

4.2.3 Un paseo por sus memorias

Durante la conversación indago sobre los recuerdos que tiene de la cocina de su casa materna, el interés reside en la descripción que pueda obtener de los espacios y los objetos que formaron parte de su niñez.

Pues era igual como esta, un cuarto, pero tenía su estufa, su comedor y, aparte tenía una cocinita donde hacía sus tortillas, ahí ponía el nixtamal, ahí ponía a cocer sus frijoles y los fogoncitos eran chiquitos como de piedra, usaban leña y esa cocinita estaba afuera, era un techito nomás, por el humo. (Testimonio de Irene. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

También hace memoria de lo que su madre cocinaba, en esta narración buscamos reconstruir parte de la atmósfera que se vivía en torno a la hora de la comida.

Mi mamá, ya cuando mi papá llegaba de la milpa, ya tenía sus frijoles, sopa, pues sí lo que todavía come uno, que chicharrón con chile, huevo con chile y, o sea así ya cuando llegaba mi papá ya nomás decía vénganse a comer. También echaba las tortillas, decía mi mamá que mi bisabuela, ella sí, a puro metate molía

todo; cómo ha avanzado todo, antes costaba mucho trabajo, ahora ya todo lo tenemos más fácil. (Testimonio de Irene. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

-¿Se acuerda qué fue lo primero que aprendió a cocinar?

Bueno, con ella primero que me enseñé a preparar lo que fue el arroz, la sopa y varios guisos, lo más económico pues el chicharrón, el chorizo, nos enseñó a hacer tortillas, ella nos ponía pues, ya ve cuando uno está chiquita como ahorita mi hija, cuando yo hago tortillas ella se lleva su prensita y se pone a hacer sus tortillas le hace alteritos a su papá, entonces ya le digo, uno desde chiquillo se empieza a arrimar ahí que quiere hacer sus tortillas. (Testimonio de Irene. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

Irene se unió con Juan a los 28 años, ese mismo año nació su hija, se casaron 6 años después.

Cuando se casó ya contaba con todo su equipamiento y menaje, tenían estufa, refrigerador, vitrina, mesa de comedor y cama, poco después compraron el horno de microondas y algunos muebles más

O sea que cuando yo llegué aquí pues ya traía ollas, cubiertos, todo. Mi mamá siempre nos decía: hija, ahorita que trabajan compren cosas, lo que un día les va a hacer falta, no digo que se van a casar ya pero, pues le digo que ella era la que nos orientaba. (Testimonio de Irene. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

Irene trabajó varios años en una fábrica y después trabajó haciendo la limpieza en una casa en Querétaro, se iba en autobús poco antes de las 7:00 (pues el camión tarda una hora y cuarto debido a las constantes paradas que hace en el trayecto) y, a las 12:00 hrs emprendía el regreso, refiere haber tenido que dejar de trabajar al fallecer su madre, quien le cuidaba a su hija, no descarta la posibilidad de volver a buscar trabajo una vez que su hijo pequeño alcance la edad para entrar a la

escuela pues comenta que a eso se dedican muchas mujeres en edad productiva, en San Rafael.

Cuando hablamos de su niñez, trato de indagar acerca de los objetos que la rodeaban, de aquello que más disfrutaba hacer, pero no son objetos lo que ella recuerda, me habla de caballos, lo que más le gustaba era montar a caballo desde temprano, irse a la milpa con su padre,

Era algo que yo... despertaba y vámonos, porque era de que ya desde temprano las señoras llevaban el almuerzo a la milpa, y a mí me encantaba andar en la milpa, de un juguete o irme a la milpa, era lo que más me gustaba, ni comparación. También me encantaba cuando ya llegábamos y me daba mi bolsa mi papá, y ya sabía que me tenía que ir a la tienda y ya sabía cuántas cocas tenía que traer, ese era mi trabajo del diario. (Testimonio de Irene. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

Estos recuerdos, Irene los considera un privilegio debido a que los niños de ahora ya no tienen esa posibilidad, deben ir a la escuela y, por otro lado, cada vez hay menos campo, si bien todavía hay señores en el pueblo que cultivan sus milpas, casi todo el campo ahora “tiene dueño”. Recuerda que se sembraba espárrago, lechuga, nopal, coliflor, brócoli, ahora en cambio, lo poco que queda se siembra de maíz; algo importante a resaltar es que todos estos alimentos que se sembraban alrededor del poblado formaban parte de su alimentación diaria, no había más que tomarlos del campo y llevarlos a casa, hoy mucho de eso ya no es posible –“yo, teniendo mis frijolitos listos, tortillas y una buena salsa estoy armada, al final, tenerlos sentados en la mesa, a mi chiquillo aquí alzado, comiendo todos juntos ya, pues qué bonito, con eso tengo”.

-Oiga, Irene y, de las cosas que utiliza para preparar la comida ¿hay alguna que sea su favorita, de cazuelas, cucharones, todo lo que usa?

Pues no, ahora sí que yo me acomodo con lo que haya, mientras funcione está bien, no tengo así que uno me sirva más que otro, nada, lo que hay se utiliza. En casa de mi papá sí, allá hay una cuchara entre hondita y planita media graciosa, y con esa es la única con la que yo me acomodo. Antes de que llegara mi abuelita yo le cocinaba, en la mañana me iba corriendo y así ya le hacía de comer, ya cuando llegaba mi hermana de trabajar ya había comida y, ya ella veía de prepararle algo para cenar, y ya ahorita que llegó mi abuelita pues ella se ocupa, está muy bien, solo por la dolencia de sus pies pero está bien. (Testimonio de Irene. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

-¿Cuánto tiempo tiene con esta estufa?

Con esta tengo ya como ocho años, desde el principio. Es Mabe, esa la compramos juntos, me acuerdo que me decía Juan: “hay que llevarnos la grande”, pero le dije que no porque ocupa más espacio, yo quiero algo más chico de cuatro quemadores nada más, me gustó más la negra porque a la blanca se le nota más lo sucio.

-Cuénteme, si tuviera aquí al fabricante ¿qué le diría?

Bueno pues, a mí porque me ha salido buena, porque ya últimamente ya no sale el material como antes, ahorita hace poco mi hermana compró una y pues como muy frágil la lámina, ya no era de las macizas, es lo que dijo ella: “pero ¿por qué a mí no me duró?”, ya cuando la desarmaron que para echarla al fierro viejo –se ríe mientras lo platica- así mire, hasta se botaba la pintura, entonces eso les diría, porque las lavadoras tampoco ya salen como antes, también con mi lavadora tengo el mismo tiempo, compramos todo de un jalón, también el refrigerador, porque ya ve que muchas se casan y siguen yendo a cocinar con su suegra y, yo no. (Testimonio de Irene. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

Irene me cuenta que para preparar tortillas es necesario el fogón pues ahorra significativamente el tiempo ya que ofrece una superficie de cocción mucho más

amplia que su estufa, refiere que se prepara una buena cantidad de tortillas, las suficientes para toda la semana. Este sistema es empleado por todas las señoras que ella conoce. Comenta que cerca de casa de su padre hay una señora que tiene una cocina grande y que tiene varios fogones que facilita a vecinas de la comunidad. Esta actividad de reunirse a preparar las tortillas de la semana representa para Irene un tiempo de esparcimiento, si bien reconoce que se trata de una jornada larga y cansada (entre tres y cuatro horas), también lo describe como una actividad social, una ocasión de conversar con las amigas.

Bueno pues aquí en la estufa es muy pequeña la flamita, y sí se tarda uno más, porque allá en el fogón pues está grande, es un comal grande, entonces ahí mientras más le echa uno tortillas pues se llena el comal y salen más rápido, es la ventaja que tiene uno. Y, pues va uno con gusto porque va a ver uno a las amigas y platicamos y ya me entero de cómo están porque, ahorita con el niño pues no, casi no salgo.

Ah, bueno pero volviendo a la estufa, ya sé que les diría a los fabricantes, que hagan más colores, porque todas son blancas o negras, qué les cuesta hacer colores bonitos, que la motiven a uno, un como verdecito, como este –dice señalando la orilla de una servilleta bordada con estambre, se trata de un verde vivo, como el color de las hojas de un árbol en primavera-; eso y también ¿sabe qué?, que ya ve que cuando uno ya no usa el horno lo ocupa para guardar sus cosas, podrían ponerle un cajoncito que use uno para poner la sal y cosas que uno ocupa para preparar la comida. ..Ora cuando me toque cambiar mi estufa voy a buscar qué más colores hay. (Testimonio de Irene. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

4.2.4 El afecto a los objetos

La estufa de Irene presenta algunas áreas oxidadas en la base debido a una inundación a causa de las lluvias torrenciales ocurridas el año pasado, cuenta que todos los vecinos se ayudaron unos a otros a sacar el agua de sus viviendas, muchos muebles resultaron afectados por el agua, sin embargo, Irene considera que su estufa no tiene daños importantes pues funciona correctamente, por lo que no es necesario buscar una nueva.

No, ¡qué va!... si a cada rato me dice Juan, mira esa qué bonita, ya toca cambiar la tuya, pero yo le digo que no, que la mía ha salido muy buena y no le quiero jugar a ver qué tal una de las nuevas, él no entiende que uno se encariña con las cosas.

Esa declaración me da pie a aventurar preguntas encaminadas al tema del afecto que se tiene a algunos objetos, es decir, más allá de la necesidad que se tiene de ellos para resolver algún trabajo o quehacer doméstico. Le pregunto si, además de su estufa, siente apego a algún otro objeto o utensilio.

Bueno, pues a toda mi casa y mis cosas... la que era así, muy cariñosa de sus cosas era mi mamá, hasta les ponía nombre, por ejemplo su lavadora era su chacha, ya voy con mi chacha a lavar mijá, acá voy a estar con ella, decía; pues es que háblenle con cariño, si no pues cómo quieren que funcione, si luego le compramos una estufa de esas que se ponen encima de la mesa, así chiquita, y decía: ándale mi niña, prende, yo me reía y acá con mi hermana decíamos: mira mi mamá cómo le habla a sus cosas. (Testimonio de Irene. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

-Y ¿alguna de ustedes es como ella, de hablarle a las cosas?

No, era una cosa muy de ella. Luego estaba hablando con sus plantas, yo le decía “mande, mami, ¿qué?” y me decía: ay, pues no tengo con quien platicar, yo

platico con mis plantas, y ya cuando ella falleció se secaron todas las plantas, ya por más no quisieron estar bien, nosotras decíamos “ay, qué cosa, nomás duraron su novenario. (Testimonio de Irene. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

No referiremos al animismo de E. B. Tylor que explicaba este fenómeno –el de atribuirle “alma” a los objetos- desde una perspectiva religiosa (Tylor, 1871); tampoco al animatismo de Marett (1914), quien explicaba que era a través del mana contenido en algunos objetos o animales lo que les proveía de esta energía, que no alma. Se trata acaso de una versión contemporánea de ambas teorías, más bien de orden homocentrista que, en el mundo de feroz consumismo que vivimos hemos de otorgarle vida a aquello que nos rodea y con lo que interactuamos, una forma de humanizar lo que nos es útil y nos acompaña en nuestras perpetuas tareas domésticas. Frenando Martín Juez lo pone en términos “complejamente simples” al concluir: “Emociones cotidianas y signos comunes se adhieren a la superficie de los diseños (objetos diseñados): los embozan o los arropan con aquellas metáforas que más convienen al sistema de creencias de las comunidades a las que pertenecemos...”. (Juez, 2002: 139).

4.2.5 Doña Clemen

Irene me lleva a casa de su padre y su abuela, en el camino me platica que su padre perdió la fuerza en una mano debido a un accidente y que eso le impide trabajar, que eso también ha sido motivo de una gran depresión que, con la llegada de su abuela, ha ido mejorando. De su abuela me cuenta que es muy fuerte, que se nota que sigue extrañando su casa, allá en Huimilpan porque platica cosas de allá todo el tiempo.

La casa es pequeña, no muy lejos de la casa de Irene, la única habitación que pude conocer fue una estancia pequeña, de unos 3 x 3 mts., la habitación entera está pintada de un color vino intenso, oscuro, a excepción del techo que es

blanco, el piso es de cemento aplanado y pulido, algunas grietas atraviesan buena parte de él, una cortina ligera cubre el sol que la puerta abierta deja pasar, una mesa se encuentra pegada a la pared de la entrada, sobre ella hay un mantel que contiene varios kilos de frijol esparcido, hay una bicicleta recargada en otra pared y solo eso, las paredes lucen desprovistas de todo adorno a excepción de una imagen de Jesucristo y la virgen de Guadalupe, lo que hace que el color sea el gran protagonista.

Doña Clamen está sentada en un banquito de plástico, se trata de una mujer de 71 años, su cabello casi totalmente blanco está recogido con una liga, tiene unos ojos grandes y expresivos, con cejas y pestañas tupidas y negras, nos recibe con una sonrisa amable, es sin duda una mujer bonita y debe haberlo sido mucho más de joven.

Doña Clemen no es tímida, apenas nos presentan empezamos a conversar, me cuenta que hace tortillas en los fogones que le presta una señora, que ella hace semanalmente unos 5 o 6 cuartillos y que, para cuando termina, sus piernas están tan cansadas que a veces el dolor la deja en cama un par de días, esto se debe a que esta tarea le demanda estar de pie alrededor de tres horas, a veces un poco más dependiendo de la leña, si está seca el proceso es más rápido que si está verde o húmeda, “luego para ir al molino es mi muchacho (el padre de Irene) el que me ayuda a traer el nixtamal, a traer la masa porque yo ya no puedo”, (está hablando de un promedio de 10 kilos de masa) “luego viene esta niña a ayudarme también”, dice haciendo un movimiento de cabeza hacia Irene.

-¿Le salió buena la nieta Doña Clemen?

Doña Clemen ríe a carcajadas

Si es un ángel mi niña, viera qué buena es conmigo y con su papá, no lo digo porque esté aquí” afirma haciendo un gesto gracioso de complicidad. (Testimonio de Doña Clemen. 2ª estancia de campo, septiembre de 2019)

-¿Desde qué edad sabe hacer tortillas?

Uy, desde bien chiquilla, me ponían a moler el nixtamal, y luego decía mi mamá... porque nomás un año fui a la escuela, decía: en lo que vienen de la escuela, ahí está su masa pa' que hagan sus tortillas, como las quieran hacer, que así como les queden así se las van a comer, cada quien se va a comer sus cochinadas. Y eso sí, molíamos el nixtamal antes de irnos a la escuela, llegando de la escuela a hacer nuestras tortillas con la mano, no crea que otra cosa, porque mi papá no quería que compráramos prensa porque decía: esa prensa es de huevonas, uy mi padre era bien delicado. (Testimonio de doña Clemen. 2ª estancia de campo, septiembre de 2019)

Cuenta que a la edad de cinco o seis años las levantaba (solo fueron dos hermanas) a las tres de la mañana a quebrar el nixtamal porque a las siete las quería en la milpa.

-¿Y qué hacían a esa edad, en qué ayudaban?

Uh, a sembrar, a escardar, a desquelitar, a encañonar piedra, ¡Nombre! Mi padre nos enseñó a todo, bueno le digo que para acabar más rápido, hasta a uncir la yunta, decía: ándenle, unzan la yunta primero de bueyes y después de caballos. Siquiera si se encuentran un huevón, siquiera que sepan uncir la yunta (...) no, si ahí no había escuela, no había nada, puro trabajo. (Testimonio de Doña Clemen. 2ª estancia de campo, septiembre de 2019)

Doña Clemen narra cómo era el día a día de trabajo duro, su aprendizaje en la cocina fue prácticamente autodidacta, desde los nueve o diez años debían

preparar lo que comían, su madre estaba muy ocupada para atenderlas, cuenta que a veces comían huevo un poco crudo pero eso las hizo entender que era necesario dejarlo un poco más de tiempo al fuego y, así fueron poco a poco aprendiendo a cocinar lo que había, a prueba y error. Cuenta que se juntaban los domingos con amigas para hacer de comer y hacerles vestidos a unas “monas para cortar” que les compró su mamá,

Les digo que yo no estoy ignorante, yo para cortar, yo para hacer el quehacer de la casa, el quehacer de la milpa, todo eso sé (...) si cuando uno se casaba llevaba uno su caja llena de servilletas que uno hacía, decían las mamás: ¿te quieres casar? ponte a hacer servilletas, si no ¿en qué vas a envolverle las tortillas al marido, en los calzones? ¿qué contiene eso? (Testimonio de Doña Clemen. 2ª estancia de campo, septiembre de 2019)

El rostro de Doña Clemen pasa de una sonrisa dulce a una tan completa que aparecen nuevas líneas de expresión, por momentos su gesto es serio, adusto, frunce el ceño o lo lleva como una flecha hacia arriba, reflejando angustia o tristeza, según la anécdota que describe, es sumamente expresiva. Así, hace un recuento de su vida, sin adornos ni omisiones, como lo recuerda. Me habla de sus hijos, de cómo les cortaba y cosía ropa, que nunca compró un pañal y lo satisfecha que la hacía sentir el ver un tendedero lleno de pañales que “azuleaban” de blancos; que su esposo murió muy pronto y luego uno de sus hijos, de apenas dos años, quedando sola con dos más qué sacar adelante. Trabajó hasta que sus hijos salieron de secundaria y empezaron a trabajar para suplirla, de albañiles, de chalanos, de pintores, “hasta en cosas de la cocina”, aclara.

Cuando le pregunto por su estufa, sale un poco de la tristeza de su relato y su rostro se vuelve a encender “¡No es mía!”, exclama, “Es una porquería, ya nomás prenden dos hornillas, hay que lavarla muy bien para destaparle el hollín que le va quedando”, su cara es de divertida denuncia, “estoy dejando mis últimos años en

ese armatoste” dice, sonriendo pícara mientras mira a su nieta. Clemencia tiene una gran personalidad.

4.2.6 Doña Mago

He buscado durante días asistir a la casa de la señora que presta sus fogones para observar el proceso de “echar tortillas” con el grupo que se reúne semanalmente, Irene me ha prometido avisarme un día antes para llegar temprano. No ha sido posible, me explica que las fiestas de San Rafael están por celebrarse y eso tiene a las señoras ocupadas, preparan la comida que se ofrece durante las fiestas, que duran tres o cuatro días, Juan, el esposo de Irene es uno de los “encargados”, distinción que conlleva algunos compromisos como el de ofrecer parte de la comida que habrá de servirse y, que se sortea anualmente entre los habitantes de San Rafael; mientras eso sucede le compran las tortillas a Doña Mago.

Doña Mago constituye ahora mi única posibilidad de observar el proceso de echar tortillas en fogón, Irene amablemente ha encontrado tiempo, en medio de todas sus ocupaciones adicionales, para llevarme a conocerla. Doña Mago se dedica a hacer tortillas para vender desde hace más de diez años, la razón es que su esposo tiene hernias severas que le impiden trabajar, la responsabilidad de sostener a la familia recae ahora en ella, tienen una hija pequeña que estudia la secundaria.

La cocina de Doña Mago es, desde luego, al aire libre, es necesario cuando se trata de cocinar con leña, está ubicada en la azotea de su casa, un techo de lámina se ve extendido con una lona que protege del sol y el viento. Su mobiliario está conformado por varios bancos de plástico, una mesa improvisada con una tabla unida a un tambo también de plástico, el fogón y algunas tinajas y huacales.



Figura 18. Almacenamiento. Fuente: Acervo personal (tomadas durante la 3ª estancia de campo, octubre de 2019)

El calor, agradable en este momento (octubre) que el clima es fresco, se siente por momentos castigador debido a la proximidad de la leña ardiendo, el humo, por otra parte, pasa desapercibido en un primer momento pero, luego de un rato de exposición a él, empieza a sentirse en ojos y garganta, la pared de fondo muestra el trayecto que sigue el humo con una estela negra de hollín.

El fogón está construido con tabiques grandes de concreto que forman una herradura, dejando una cavidad en la parte frontal por donde se alimenta de leña constantemente para mantener el fuego vivo, en la parte superior están colocadas unas varillas de hierro que hacen la función de una parrilla para sostener el comal, en el caso de las tortillas, pero también hoyas y otros recipientes según se requiera. La manufactura del fogón no es regular, el de Doña Mago tiene un lado más ancho que el otro, lo cual puede servir para apoyar algunos recipientes pequeños, tampoco las varillas están dispuestas de manera equidistante, no hace

falta para lograr un buen fogón, después de todo, lo que habrá de apoyarse en él son recipientes de gran tamaño que no precisan de algo más que el apoyo suficiente para prevenir volcaduras.



Figura 19. Fogón de Doña Mago. Fuente: Acervo personal (tomadas durante la 3ª estancia de campo, octubre de 2019)

Doña Mago nos saluda atareada pero amable, Irene me presenta y le explico que estoy haciendo una investigación sobre estufas, ella me explica, afligida, que no tiene estufa, que todo lo prepara en su fogón y que le hace mucha falta una estufa de gas, me pregunta si yo puedo conseguirle una ya que seguramente trabajo para el gobierno –algo que nos previnieron en clase durante la teoría del trabajo etnográfico, es muy común durante el trabajo de campo y, aunque me apena profundamente la confusión, al ver que Doña Mago se limpia una lágrima mientras me explica su necesidad-, me siento junto a ella y le explico que vengo de la universidad, que soy estudiante y no trabajo para el gobierno, casi de inmediato hay un cambio en su actitud, empieza a platicarme su proceso de preparación de tortillas sin el más mínimo asomo de tristeza.

Su jornada comienza a las cinco de la mañana con la preparación del nixtamal, normalmente es la primera en llegar al molino y debe esperar unos minutos a que éste abra, la primera producción de tortillas es para el desayuno de la familia, luego de eso, el resto de la mañana trabaja para atender los pedidos que le han hecho el día anterior, y un poco más, porque siempre vienen por tortillas algunos que no lo pidieron con anterioridad. Doña Mago, que ahora sonrío relajada, me invita una de sus tortillas recién hechas, la diferencia en el sabor, el peso y la consistencia con una tortilla de tortillería es abismal, y se hace evidente apenas se prueba una hecha a mano. Mientras conversamos, Irene y yo alimentamos el fuego con trozos de madera, algunos son pequeños troncos y ramas, otros son pedazos de un huacal como los que se usan para transportar la verdura a los mercados, algunos trozos se van a la hoguera con algún clavo o grapa de metal. Doña Mago vende, además de tortillas, las hojas de maíz para la elaboración de tamales, también prepara esquites y elotes asados.

A pesar de las largas horas que pasa Doña Mago ahí sentada, en la misma posición (muy bajo, casi en cuclillas), expuesta a altas temperaturas y al humo, asegura que le gusta mucho su trabajo y que no hay nadie mejor que ella haciendo tortillas en todo San Rafael, con lo que Irene está de acuerdo, al salir, me entrega en la mano una bolsa con tortillas de regalo. Un tesoro que vale su peso en oro.



Figura 20. Detalle del fogón. Fuente: Acervo personal (durante la 3ª estancia de campo, octubre 2019)

Cabe mencionar que tanto Doña Clemen como Doña Mago no formaban parte de los informantes seleccionados para los relatos de vida y aparecieron en la investigación gracias a que forman parte de la vida de Irene, sus contribuciones resultaron de enorme valor, una de ellas aportó datos acerca de la educación, la alimentación y la relación con la cocina de un miembro de la misma familia en una época y un contexto distinto; mientras que la otra nos mostró el uso de otro mecanismo de cocción, diferente a la estufa de gas, con el que no solo procesa los alimentos sino además constituye la principal herramienta de trabajo para ganarse la vida.

4.3 Caso Don Daniel, usuario inesperado.

Llegué con Don Daniel buscando a su esposa, ya que la investigación se centra en la estufa y la tarea de cocinar, los sujetos de estudio seleccionados eran tres mujeres, fue tristemente inesperado el hecho de que la señora hubiera fallecido hace algún tiempo, Don Daniel lo hace patente casi de manera inconsciente, con frecuentes frases sombrías como: “Estaba lavando mis tenis y unas gorras allá atrás, ya ve que ahora ya no hay quien lo haga”, “Ahora que estoy solo, pues ahí me las voy arreglando con la ropa”.

Le explico sobre el objetivo de mi investigación y, sin vacilaciones, empieza a describir su casa, cómo ha ido creciendo y evolucionando con el tiempo y las circunstancias.

Don Daniel debe medir poco menos de 1.70 mts, es de complexión fuerte a pesar de sus 71 años, su rostro muestra con dignidad el paso del tiempo, las líneas de expresión más profundas son las de su sonrisa que, a fuerza de usarla, parece

haberse quedado instalada en su cara aun cuando su ánimo sea otro. Es, para mi fortuna, un hombre muy platicador.

La casa de Don Daniel es grande, sobresale del resto de las casas cercanas apenas entrar, tiene un patio central amplio, de unos siete u ocho metros por lado, está cubierto con baldosas irregulares de concreto que asemeja piedra, en la parte central del patio hay un mezquite de gran tamaño y sus ramas parecen comenzar todas a la misma altura, a manera de sombrilla, que provee de una sombra ligera todo el perímetro del patio, en una segunda mirada y luego de la explicación del dueño, se pueden ver algunas cuerdas y cadenas que sostienen unas ramas de otras y cómo estas fueron conduciendo el crecimiento y la dirección de las mismas.

4.3.1 Varias casas en una casa

Parados en el patio se pueden ver una serie de construcciones de diversos materiales y acabados que lo circundan, la primera es de adobe, aunque este fue revestido con cemento aún conserva ciertas irregularidades en la superficie, propias del adobe, es apenas una estancia con una pequeña ventana y una puerta de madera que ha sido reforzada, esa fue la casa de sus padres, refiere que era más grande pero una buena parte fue derrumbada para ampliar el patio una vez que sus padres fallecieron, conservando la habitación original que les perteneció en vida. Hacia la izquierda hay un lavadero de cemento y una gran cantidad de macetas con plantas que, beneficiadas de la sombra moderada del mezquite y un riego constante, lucen frescas y saludables. En la esquina del extremo izquierdo se aprecia un techo de lámina que resguarda una pequeña montaña de leña, las partes de lo que fue un fogón de tabiques y algunos muebles que ya fueron desechados, pero no del todo, pues sobreviven juntos el exilio de la casa, habitan el traspatio juntos, como llegaron, dando testimonio de otra época.



Figura 21. Imágenes de la bodega. Fuente: Acervo personal (durante la 3ª estancia de campo, octubre 2019)

Si observamos con detenimiento las imágenes de arriba, podemos notar algunos signos de exilio, que no desecho de los objetos, por ejemplo la estufa parcialmente protegida por un plástico que parece arroparla del polvo; o la alacena puesta en pie (no volcada o desarmada) que, así, con una capa de polvo encima, pareciera estar en uso, con un televisor de la misma época apoyado en su superficie, puesto hacia el frente como si alguien pudiera verlo, una cacerola (que nuevamente corresponde a la época del mueble) que, como en sus días útiles, alguien hubiera posado ahí, esperando su momento de ser servido su contenido, algunos objetos al interior de sus vitrinas, habitándolo; pareciera el conjunto, una instantánea congelada en el tiempo.

Avanzando en el mismo sentido, encontramos a la izquierda de este espacio, otra edificación, esta de ladrillos y cemento que, según narra Don Daniel, fue la casa de su hija, el esposo y el hijo de esta, ella se fue al norte pero muchas de sus pertenencias permanecen almacenadas donde fuera su hogar.



Figura 22. Imágenes de la casa de su hija. Fuente: Acervo personal (3ª estancia de campo, octubre 2019)

El siguiente segmento está ocupado por una cochera con espacio para tres o cuatro coches, está limpia y no hay un solo objeto en el suelo, se aprecia en la pared del costado una serie de herramientas colgadas y ordenadas. Finalmente, la última construcción (que se ubica frente a la habitación de adobe, descrita en primera instancia), que es la que habita Don Daniel y sus hijos, la más reciente en orden cronológico pues ha sido ampliada y renovada. Al entrar, nos recibe la cocina en primer término y una amplia sala de estar a un costado de esta.

Se trata de una cocina integral, muy amplia, hecha en madera sólida, la pared del fondo está cubierta de azulejos de piso a techo, algunos de ellos están decorados con motivos alusivos a la cocina, formando una cenefa a la altura de los ojos.



Figura 23. La cocina de Don Daniel. Fuente: Acervo personal (3ª estancia de campo, octubre 2019)

Don Daniel comenta que fue posible la construcción de la cocina, la sala y el baño de la planta baja gracias al dinero que uno de sus hijos envió mientras trabajaba en los Estados Unidos, y que él no escatimó en gastos con los acabados y los electrodomésticos para equiparla. En la imagen puede verse una estufa de empotrar, una campana extractora a juego, así como un refrigerador de gran capacidad, las baldosas del piso y el comedor también son nuevos. Conviviendo con la moderna cocina integral y de los aparatos de última generación, se pueden observar objetos tradicionales como una prensa para hacer tortillas, recipientes de barro, de peltre y la licuadora de recién casados de Don Daniel y su difunta esposa, quien con orgullo, comenta que no ha dejado de funcionar incluso mejor que las nuevas.

4.3.2 Centinela de memorias

La casa de Don Daniel parece contener muchas casas dentro de sí; la de su infancia cuando su padre trabajaba la milpa y su madre los esperaba con la comida caliente, compartiendo el espacio con sus abuelos paternos; la de su matrimonio donde, junto a su esposa, educaron a sus hijos hasta convertirse en adultos; la de su hija que vivió ahí con su esposo y su hijo antes de partir hacia el norte; la de una hermana suya hasta que murió.

Un espacio habitado por varias generaciones de su familia, desde sus abuelos hasta sus nietos, donde cada generación y cada habitante han ido dejando huellas de su presencia a través de un lenguaje objetual, amorosa y fielmente resguardados por Don Daniel. En esta reflexión, aparece nuevamente Jean Baudrillard cuando afirma "...estos dioses lares que son los objetos se vuelven, al encarnar en el espacio los lazos afectivos y la permanencia del grupo, suavemente inmortales". Baudrillard (1969: 14).



Figura 24. Objetos de la cocina. Fuente: Acervo personal (3ª estancia de campo, octubre 2019)

Don Daniel es un hombre muy limpio, pulcro, tanto en su persona, en sus coches (dos de ellos taxis), se lo ve ordenando las cosas que quedan a su alcance mientras tomamos café en la mesa del comedor, por lo que existe un contraste sutil entre el aparente desorden de la cocina con la pulcritud de afuera, en donde incluso los platos del perro están recién lavados; aventuro explicaciones como la naturaleza femenina de la cocina como espacio, una dolorosa rebeldía a invadirlo, quizá, una velada etapa de negación, un no querer romper el orden de las cosas que su esposa decidió en vida, hace tan poco tiempo, tal vez.

Sin empacho alguno, Don Daniel me va mostrando cosas que se atraviesan a su mirada, me cuenta la historia detrás de cada una, aleatoriamente, como por mantener la conversación e ir descubriendo con mis comentarios, qué de todo aquello me resulta interesante, mientras tanto me cuenta de él, maneja un taxi, dentro de sus largas jornadas y continuos viajes a la capital del estado, lleva y trae gente del pueblo de manera gratuita, son gente que conoce y sabe que no podrían pagar ese servicio, “y, si yo voy para allá de cualquier manera, no me cuesta nada hacerlo”, me cuenta que su casa fue la tercera de losa en toda la comunidad, que a veces no tenía dinero para terminar la construcción que estaba haciendo, entonces decidía levantar los muros y dejarlos en obra negra hasta reunir el dinero suficiente para darle acabados y pintura, así, reflexiona,

Fui haciendo cada cacho de casa según se iba necesitando. Y luego cuando ya crecieron mis hijos, aunque ellos no aportaran pues ya me rendía el dinero, luego me daban el tiempo extra y hasta alguna compensación sin trabajar y así fui haciendo mis casitas, yo aplanaba mis casas, yo las pintaba y todo. (Testimonio de don Daniel. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

Recuerda que empezó a trabajar muy joven, en cuanto aprendió a manejar carros, tractores, le daban trabajo, “siempre me daban el cargo del ganado, de los

trabajadores, aunque yo no quería siempre me daban el cargo” –se refiere a que lo nombraban coordinador de empleados-,

Pero casi no me gustaba ser como jefe, también ya al último, acá en la secretaría me dieron el cargo de la gente, de la herramienta, nomás que había que hacer un vale por cada herramienta que usaban, para que no se perdiera, tenían que firmar cada cosa que se llevaban, era una joda (...) entonces puse un changarrito de refacciones y, en cuanto me cayó trabajo me salí de la secretaría (se refiere a la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos), aunque yo estaba muy bien ahí pues como que no me gustan los cargos. (Testimonio de don Daniel. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

Platica sobre un accidente automovilístico que tuvieron su hijo y él, donde su hijo resultó lesionado de una pierna y el coche fue pérdida total, narra del viacrucis que pasó por no perder la concesión de taxi y la cuestión de los seguros, la rehabilitación y operaciones de su hijo quien terminó con dos placas y catorce clavos para reconstruir su pelvis; acerca de su otro hijo, al que “si le entra letra”, que es además mariachi y se va a ir a presentar a Chile; de sus vicisitudes con la cocina

Pues como tenía bien hartas viejas, entre mis hijas y mi esposa pues nunca me metí, y ahora pues algo hago, yo soy el que pone los frijolitos y así, algo leve, tampoco como decir que tengo harto sazón, no, pues es que mi esposa era bien atenta conmigo porque yo trabajaba mucho, ya me alcanzaba mi gorra, mis tenis, me tenía todo listo, la comida sobre todo. (Testimonio de don Daniel. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

-Ahora que tiene que cocinar usted mismo, ¿qué le pediría a los fabricantes de estufas si los tuviera enfrente?- le pregunto

-“Muy fácil: le pediría que incluyeran a una buena mujer que se haga cargo”- responde sin titubeos.

Don Daniel también es músico, forma parte de un grupo norteño, canta y escribe canciones, es un poeta, me mostró un par de poesías de su autoría, sorprende la manera como lo hacen caber en una canción, dice que cada canción que ha escrito está inspirada en una vivencia real, pero no ahondaré en ese tema por petición de mi informante. Don Daniel es un hombre religioso, de profunda fe, dice estar seguro que cada uno tenemos un destino escrito desde que nacemos. Hablando de todo esto, se levanta a buscar una libreta con más canciones y descubre, en un cajón algo que, estoy segura, no ha sido tocado desde la partida de su esposa, que ha permanecido intacto, además, por una razón específica, aunque inconsciente...



Figura 25. Servilletas bordadas. Fuente: Acervo personal (3ª estancia de campo, octubre 2019)

Mire lo que me encontré, estas las hacía mi mujer con sus manos hermosas, mire qué bonitas, aquí las acomodaba todas. (Testimonio de don Daniel. 1ª estancia de campo, agosto de 2019)

Parece que mi investigación debió tratarse de estas servilletas.

3. Capítulo 4. Reflexiones finales

En este último capítulo se expondrán las reflexiones finales de la investigación, tanto de los datos obtenidos durante el trabajo etnográfico y su lectura e interpretación de cara a los objetivos planteados, en un primer apartado, como un análisis de la metodología aplicada, sus ventajas y sus vicisitudes en la búsqueda de la implementación de la información obtenida, en un segundo apartado; ha resultado inevitable incluir algunos apuntes acerca de la experiencia como investigador, los retos de un primer trabajo de campo y los hallazgos de ese primer encuentro con sujetos de estudio.

5.1 Paralelismos y asimetrías

Nuestros informantes comprenden tres generaciones distintas, Irene tiene 36 años, Aurora 48 y Don Daniel 71. Tienen en común una infancia campesina, todos

recuerdan y refieren una alimentación basada en aquello que proporcionaba la milpa: nopales, quelites, frijoles, verduras variadas y, desde luego el maíz, ya sea asado o desgranado y cocido o bien en forma de las tradicionales tortillas maternas hechas en leña.

Las historias de vida de Irene y Aurora tienen una raíz similar, ambas emigraron de su lugar de nacimiento a otro no muy lejano, sus recuerdos de la milpa sin embargo son diferentes, mientras Irene habla de ella con añoranza e incluso siente pena por los niños de hoy pues no tienen esa posibilidad que ella ve como un privilegio, Aurora lo recuerda como un lugar de trabajo extenuante que la alejó de la posibilidad de acudir a la escuela, ella en cambio considera que sus hijas son afortunadas por no haber tenido que trabajar en el campo. Sus matrimonios, salvando las distancias, también contrastan; mientras una se vio envuelta en un círculo de violencia que la llevó a reconquistar su libertad y emplearse en diversos sitios para ser autosuficiente, la otra vive una relación de afecto y responsabilidades compartidas, se dedica al cuidado de su familia en un ambiente de equilibrio y armonía.

Entre Aurora y Don Daniel podemos observar el trabajo, duro y constante, como común denominador, sin embargo, existe entre ellos una asimetría proporcional, misma que se hace patente en el lenguaje objetual de sus hogares, esto es: mientras la casa de Don Daniel ofrece toda una antología de objetos y espacios consagrados al recuerdo de sus habitantes, especialmente el de su difunta esposa, la casa de Aurora pasó por una purga de todos aquellos objetos que guardarán alguna relación con la memoria de su ex esposo, con la misma minuciosidad con que un organismo rechaza aquel alimento que le ha hecho daño y busca expulsarlo.

Los espacios están acotados por una materialidad (una forma objetual) que a su vez contienen una gran cantidad de objetos más pequeños que lo definen, que

determinan su utilidad y le confieren una razón de ser y, en su interior suceden actividades (prácticas culturales) que crean relaciones, de manera tal que en el transcurrir de la cotidianidad tanto el espacio como los objetos que lo conforman (no todos ni de la misma manera) están siendo depositarios de evocaciones, asociaciones y memorias de todo cuanto sucede con los individuos que habitan dicho espacio y utilizan dichos objetos, sufren una suerte de transferencia de la personalidad de estos individuos. Jean Baudrillard lo describe como un sistema de objetos-signo, de manera tal que cuando una relación (de pareja en dos de nuestros casos) se rompe, ya sea por un divorcio o por la muerte de uno de sus miembros,

Tampoco decimos que los objetos sustituyan mecánicamente a la relación ausente y llenen un vacío, no: describen este vacío, el lugar de la relación, en un movimiento que es, a la vez, una manera de no vivirla, de designarla siempre (salvo en el caso de regresión total) a una posibilidad de vivir (Baudrillard, 1969. P. 227).

Es la cocina, con toda su riqueza simbólica, el lugar donde una encontró refugio y el medio para conquistar su libertad y, para el otro, el lugar donde se siente más inseguro desde la partida de su pareja, donde su ausencia es más nítida.

Si bien es cierto que en la actualidad se puede observar una creciente tendencia a la incursión masculina en la cocina, tanto de cocineros profesionales como de aficionados interesados en el arte culinario, la cocina se ha considerado un espacio tradicionalmente femenino en culturas de prácticamente todo el mundo a través de los tiempos. La estufa, como protagonista de este espacio, es igualmente asociada a la mujer, no solo por tratarse de quien prepara los alimentos y manipula este artefacto sino también en su composición morfológica. Fernando Martín Juez (2002) llama a estas connotaciones *arquetipos biológicos* y los describe como modelos que reproducen características corporales, como es el

caso de fogones y hornos que toman su forma en referencia a cavidades orgánicas como el útero para mantener una temperatura controlada que permita transformar ciertos alimentos por medio de la cocción.

Teniendo esta significación en cuenta, no resulta difícil trasladar las aportaciones de cada informante respecto a su estufa ideal a características propias de una imagen femenina, que bien puede traducirse como identificación o compañía. Irene sugirió una gama más amplia de colores, recriminando una oferta de tonos excesivamente neutros, algo más “alegre” según sus propias palabras la haría sentir mejor representada, identificarse. Aurora consideró la integración de una radio en la parte superior de la estufa (el copete anti-salpicaduras) para sentirse acompañada durante las largas horas que pasa cocinando, confiriéndole voz al artefacto. Mientras que Don Daniel, quien en un primer momento pudo parecer el menos concreto en su turno de aportar alguna característica de su estufa ideal, fue en realidad el más claro en esta significación al responder: “Que incluya una mujer que se haga cargo”.

Y es así que los objetos, por sí mismos o reunidos en un conjunto determinado (en un sistema), son percibidos y significados por las personas de acuerdo, también, a cada individuo y su bagaje de experiencia-existencia cultural, es decir, a partir de otro grupo o conjunto de individuos que forman una sociedad. Esto explica cómo un mismo objeto o espacio puede ser entendido, usado, valorado, preservado y desechado de tantas maneras distintas como individuos (usuarios) existen y, que la manera como lo hacen está, a su vez, determinado o al menos influido por la forma en que aprendió a entenderlo a través de las prácticas culturales del grupo social al que pertenece. Edgar Morin da cuenta de ello al aseverar que

No hay objeto si no es con respecto a un sujeto (que observa, aísla, define, piensa), y no hay sujeto si no es con respecto a un ambiente objetivo, que le permite reconocerse, definirse, pensarse, etc., pero también existir (Morin, 1996: 67).

Las relaciones que construimos con los demás, con los otros, son en gran medida a través de los objetos, prácticamente no existe actividad humana que prescindiera de al menos un objeto para su realización, pero pocas veces somos conscientes de ello.

Estamos más ligados a los objetos de lo que somos capaces de reconocer, los objetos nos definen, constituyen una frontera que delimita nuestro espacio, nuestro territorio; son el lenguaje a través del cual somos identificados por nosotros mismos y por los otros. Son tan complejos como lo somos las personas, evolucionan y se transforman al ritmo que nosotros lo hacemos, narrando a su paso el transcurrir de nuestra propia existencia. El apego a algunos objetos en función de su tránsito por la historia de cada individuo se hizo patente en dos de nuestros tres informantes, Irene no quiere cambiar su estufa por una nueva, por más que su esposo insista en que ya es tiempo de hacerlo; Don Daniel insiste en conservar una serie de artefactos que ya no son utilizados en su día a día y tiene muy claras las razones para hacerlo, los recuerdos de personas queridas han quedado impregnadas en ellos, representan en alguna medida vestigios de su presencia; para Aurora representan lo opuesto y, justamente por permanecer asociados a la personalidad de su ex pareja, esos objetos debieron desecharse.

Este breve acercamiento a la historia de vida de tres seres humanos contrasta notoriamente de la información recogida por un modelo estadístico, alimentados con datos convertidos en números, un algoritmo desarrollado por individuos ajenos al desarrollo de las vidas de las personas detrás de esos datos.

No debemos pasar por alto el hecho de que al interior del proceso mismo de la generación de una nueva estufa, su diseño, desarrollo tecnológico, producción en serie, distribución y comercialización, antes de ser adquirida e instalada en un hogar, ha requerido la participación de un gran número de profesionales que se desenvuelven en diversos ambientes, estableciendo en cada uno una serie de

relaciones sociales y prácticas culturales de las que también da cuenta la antropología. Estas prácticas culturales pueden o no mantener semejanzas con las del grupo social para el que se está desarrollando dicha estufa, en este caso una de bajo costo.

De todos ellos, es el diseñador industrial quien se encuentra en medio de este cruce de prácticas culturales, pues debe ser capaz de incorporar en el diseño de un artefacto las funciones y tecnologías desarrollados en otro ámbito, apegarse a los procesos de manufactura con los que se cuenta para su producción y a un presupuesto establecido, pero más importante, debe valerse de formas, colores y texturas que evoquen los significados simbólicos correctos, entendiendo las tendencias prácticas y estéticas del grupo social al que van dirigidos.

Mostrar este contraste, poner de relieve la riqueza de matices que se obtiene con la información obtenida mediante la etnografía constituye uno de los objetivos de esta investigación. La innovación suele ser asociada a las tecnologías de nueva generación y, por ende, a productos costosos dirigidos a minorías privilegiadas. La incorporación de estudios antropológicos al conjunto de disciplinas que convergen en la realización de estufas y electrodomésticos en general, más precisamente en colaboración con el diseño supone una innovación en el proceso creativo, en ello reside la aportación central de esta investigación.

Aunque la sistematización de los datos obtenidos no se contempla como alcance de esta investigación, así como tampoco se pretende clasificarlos o tipificarlos, y es una expectativa previsible en pos de su implementación como complemento a las herramientas estadísticas mencionadas en el capítulo 2, es importante señalar que, ampliando el número de casos, es decir el número de relatos biográficos paralelos, es posible detectar y agrupar los datos relevantes de acuerdo a su repetición, lo que se conoce como método de saturación informativa: construir una sola historia a partir de muchos relatos diferentes (Pujadas, 1989. p. 55).

El segundo objetivo consiste en obtener información que sea de utilidad para enriquecer las estradas de diseño e incorporarlas al proceso creativo, que ha sido cumplido desde dos perspectivas, la primera de orden subjetivo al aportar, como ya se ha mencionado, una vasta riqueza de matices, muy útil en el trazo de perfiles de usuarios más auténticos y humanos; la segunda de orden práctico al obtener ideas concretas de nuestros informantes sobre características deseables en su estufa ideal, rescatadas de las sesiones correspondientes a la fase de co-diseño.

Como menciona Héctor Hugo García Sahagún en su tesis de maestría Diseño desde la perspectiva social:

Es posible aprender otra forma de hacer diseño en la que no sea solo el mercado el que imponga los parámetros para diseñar (...) El involucrarse con los distintos actores, el comprender la diversidad de las realidades y no solo la que el cliente pide, es otra forma distinta de hacer diseño con la sociedad no solo para la sociedad. García Sahagún (2008: 4).

5.2 Los relatos de vida, un acercamiento al lado humano del usuario

El desarrollo de la fase etnográfica se enfocó en la voz de cada informante, en sus relatos y testimonios, ya que en ello descansa la esencia cualitativa de la investigación. En esta búsqueda de colocar su voz en el centro, resultó inevitable que apareciera, de manera secundaria, la voz de la investigadora, como parte de este ejercicio conversacional, así como en algunos apuntes y reflexiones a propósito de la descripción de los objetos que habitan sus espacios.

Por todo lo anterior y, tratándose de un trabajo enfocado completamente en lo cualitativo, el diseño de los instrumentos para la recolección de datos resultó en

una estructura muy abierta, que permitió que cada informante pudiera extenderse libremente en su narrativa, pasando por experiencias significativas, algunas críticas, otras evocadoras de eventos dolorosos (como el fallecimiento de la pareja, la violencia intrafamiliar sistemática, el divorcio). Aunado a esto, el corto tiempo previsto para el trabajo de campo, poco más de dos meses, nos llevó a dividir la etapa etnográfica en dos partes, la primera dedicada a una serie de conversaciones que, con la finalidad de no entorpecer el ritmo de las mismas, cada informante me permitió grabar en audio, lo que fue de gran utilidad en el momento de la transcripción pues quedaron registrados no solo la totalidad de los datos sino las inflexiones de la voz, lo que aportó información extra sobre la intencionalidad y las emociones de cada uno. La segunda etapa se centró en la estufa, en un análisis sobre los aspectos del artefacto que cada uno de los informantes consideró importante resaltar, tanto aquellos que apreciaban como aquellos que podrían mejorarse, esta etapa constituye una parte importante en la aplicabilidad de la investigación, un ejercicio encaminado a llevar la voz de ese usuario particular, abstracta en muchos sentidos hasta hoy y significativamente valiosa, al proceso de diseño.

La observación participante fue otra técnica que se empleó a lo largo del trabajo de campo, no solo en la obtención de información del entorno y las relaciones familiares de cada informante, sino, gracias a la aproximación que permite la intimidad de un hogar, la obtención de datos del acervo objetual de cada uno.

La experiencia que significó el trabajo de campo ha sido una revelación. Si bien aprender en teoría sobre el método etnográfico fue claro y enriquecedor, leer los trabajos de los antropólogos clásicos que dedicaron años de su vida a una investigación, sus experiencias en tierras lejanas cuyo lenguaje les era ajeno, las adversidades que enfrentaron, sus frustraciones; es necesario reconocer la profunda transformación que el enfoque de aquellos primeros investigadores ha observado a través de los años en un camino vertical hacia la ética, la empatía y el

respeto, pero con el mismo apetito por la inmersión, la búsqueda y el registro riguroso.

Cabe destacar que llegué a la comunidad de San Rafael gracias a la introducción que me hizo el Dr. Gaspar Real, mi director de tesis que, habiendo llevado a cabo investigaciones en la localidad, era conocido y apreciado por varias familias. Me presentó a Irene y a Don Daniel que, como se ha mencionado, había sufrido la muerte de su esposa, a quien buscábamos como informante, hecho que lo convirtió en nuestro informante inesperado.

Las estancias de campo y todas las conversaciones que derivaron del trabajo etnográfico ocurrieron en soledad, pero debo en gran medida la amabilidad y la gran disposición que recibí de ellos a la afortunada intervención del Dr. Real y su ofrecimiento de llevarme a San Rafael.

Aurora fue un caso distinto, llegué a ella por mediación de un familiar suyo en busca de sus servicios hace algunos años, fue su perfil de experta en la cocina, además de pertenecer al grupo social establecido en la investigación, lo que me llevó a convertirla en mi tercer caso de estudio. La información que me proporcionó y sus relatos de vida fueron completamente nuevos para mí.

Si bien los instrumentos originalmente diseñados, como la estructura de la entrevista inicial, se aplicó por igual a cada informante, el tratamiento, el tono y el camino que tomó cada entrevista, así como la relación que se construyó con cada uno fue distinta. Las tres personalidades determinaron en gran medida el ritmo de las charlas, el número de visitas y una manera específica de relacionarme con ellos. Para Don Daniel yo resultaba joven y su trato era paternal y vivaz; para Irene era una mujer mayor y me habló siempre de usted, probablemente debido a mi procedencia universitaria me trataba como maestra, incluso me llamó así en varias ocasiones; con Aurora, a pesar de tener prácticamente la misma edad, hubo al

principio una cierta distancia que percibí como social, con ella fue necesario invertir más tiempo y convivencia para lograr la apertura que Irene y Don Daniel ofrecieron de manera espontánea, sin embargo, el nivel de intimidad alcanzado en las conversaciones con cada uno fue muy alto, lo que permitió relatos de vida muy completos.

Estar ahí, en sus cocinas, conversar, conseguir de a poco el honor de su confianza, escuchar sus historias, conocer a sus familias, acompañarlos en un recorrido por sus recuerdos e incluso decidir juntos, en medio de risas y sonrojos, qué de todo aquello que me compartieron, es mejor no incluir en este texto, constituye, estoy segura, no solo el corazón de esta investigación, sino un parte aguas en mi vida profesional, una nueva manera de abordar cualquier proyecto creativo, un nuevo principio.

Armando Aranda (1997), nos dice que la física moderna desdeña el estudio de las morfologías porque las considera inestables, es decir que los cuerpos físicos son meras masas que adquieren su forma debido a la acción de fuerzas internas y externas que actúan sobre ella, meros accidentes que carecen de las leyes que rigen a las unidades autónomas –no pretendo, en esta analogía, pasar por alto la autonomía de la que gozamos los seres humanos como organismos que respiran, se desplazan y piensan por sí mismos, pero sí en cambio hacer notar esta “acción de fuerzas externas” como los acontecimientos, los movimientos sociales, el clima entre otros fenómenos ajenos a nuestra autonomía que van moldeando nuestras actividades y dando forma a nuestra personalidad, así como nuestra vida en sociedad determina nuestro comportamiento-. Nos dice también que “*En el ámbito de la biología las células se agregan para formar tejidos, los tejidos forman órganos y los órganos estructuran el organismo vivo*” (Aranda, 1996: 109); no deja de ser una clara referencia de cómo los seres humanos formamos una célula social (la familia), cargada de características comunes entre sus componentes (familiares), que grupos de estas células sociales forman en grupo un tejido social

(cultura, sociedad), que a su vez conforman un organismo vivo (desde un país, una región, la humanidad misma).

Sirva esto para poner en perspectiva el complejo entramado de las relaciones sociales y el sinnúmero de conexiones que construyen su interior y, de paso también (pero no menos importante) que, del mismo modo que la física moderna parece desdeñar esta sub disciplina: el comportamiento de los fenómenos morfológicos, de esa misma manera, nuestra relación con los objetos, escapa de nuestra conciencia.

4. Bibliografía

Asociación Mexicana de agencias de Inteligencia de mercado y Opinión.

Recuperado de: <https://nse.amai.org/nse/>

Aranda, A. 1997. *La complejidad y la forma*. México, D.F., Fondo de Cultura Económica

Arvizu. C. 1984. *Querétaro. Aspectos de su historia*. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Unidad Querétaro.

Baudrillard, J. 1969. *El sistema de los objetos*. México, D.F., Siglo XXI

Bijker, W.E. 1992. *The Social Construction of Fluorescent Lighting, or How an artifact Was Invented un it Diffusion*. Shaping Technology / Building Society. Studies in Socio-technical Change, Cambridge, MA. MIT Press

Debray, R. 1994. *Vida y muerte de la imagen. La historia de la mirada en occidente*. Barcelona, España. Paidós, Ibérica.

Featherstone, M. (1991). *Consumer culture and postmodernism*. Los Ángeles, USA. Sage Publications

García Canclini, N. 1995. *El consumo sirve para pensar*. Revista Diálogos de la comunicación, No. 30. Lima, Perú. p. 2

García Sahagún, H. 2008. *Diseño desde la perspectiva social*. Tlaquepaque, Jalisco. Trabajo de obtención de grado, Maestría en gestión social del hábitat. ITESO

Google Maps <https://www.google.com.mx>

Harris, M. 1979. *El desarrollo de la teoría antropológica. Historia de las teorías de la cultura*. México D.F. Siglo XXI, Editores, S.A.

Hill, S. 1988. *The Tragedy of Technology*. Londres, Inglaterra. Editorial Pluto

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) <https://www.inegi.org.mx/>

Jiménez Gómez, J.R. 1996. Mercedes reales en Querétaro. Los orígenes de la propiedad privada 1531 – 1599. Universidad Autónoma de Querétaro, México.

Jiménez Jiménez, L. 2018. *Historia de la tenencia de la tierra y organización política en México. El Ejido de Santa Rosa Jáuregui, Querétaro*. Ciudad de México. Cámara de Diputados LXIII Legislatura.

Juez, Fernando Martín. 2002. *Contribuciones para una antropología del diseño*. México, D.F., Editorial Gedisa

Kuper, A. 2001. *Cultura. La versión de los antropólogos*. Barcelona, España. Editorial Paidós

León, A. 2014. *Blog Antropología Industrial* <https://antrial.blog/la-antropologia-industrial/>

Locke, J. Original 1690. *An essay concerning human understanding*, Dxford, Clarendon Press. (1956. *Ensayo sobre el entendimiento humano*. México, D.F. PCE).

Matus, M; Colobrans, J; Serra, A. 2019. *Cultura, diseño y tecnología. Ensayos de Tecnoantropología*. Tijuana, Baja California, México. Colegio de la Frontera Norte, A.C.

Municipio del Marques, Querétaro. <https://elmarques.gob.mx/>

Mendoza, J. 2007. *Formación de la hacienda de Juriquilla durante el siglo XVII. Ensayo escrito para el libro "Los dueños de la hacienda de Juriquilla"*. Querétaro, México. Fomento Histórico y Cultural de Cadereyta, A.C.

Morin, E. 1974. *El paradigma perdido: Ensayo de bioantropología*. Barcelona, España. Editorial Kairós

Norman, Donald A. 2005. *El diseño emocional*. México, D.F., Paidós

Papanek, V. 1973. *Design for the real world, human ecology and social change*. London, England. Bantam books.

Sociology of Science and the Sociology of the Technology Might Benefit Each Other. Faculty of Behavioural, Management and Social Sciences

<https://research.utwente.nl/en/organisations/faculty-of-behavioural-management->

[and-social-sciences](#)

Pujadas, J.J. 1992. El método biográfico: el uso de las historias de vida en ciencias sociales. Madrid, España. Centro de Investigaciones Sociológicas CIS

Municipio de Querétaro <https://www.municipiodequeretaro.gob.mx/>

Ramírez, M. 1997. *Querétaro en 1743. Informe presentado al rey por el corregidor Esteban Gómez de Acosta*. Gobierno del Estado de Querétaro, México.

Real, G. 1997. *El campo queretano en transición*. San Diego, California. Ejido Reform Research Project Center For U.S.–Mexican Studies. University of California.

Blog Los Sabios de la Tecnología <http://lossabiosdelatecnologia.blogspot.com/>

Sahlins, Marshall. 1977. *Economía de la edad de piedra*. Madrid. Akal Editor

Sandoval, M.A. 2017. *Diseño social y cultura*. Blog Foro Alfa
<https://foroalfa.org/articulos/disenio-social-y-cultura-2>

Sanders, E. 2008. *Co-creation and the new landscapes of design*. Article submitted for consideration in CoDesign, Taylor & Francis. <http://journalsonline.tandf.co.uk>

Septién y Villaseñor, J.A. 1875. *Memoria Estadística del Estado de Querétaro*. Tipografía González y Legarreta, Querétaro, México.

Sobejano, Jorge. 2013. *La etnografía y la innovación, lugares comunes*. Recuperado de <http://www.innodriven.com/la-etnografia-y-la-innovacion-lugares-comunies/>

Taylor, S.J. y Bogdan, R. 1994. Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de los significados. Barcelona, España. Editorial Paidós

Turgot, A. R. J. 1844 (orig. 1750). *Plan de deux discours sur l'histoire universelle*. Oeuvres de Turgot. Paris, Guillaumin.

Yate, A y Lesmes, L.A. 2012. Aproximaciones a una antropología objetual. Bogotá, Colombia. Proeditor.

Zimmermann, Y. 2004. *Arte ¿Diseño*. Barcelona, España. Editorial Gustavo Gili.