



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

DIRECCIÓN DE CENTROS REGIONALES UNIVERSITARIOS

DOCTORADO EN CIENCIAS EN DESARROLLO
RURAL REGIONAL

TESIS LA PARTICIPACIÓN DE LAS MUJERES EN LA COCINA LOCAL DE ATENCO, ESTADO DE MÉXICO

Que como requisito parcial para obtener el grado de
DOCTORA EN CIENCIAS EN DESARROLLO RURAL REGIONAL

Presenta:
MARÍA DE LOS ÁNGELES PALMA TENANGO

Bajo la supervisión de:
DRA. MARÍA EUGENIA CHÁVEZ ARELLANO



Chapingo, Estado de México, mayo 2022

**LA PARTICIPACIÓN DE LAS MUJERES EN LA COCINA LOCAL DE ATENCO,
ESTADO DE MÉXICO**

Tesis realizada por María de los Ángeles Palma Tenango bajo la dirección del
Comité Asesor indicado, aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial
para obtener el grado de:

DOCTORA EN CIENCIAS EN DESARROLLO RURAL REGIONAL

DIRECTORA:



DRA. MARÍA EUGENIA CHÁVEZ ARELLANO

ASESORA:



DRA. ELBA PÉREZ VILLALBA

ASESOR:



DR. CRISTÓBAL SANTOS CERVANTES

LECTORA EXTERNA:



DRA. ISAURA CECILIA GARCÍA LÓPEZ

ÍNDICE GENERAL

LISTA DE TABLAS	vi
LISTA DE FIGURAS	vii
RESUMEN GENERAL	xii
CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN	1
1.1 Eligiendo el tema a investigar	1
1.2 Articulación del problema de estudio	2
1.3 Objetivos generales	6
1.3.1 Objetivos específicos	7
1.4 Justificación	7
1.5 Metodología	9
1.5.1 Técnicas del trabajo de campo	11
1.5.2 La observación participante	11
1.5.3 La entrevista	13
CAPÍTULO 2. REVISIÓN DE LITERATURA Y MARCO	18
2.1 Marco referencial desde distintas áreas de conocimiento sobre la alimentación.	18
2.1.1 La alimentación y la salud	20
2.1.2 La alimentación y la política	20
2.1.3 La economía y la alimentación	23
2.1.4 Los aportes de la sociología y la antropología en el estudio de la alimentación	25
2.2 Breve reseña general de investigaciones socioculturales de la alimentación con perspectiva de género.	28
2.3 Marco teórico	29
2.3.1 La cultura alimentaria	30
2.3.2 La cocina	33
2.3.3 La cocina local	36
2.4 El sistema sexo-género y el trabajo reproductivo	38
2.5 La unidad doméstica y la mujer rural	41
Capítulo 3. A LA ORILLA DEL LAGO DE TEXCOCO. UN TERRITORIO ENTRE EL LAGO Y LA MILPA	44
3.1 La ruralidad en Atenco dimensionada desde el Postdesarrollo	44

3.2 De la ciudad a la orilla del lago: Atenco	48
3.2.1 La modernidad capitalista: un megaproyecto aeroportuario	54
3.3 La defensa por el territorio una coyuntura que visibilizó a las mujeres a partir del movimiento social.	55
3.3.1 Solidarizar las tortillas, el arroz y los frijoles. La presencia de las mujeres en la lucha por la tierra	57
3.3.2 <i>La politización de las ollas y los tlacoyos.</i> La voz de las mujeres en las peticiones por la liberación de los encarcelados	59
3.4 Reconstruyendo la tierra y el territorio. La gestación de nuevos proyectos con autonomía comunitaria y territorial.	60
3.5 Un recorrido hacia la Ciudad de México.	62
3.6 La población	64
3.7 Estructura agraria	65
3.8 Lugares emblemáticos. Huellas históricas y arqueológicas.	67
<i>CAPÍTULO 4. LA PARTICIPACIÓN FEMENINA EN LA ALIMENTACIÓN</i>	72
4.1 Las mujeres de la coyuntura. La vida de las mujeres en retrospectiva	72
4.2 La cocina espacio físico-simbólico.	75
4.3 Cocina lacustre y de la milpa. Saberes, sabores y colores	77
<i>CAPÍTULO 5. EL GRUPO DOMÉSTICO, LAS MADRESPOSAS Y SU RELACIÓN CON EL ACTO ALIMENTARIO EN LA MODERNIDAD ALIMENTARIA</i>	88
5.1 Nosotras, las idénticas. Entre la esfera productiva y reproductiva	94
5.2 La oferta alimentaria y el abasto familiar	98
5.3 La cocina en la modernidad. Saberes y conocimientos femeninos	112
5.4 El significado del espacio familiar en la alimentación	124
5.5 Las comidas del frío y del calor	130
5.6 Cadenas alimentarias femeninas durante la pandemia	135
<i>CAPÍTULO 6. COMIDA Y RELACIONES SOCIALES. VALORES SIMBÓLICOS QUE COHESIONAN A TRAVÉS DE LA FESTIVIDAD</i>	145

6.1 El día de la Santa Cruz y de San Isidro Labrador. Inicio ritual del calendario agrícola en los ejidos de Atenco _____	146
6.2 Una fiesta de olor, sabor, dolor y vida. El día de muertos en las comunidades _____	149
6.3 Fiesta patronal. Fe, devoción y banquete en el día del Divino Salvador _____	155
<i>CAPITULO 7. MUJERES QUE SAZONAN EL LAGO Y LA MILPA: COCINA LOCAL EN ATENCO, ESTADO DE MÉXICO. PROTOTIPO PARA SU TURISMO CULINARIO</i> _____	162
7.1 El turismo y la perspectiva de género _____	162
7.2 Alcances del prototipo de la ruta de turismo alternativo en Atenco ____	167
7.3 Diseño específico del prototipo para el turismo culinario local _____	172
8.0 CONCLUSIONES _____	179
BIBLIOGRAFÍA _____	183
Anexos _____	200

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Eventos de trabajo de campo en los pueblos.....	12
Tabla 2. Información general de entrevistas 20-50 años.....	15
Tabla 3. Información general de entrevistas 51-80 años.....	16
Tabla 4. Políticas públicas relacionadas con la alimentación en México.....	21
Tabla 5 Actividades relacionadas por las mujeres en espacios rurales	43
Tabla 6. Tasa de crecimiento medio anual 1990-2020.....	64
Tabla 7. Estimación de la población total según sexo 2020-2030.....	65
Tabla 8. Información sobre los ejidos del municipio	66
Tabla 9. Los recursos lacustres en Atenco.	78
Tabla 10. Tipología de los grupos domésticos	89
Tabla 11. Abasto familiar.....	104
Tabla 12. Productos de abasto.....	109
Tabla 13. Actividades femeninas en la cocina.....	115
Tabla 14. Clasificación de nutrientes en la alimentación familiar.	133
Tabla 15. Recursos naturales y espacios de ubicación.....	141
Tabla 16. Propuesta de cartografía culinaria.....	177

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Tepetzingo, mayo 2020.....	44
Figura 2. Foro en el kiosco de Texcoco contra el aeropuerto en la Región Atenco- Texcoco, enero 2015.....	56
Figura 3. Presencia del movimiento social FPDT en el foro.	57
Figura 4. Mujeres cocinando quesadillas con los recursos naturales del territorio....	58
Figura 5. Uno de los petrograbados del cerro.	69
Figura 6. Ceremonia en contra del aeropuerto en Tepetzingo, 23 de septiembre 2019	70
Figura 7. Educación a jóvenes mexicas	78
Figura 8. Tienda local.....	105
Figura 9. Venta local de longaniza.	107
Figura 10. Letrero a la entrada de un puesto de antojitos mayo 2020, y mujeres en negocio al aire libre septiembre 2021.....	121
Figura 11. Esquema de la cocina local en Atenco.....	135
Figura 12. Venta de recursos alimentarios.	142
Figura 13. Cerro de Huatepec.	147
Figura 14. Panes de conejo.....	152
Figura 15. Letreros de venta de pan de muerto.	153
Figura 16. Fiesta del Divino Salvador.....	155
Figura 17. Entrada de mariachis al recinto sagrado.	156
Figura 18. Imágenes del recinto, de los castillos y de las personas de la embajada de la República de El Salvador.	157
Figura 19. Imágenes de la celebración del Cristo negro en San Cristóbal Nexquipayac, octubre 2014.....	160
Figura 20. Talleres comunitarios acción-participación de cartografía territorial 2016, para conocer los recursos naturales en el territorio.....	169
Figura 21. Entrevistas con distintos interlocutores durante trabajo de campo.....	169
Figura 22. Instalaciones de las albercas en el parque de El Contador, septiembre 2021.	170
Figura 23. Venta de artículos, comida y bebidas en el parque de El Contador.	171

DEDICATORIA

Fueron muchas personas que caminaron a mi lado, que se unieron a mi llamado y a mi proyecto, y aunque soy responsable de esta investigación, sé que sin su incondicionalidad no hubiera culminado con tanto regocijo este propósito. A todas les agradezco, pero especialmente a:

A mi mamá y a mi papá por el cariño y apoyo para ser una mujer de luz y de disciplina en todos los propósitos académicos y personales.

A Laura por su infinita confianza, por ser una compañera de vida que desde la infancia me ha transmitido valor y ánimo en todo tipo de situación.

A Mariana por ser una amiga que me apoyó a lo largo de estos años, por transmitirme el ímpetu de perseverancia. Por la hospitalidad y escucha que me hicieron sentir más tratables mis andanzas.

A Santiago por ser la luz de mis ojos desde el día que nos conocimos, por reencontrarme con la esperanza, la enseñanza y la ternura. Por ser el juego, la diversión y la creatividad para vivir en este mundo de una manera distinta. Por ser mi inspiración en mostrar que el orden de la vida tiene múltiples caras y que hay muchos mundos para poder coexistir.

A Manuel por el amparo lleno de risas y de entusiasmo para cumplir los sueños.

A Sarita y a Rosario por ser compañeras de aula que nos unió amigablemente.

A Marissa y Alfredo por su amistad, por estar ahí para compartir experiencias y comprensión.

A Marco Cano por enseñarme el cariño por esta institución, por transmitirme la templanza, el amor y la sabiduría con tu presencia en el mundo. Por acompañarme en esta meta desde tu trascendencia.

A Isaura y Elia por todo lo compartido en el encuentro del camino culinario.

A todas las mujeres rurales por permitirnos aprender de sus vastos mundos.

AGRADECIMIENTOS

Una de las características de llevar a cabo una investigación participativa es toda la gama de aprendizajes y experiencias que intercambiamos con las personas, en mi caso puedo asegurar que en el encuentro de re-conocernos fui quien más aprendió de ello. Es por esto, por lo que le agradezco a las mujeres y adolescentes de las comunidades que me recibieron con amor, arropo y confianza en sus hogares para compartir conmigo de manera cotidiana sus sazones, colores, sabores, significados y sabiduría acerca de la cocina. A los hombres que me permitieron aprender con su mirada el mundo culinario que les rodea, por su infinita paciencia y su hospitalidad para conversar conmigo por largas horas. A las autoridades ejidales para realizar mis recorridos por los ejidos de los pueblos

Al programa del Doctorado de Centros Regionales de la Universidad Autónoma Chapingo, al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT) y al Instituto de Investigaciones sobre la Agricultura Regional y el Desarrollo Rural (IIAREDER)

A mi comité asesor por hacer conmigo un equipo durante este trayecto, en el que me orientaron y apoyaron con dedicación, esfuerzo y respeto. A la Dra. María Eugenia Chávez Arellano por transmitirme la pasión por los fenómenos alimentarios, por su apoyo, su cariño y paciencia para enseñarme, y sobre todo por ser un ejemplo de mujer. A la Dra. Elba Pérez Villalba por ser una profesora que me transmitió aprendizajes con tenacidad, por su sororidad y cooperación en cada etapa de mi formación. Al Dr. Cristóbal Santos Cervantes por su tiempo, por sus enseñanzas y por su solidaridad conmigo. A la Dra. Isaura por leer con entusiasmo esta tesis.

Al Dr. César Ramírez por ser una mano visible que me apoyo durante mi proceso de formación académica, por su empatía conmigo. Por sus cursos impartidos con orientación y entusiasmo. Por luchar desde nuestra trinchera para mejorar la realidad latinoamericana.

A la Dra. Miriam Núñez por su curso de verano: *Género y Globalización*, en el que aprendí de manera sustanciosa con tolerancia, respeto y solidaridad diversos elementos que fueron parte importante para este trabajo.

DATOS BIOGRÁFICOS



María de los Ángeles Palma Tenango, feminista de nacionalidad mexicana.

Profesión: Licenciatura en Antropóloga Social, Maestría en Desarrollo Rural.

Cédula profesional: 11469021

Desarrollo Académico

Licenciatura: en Antropología Social por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), generación (2008-2011).

Maestría: en Estudios del Desarrollo Rural especializada en el área de Género y Medio ambiente por el Colegio de Postgraduados (2014-2016).

Diplomado: en Actualización Profesional en Investigación Interdisciplinaria por el Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades de la UNAM (agosto-diciembre del 2012).

Experiencia laboral

Investigadora en el área de marketing, de la industria mexicana Playcon de agosto a diciembre de 2012.

Profesora de asignaturas relacionadas con las Ciencias Sociales en la Universidad del Valle de México (UVM) en el 2017, en la Universidad Privada del Estado de México (UPEM) 2016-2017 y en el Seminario Cultura y Alimentación en la Benemérita Universidad de Puebla (BUAP) 2020-2021. Por el momento, forma parte del cuerpo docente del Diplomado *Alimentación temas selectos para su análisis* que oferta la (BUAP) en donde imparte el módulo de Alimentación y género.

Actualmente es integrante del Proyecto Nacional Estratégico del CONACyT, “Agua, cocina tradicional y memoria colectiva. Recuperación de saberes, patrimonio biocultural y organización en cinco comunidades de la Región Atenco-Texcoco”.

RESUMEN GENERAL¹

LA PARTICIPACIÓN DE LAS MUJERES EN LA COCINA LOCAL DE ATENCO, ESTADO DE MÉXICO.

En esta tesis se buscó visibilizar el papel que tienen las mujeres en la conservación y mantenimiento de una cocina tradicional local, así como identificar los significados que posee la cultura alimentaria para la población de las comunidades del municipio de Atenco, Estado de México considerando su contexto histórico, político y ambiental. A partir del método etnográfico y la perspectiva de género, se realizó una investigación cualitativa *in situ*, en donde se reconoció que la alimentación cotidiana y festiva se encuentra anclada por roles tradicionales de género, valores, creencias, costumbres y hábitos que conforman la identidad cultural y territorial que se suscribe a la región Atenco-Texcoco.

Uno de los resultados más reflexivos de este estudio es que las mujeres, debido a prescripciones culturales y a una marcada división genérica del trabajo continúan siendo las responsables del trabajo reproductivo y del cuidado en el hogar, entre los que destacan la preparación de alimentos, labor que carece de suficiente reconocimiento social y que debido a una participación inequitativa social y familiar, conlleva a que muchas de ellas tengan segunda y tercera jornada laboral.

Lo anterior permite afirmar que, a pesar de las brechas de género, las mujeres han mantenido en el tiempo la cocina tradicional local a partir de saberes y estrategias, conservando un papel central en la reproducción social: el de alimentar física y simbólicamente. Lo anterior ayudó a plantear un prototipo de política de turismo culinario para las comunidades, que contribuya a evitar el escenario de desigualdad e inequidad social, mejorar los niveles de bienestar de las familias, y revalorar el patrimonio cultural y territorial.

Palabras clave: Alimentación, género, identidad, cultura, territorio

¹ Tesis de Doctorado en Ciencias en Desarrollo Rural Regional. Centros Regionales Universitarios. Universidad Autónoma Chapingo.
Autora: María de los Ángeles Palma Tenango
Directora de la tesis: María Eugenia Chávez Arellano

GENERAL ABSTRACT

THE PARTICIPATION OF WOMEN IN THE LOCAL GASTRONOMY OF ATENCO, STATE OF MEXICO

This thesis sought to visibilize the role of women in the conservation and maintenance of a local traditional gastronomy, as well as to identify the meanings of the food culture for the population of the communities in the municipality of Atenco, State of Mexico, by considering its historical, political and environmental context.

Based on the ethnographic method and the gender perspective, a qualitative piece of research was conducted *in situ*, where it was recognized that daily and festive food is anchored by traditional gender roles, values, beliefs, customs and habits that make up the cultural and territorial identity subscribed to the Atenco-Texcoco region. One of the most reflective results of this study is that women, due to cultural prescriptions and a marked gender division of labor, continue to be responsible for reproductive and care work in the households, including food preparation, a task that lacks sufficient social recognition and that, due to inequitable social and family participation, leads many of them to have second and third working routines.

This allows us to affirm that, in spite of the gender gaps, women have maintained the traditional local dishes based on knowledge and strategies over time, preserving a central role in social reproduction: that of physically and symbolically nourishing. This helped to propose a prototype of a culinary tourism policy for the communities, which contributes to avoid the scenario of inequality and social inequity, improve the welfare levels of the families, and revalue the cultural and territorial heritage.

Key words: Food, gender, identity, culture, territory.

Ph.D. Thesis in Science Regional Rural Development Sciences, Postgraduate in Regional Rural Development, Chapingo, Autonomous University.
Authora: María de los Ángeles Palma Tenango
Thesis Director: Ph.D. María Eugenia Chávez Arellano

EL CONTENIDO DE LA TESIS

El rol que desempeñan las mujeres en la cocina local es una de las tantas actividades cotidianas en las que participan al interior de las comunidades, encontrar el sentido de estas experiencias para ellas y para la población articulando la territorialidad y la perspectiva de género permitió definir el problema de estudio, un diseño metodológico, un estado del arte y un marco teórico para poder analizarla, esto es lo que el lector podrá encontrar en el primer capítulo.

Al tener el propósito de comprender la cocina local desde su elemento espacial, en el capítulo dos se ubica un referente que atañe a las comunidades del municipio de Atenco, haciendo referencia a los bienes naturales, esto llevo a resaltar el lago de Texcoco y la vocación campesina de las tierras agrarias que aportan un cúmulo de recursos alimentarios destinados a las cocinas de las familias. Por otra parte, se visibiliza desde la esfera femenina el quehacer femenino y la comida en la militancia que sostuvieron muchas mujeres durante la defensa por el territorio contra la construcción por el fallido aeropuerto internacional.

En el capítulo tres se hace mención del contexto histórico de las cocinas de humo a partir de la memoria histórica de sus habitantes, visibilizando la presencia de las mujeres, quienes que fueron parte para la construcción de saberes, sabores, colores y olores.

En el capítulo cuatro se aborda la categoría antropológica de madresposas vinculándola con los roles de género que desempeñan como parte de las tareas reproductivas al interior de los grupos domésticos mujeres de distintas edades, así como las estrategias que han desarrollado para mantener la cocina local a partir de guisos regionales, asimismo se destaca la importancia de las cadenas alimentarias femeninas durante la pandemia y el retorno a los recursos naturales presentes en el territorio que han fortalecido la identidad.

El último capítulo fue destinado a estructurar un prototipo de política pública para el turismo gastronómico en Atenco, contemplando la perspectiva de género, la sustentabilidad y la cultura alimentaria presente en las comunidades

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

1.1 Eligiendo el tema a investigar

Este estudio podría considerarse continuación del trabajo de la maestría en Desarrollo Rural intitolado “Género y Reconfiguración territorial en Atenco, Estado de México”, en donde se analizaron las transformaciones territoriales en los ejidos de Atenco y Nexquipayac desde una perspectiva de género. Derivado de este mismo, quedaron pendientes temas a seguir trabajando entre ellos la alimentación local, gracias a este trabajo se contaba con el acercamiento en las comunidades y con interlocutores, quienes continuaron formando parte sustancial de esta investigación.

Al tratarse de un trabajo sobre una expresión social que forma parte del entramado cultural como la cocina, se realizó un trabajo etnográfico el cual se caracterizó por incluir trabajo de campo constante con la gente, en donde “...se participa, abierta o de manera encubierta en la vida diaria de las personas durante un período de tiempo, observando qué sucede, escuchando qué se dice, haciendo preguntas; de hecho haciendo acopio de cualquier dato disponible que sirva para arrojar un poco de luz sobre el tema de la investigación” (Hammersley y Atkinson, 1994:15).

Durante el 2020 surgió la pandemia sanitaria a nivel internacional, el COVID-19 como evento que ahuyento a la humanidad de la cotidianidad, guardando un confinamiento, lo que resultó un parteaguas para poder realizar- de la manera planeada- el trabajo de campo. Ante dicho hito sanitario, metodológicamente recurrí a realizar algunas entrevistas por medio de plataformas digitales, las cuales considero tuvieron ventajas y desventajas. En estos meses lo más importante fue cuidar la salud propia y de las demás personas.

En múltiples ocasiones que se asistió lo hice con las medidas de cuidado sanitario, con citas ya determinadas, guardando la sana distancia con los/las interlocutores, y al término del objetivo cumplido volvía a casa lo más pronto posible, en donde, las largas jornadas quedaron desdibujadas, lo cual me causó incertidumbre y preocupación durante muchos meses.

Para fines del 2020, debido a los altos índices de defunciones por COVID-19 y cifras de aumento por contagios, llevaron al Gobierno del Estado de México²² a volver anunciar semáforo rojo, por lo que sólo de manera repentina hice trabajo de campo, fue hasta marzo del 2021 que retomé- con los cuidados necesarios- de manera más continúa el trabajo de campo, el motivo principal fue que posterior al previo acompañamiento con las personas, ellas mismas proponían mi participación para presenciar y probar tal o cual comida cotidiana o festiva.

Me parece importante subrayar que la pandemia, nos enseñó que el trabajo de campo tiene la posibilidad de adaptarse a una época, situación y crisis; así es como decidí recurrir a herramientas digitales -mismas que ahora dan la oportunidad de estar cara a cara con las personas, a pesar de tener incompleto el contexto-, abriéndome a usar y despertar otro tipo de sentidos, para la obtención de información.

Esta tesis es un intento personal por dar cuenta de que la cocina local prevalece en contextos de transformación, por las costumbres y hábitos culturales en donde las mujeres han vivido momentos que las ha llevado a reorganizar sus actividades, y en donde la gente proyecta en la comida gran parte de pertenecer a un determinado territorio.

1.2 Articulación del problema de estudio

La cuestión alimentaria ha sido estudiada desde diferentes disciplinas y perspectivas que han dado cuenta de que la alimentación trasciende al acto biológico, demostrando que tiene un vínculo con su contexto y medio social. Para las ciencias sociales, este tema resulta relevante en tanto que se relaciona estrechamente con la supervivencia, pero también con la reproducción cultural de los grupos sociales.

La dimensión alimenticia es imprescindible para la supervivencia y multiplicación de generaciones humanas, sin alimentos óptimos que cubran los requerimientos para las necesidades fisiológicas nuestra especie estaría en extinción, la mayoría de los alimentos son producidos por las mujeres, ya que históricamente han tenido bajo la división genérica del trabajo asignado dicho papel (Herrero y León, 2009).

²² En dicho período debido a las altas cifras de defunciones por COVID en Atenco se inició la construcción de dos panteones.

Entender la alimentación como acción social que, aparte de satisfacer la básica necesidad de calmar el hambre, expresa y objetiva aspectos relacionados con la cultura, me llevo a poner la atención en las prácticas asociadas con lo alimentario en Atenco, Estado de México.

Atenco es una región rica en recursos naturales, los cuales han tenido un importante papel en la alimentación de la gente. De acuerdo con una clasificación local, elaborada por los habitantes, entre estos recursos encontramos los lacustres como ahuate, sal de tierra, tequesquite, patos los cuales se han perdido con la desecación del lago, los recursos agrícolas, principalmente del sistema milpa, recursos silvestres compuestos de una variedad de quelites, así como recursos ganaderos y de animales de traspatio. La cercanía del municipio de Atenco con la Ciudad de México le ha llevado, desde la década de 1950, a una intensa transformación urbana y crecimiento demográfico. Se comenzaron a construir importantes vialidades que conectaban la región con otros municipios del Estado y con el entonces Distrito Federal, se incrementó el transporte hacia la Ciudad de México y modificaron las viviendas. Asimismo, se dio inicio a la construcción de fábricas en zonas aledañas a los poblados entre las cuales destacaba la Sosa Texcoco en la cual muchos hombres fueron empleados. Como resultado de esto, la agricultura, la producción de lácteos y sal de tierra comenzaron a ser percibidas como complementariedad de su actividad productiva. Zapata (1992) en un diagnóstico realizado para la fábrica Sosa Texcoco, reportó que la percepción de sueldos seguros vino acompañado por el incremento del consumo en la alimentación de productos ajenos a la cultura alimentaria local, así como la adquisición de electrodomésticos en el hogar para las tareas domésticas como: lavadoras, estufas y planchas, además de la ampliación y mejoramiento en las viviendas de los pueblos.

En la vida rural de Atenco destaca la población que cuenta con derechos agrarios, la cual forma parte de los 35 núcleos agrarios de los pueblos del Ex vaso del Lago de Texcoco. Al gestarse el primer reparto agrario en la zona de estudio -iniciada en los años veinte del siglo pasado- se continuó el cultivo de la milpa, actividad que recaía fundamentalmente en los hombres quienes fueron los productores de algunos de los cultivos para la alimentación: maíz, frijol y chile. Las mujeres, mientras tanto, se ocupaban de la preparación guisos que se complementaban con los quelites de

temporada, lo cual les permitió crear una diversidad de platillos resultado de la imaginación y legado de saberes entre ellas. Mientras que los hombres aprendieron distintas técnicas para el cultivo de la tierra de labor, las mujeres se encargaban de ir a dejarles los alimentos al campo.

Por ese mismo período de tiempo, el Lago de Texcoco aún estaba en un apogeo hidráulico, por lo que la gente tenía acceso a los variados recursos lacustres, muchos de ellos extintos hoy en día, con los cuales complementaban su dieta y economía (Gómez y Palerm, 2016).

En investigaciones arqueológicas en el lago de Texcoco, se han identificado vestigios de fibras para cazar (redes), chuchillos de obsidiana, comales y restos de cerámica que han permitido observar que desde tiempos prehispánicos los pueblos ribereños sobrevivieron a partir de la recolección silvestre, de la pesca y de la caza (Parsons y Morett, 2004). Estas actividades fueron sedimentando una forma particular de alimentación, misma que con las transformaciones en el espacio y los efectos de la globalización han tenido cambios y adaptaciones, pero constituye un pilar importante en la identidad al proveer valores, creencias, salud e historia en la población.

En los años noventa, con los programas gubernamentales de ayuda al campo, principalmente PROCAMPO (después PROAGRO), la población ejidal fue condicionada a cultivar granos básicos para poder recibir estos apoyos, los cuales fueron significativos para poder seguir produciendo para el autoconsumo y la venta local, lo cual fortaleció el mantenimiento de la cultura alimentaria de los pueblos, posibilitando la continuidad de tortillas, tlacoyos, gorditas, sopes y tamales en la vida cotidiana (Palacio y Santacruz, 2014).

A partir del año 2001 con la noticia de la construcción aeroportuaria, la región Atenco-Texcoco comenzó a tener cambios territoriales como la explotación de minas de arena, la creación de nuevas vialidades, construcción de espacios de entretenimiento (parques y plazuelas), así como la continua compra por parte de la CONAGUA de tierras ejidales, que serían utilizadas para la obra aeroportuaria, esto originó la disminución y pérdida de los recursos naturales en la zona.

En dicho contexto la pluriactividad se intensificó y la población económicamente activa se orientó más hacia el sector terciario. Las mujeres por su parte se fueron sumando

cada día más a una flexibilidad laboral, con trabajos remunerados por jornada, principalmente en el ramo textil como los talleres de maquilas, en el comercio y prestación de servicios domésticos y profesionales en el municipio, municipios cercanos y en la Ciudad de México (CONAPO, 2015).

A pesar de los intensos procesos de urbanización en la región, de la disminución de tierras de cultivo, de la incorporación de la gente de Atenco a una diversidad de actividades diferentes o complementarias a las actividades agrícolas, es posible encontrar una población que tiene profundo arraigo a la tierra, conserva y revitaliza sus tradiciones festivas y religiosas. A su vez, los atenguenses conservan diversas prácticas cotidianas que les permiten seguir compartiendo una serie de elementos de la cultura en común que les da identidad, entre cuyos elementos destaca el de las formas de alimentación.

Al igual que en muchas comunidades rurales en México, en Atenco se guarda una estrecha relación de las celebraciones religiosas-católicas con los ciclos agrícolas, de manera que queda de manifiesto la recurrente relación entre las diversas épocas de año y la provisión de productos de la tierra para la alimentación (Padrón, 2019).

La apropiación que hace la humanidad del medio ambiente y de los recursos naturales son inherentes a la búsqueda de una apropiación territorial, de un propio desarrollo- el cual no se fundamenta en lo económico- que les vincula con patrones culturales de cómo utilizar y transformar dichos recursos para la vida humana.

Por otra parte, estos recursos presentes en el ecosistema han sido parte importante de procesos y celebraciones religiosas, festivas y rituales en los cuales fungen como vehículo de representaciones sociales que sacralizan el mundo (Good, 1996; 2004).

Lo anterior me llevó a identificar a la alimentación como una expresión en la cultura de estos pueblos ya que, a pesar de que se ha adaptado y resignificado continuamente sigue conteniendo elementos locales originarios como el maíz y otros propios de la región desde tiempos precolombinos. Desde una perspectiva interpretativa sociocultural me interesé por encontrar el significado y las relaciones sociales que existen en torno a las formas de alimentación en Atenco. Por otro lado, en el entendido que las mujeres han estado históricamente asociadas con la tarea de alimentación familiar como si fuera una condición esencial de su género, me interesó destacar el

papel que han tenido en la continuidad y resignificación de la alimentación tradicional. Esto es importante ya que, las mujeres en Atenco, como en otras regiones rurales o urbanas, no abandonan las tareas que socialmente les han sido asignadas debido a su condición genérica, como es el caso de la preparación de alimentos. Sin embargo, esta tarea, como todas las domésticas suele quedar desdibujada pese a que lleva consigo un desgaste físico y mental importante. Esta mirada es la que direccionó la presente investigación con un interés central por comprender la participación de las mujeres en la cocina originaria en un contexto de transformaciones socioterritoriales de los pueblos de Atenco. El trabajo tuvo como propósito destacar el papel de las mujeres en la continuidad de la cocina originaria, en relación con una territorialidad y a una cultura compartida que les otorga identidad. La tesis buscó, por un lado identificar los elementos que conforman la cultura y prácticas alimentarias de las familias y, por otro, (re)conocer el papel que han desempeñado las mujeres en la continuidad y transmisión de conocimientos y saberes relacionados con la cocina originaria, a partir del año 2001, cuando la región fue objeto de importantes transformaciones sociales y estructurales que les llevaron a la pérdida de territorio y a nuevas formas de producir como parte de estrategias adaptativas para la reproducción cultural.

1.3 Objetivos generales

Comprender, desde la perspectiva de género, el papel que han desempeñado las mujeres atenguenses en la pervivencia y continuidad de la cocina local pese al contexto de transformaciones estructurales, sociales y culturales que han tenido lugar en la región.

Identificar cuáles son los elementos de la cultura alimentaria de las comunidades de Atenco que conforman las comidas cotidianas y festivas que dan identidad a sus pobladores.

Proponer un prototipo de ruta para el turismo culinario con perspectiva de género en las comunidades de Atenco.

1.3.1 Objetivos específicos

Identificar las actividades que desarrollan las mujeres en torno al proceso de lo alimentario: labores agrícolas y domésticas.

Caracterizar socioculturalmente los ingredientes animales, vegetales y recursos naturales locales que conforman la cocina local.

Describir las formas de abastecimiento y disponibilidad de productos alimentarios en la preparación de alimentos.

Visibilizar los saberes y conocimientos femeninos en relación con la cocina originaria local.

Conocer el significado que tiene para la población los recursos alimentarios locales que componen la comida cotidiana y las comidas festivas-rituales en las comunidades de Atenco.

1.4 Justificación

En el contexto contemporáneo de modernización, las cocinas han tenido pérdida de ingredientes, utensilios, olores, sabores, salud, saberes y conocimientos que vale la pena documentar y recuperar como parte de la identidad de los pueblos.

Los patrones alimentarios de una cultura van configurando una nueva realidad por una diversidad de motivos como son el cambio de producción, el decremento de las actividades agropecuarias, la existencia de programas gubernamentales, la oferta y demanda de nuevas estructuras de ocupación laboral, el crecimiento de vínculos con el mercado y la urbanización de los ejidos, por mencionar algunos, los cuales van construyendo nuevos estilos de vida (Farfán, 2019).

La realidad de estas cocinas no es estática pues van integrando y adaptando alimentos, lo que merece la pena analizar desde las relaciones de género y enfatizar el rol femenino respecto a la carga emocional y física que vierten con respecto a preparar las comidas.

La participación femenina de alimentar está invisibilizada, pues pareciera ser una de las tareas innatas que les corresponden por su condición genérica, un trabajo reproductivo que solo tiene valor cuando se inserta al ámbito productivo tal como el hecho de preparar comida para banquetes, venta o ser contratadas para la preparación de comida de fiestas civiles, agrícolas o religiosas (Giard, 1999); (Christie, 2002).

Existen diversas investigaciones en Atenco. Uno de los aspectos más estudiados ha sido el Frente de Pueblos en Defensa de la Tierra (FPDT) movimiento social que lucha y defiende la tierra, tomando mayor relevancia a partir del 2003 con el decreto de expropiación que había dado a conocer Vicente Fox y afectaría tierras agrarias a la región (Kuri, 2006); (Camacho, 2009); (Zamora, 2011); (Terrones, 2012).

Otra serie de investigaciones han analizado al grupo de mujeres que sufrieron violencia por parte de la policía estatal en el año 2006. Estudiadas como un *botín de guerra* por la violencia de sus cuerpos de manera física y psicológica, además de la participación que han desempeñado en el movimiento social del FPDT (Carrillo, Zapata, & Vázquez, 2009); (Rivera, 2012); (Guzmán, 2014).

Por su parte González (2015) reportó en un catálogo de fiestas, tradiciones, usos, costumbres y algunas comidas que forman parte de la cultura alimentaria local vinculadas con las fiestas, desde mi punto de vista, sin ahondar en el significado que éstas tienen para su población, ni en las transformaciones en el tiempo que han dado lugar a su existencia y adaptabilidad cultural.

Las mujeres también han sido agentes de cambio y lucha, muchas de ellas han participado de diferente manera en la defensa y resistencia por la defensa del territorio (Hernández, 2015).

No obstante, escasean los trabajos sobre la participación de las mujeres relacionados con las cuestiones alimentarias. En este sentido, se vuelve importante realizar una investigación con perspectiva de género que vaya en la búsqueda de la participación y el significado que tiene para la población la cocina local en un contexto de modernidad

Se vuelve necesario investigar la alimentación porque cumple la función de configurar un orden social y económico, asimismo tiene importantes connotaciones en transmitir sistemas tradicionales de saberes y conocimientos que construyen un determinado sentido y orden en el mundo, además de ser clave en la continuidad de la salud, cultura e identidad de los grupos humanos.

1.5 Metodología

Debo aclarar que en la encrucijada de acercarme empírica y teóricamente a la investigación me enfrenté a diversos retos. Metodológicamente puedo destacar que uno y probablemente el que mayor incertidumbre personal me causó, fue el de hacer una investigación extensiva que me permitiera adentrarme con profundidad a comprender la realidad comunitaria de los pueblos y su forma de concebir el mundo social, esto para lograr tener información y establecer relaciones a partir de la cocina local. Por ello, opté por realizar un estudio etnográfico que destacara en profundidad la comida en la cotidianidad atenguense. Las singularidades encontradas en esta tesis orientan no como variables sino como expresiones de un sistema social-culinario que amplía las investigaciones sobre el área de estudios de género y los estudios rurales. De esta manera, fue de gran interés comprender el significado de lo que las personas comen a pesar de los cambios y continuidades socioterritoriales, el contexto de análisis parte del año 2001 que fue el momento histórico en el que el territorio sufrió una coyuntura importante con el inicio de la noticia de la construcción aeroportuaria y con ello el decreto de expropiación, así como el comienzo de venta de tierras por parte de la CONAGUA en los ejidos.

Así que adopté el método etnográfico desde una perspectiva clásica que aborda el trabajo de campo *in situ* tal y como lo mencionó Malinowski, haciendo cortes temporales de estancias en el que se fomentó la empatía con los interlocutores. Se optó por participar en el acontecer cotidiano en donde participe de manera directa en los eventos de su vida escuchando y observando atenta a lo que decían las personas para comprender desde su perspectiva lo que ocurría cotidianamente (Hammersley y Atkinson, 1994).

Para poder acceder a la cultura de una sociedad estuve inmiscuida de manera presente y continua en la zona de interés haciendo acopio de información relevante, aprendiendo, conversando con las personas, observando, participando y haciendo un registro sobre lo que hacen las personas en sus actividades cotidianas (Malinowski, 1986).

El acercamiento etnográfico radicó en concebir a la realidad empírica apartándome - lo más posible- de las creencias, perspectivas y predisposiciones propias para lograr captar la perspectiva de la gente sin caer en juicios morales u opiniones etnocentristas. Un acercamiento de este tipo me llevó adoptar una perspectiva fenomenológica, en el que las acciones de las personas adquieren un papel central. Se buscó aproximarse a su propia realidad en donde construyen, viven, perciben y reproducen la cocina como una construcción social que da orden y sentido a la vida (Berger y Luckman, 2001).

El registro de la información fue escrito en diarios de campo, el contenido visual como fotografías y videos fue fichado por las temporadas de estancia en Atenco, las entrevistas fueron grabadas en audios y transcritas para poder ser codificadas. La sistematización y ordenamiento de la información se efectuó en el programa *ATLAS ti* conforme a los temas y objetivos a desarrollar.

El trabajo de campo que sostiene en esta tesis fue realizado en el año 2018-2020, sin embargo, al haber realizado previamente una tesis de maestría se contaba con información preliminar sobre el tema, misma que también se especifica al momento de citarse.

La investigación se abordó con un enfoque de género, el cual, permitió identificar las características referentes a las desigualdades y asimetrías que se (re) producen socialmente entre hombres y mujeres configurando las relaciones sociales y de poder (Lau, 2011; León, 2010; Lamas, 2014).

La cocina local ha tenido transformaciones en el tiempo, en este trabajo para poder identificarlos se trazaron cortes generacionales que han permitido conocer la forma de alimentarse en las comunidades: se partió del período 2001, año en que inició oficialmente la noticia de construir un nuevo aeropuerto y el comienzo de decretos de expropiación de tierras ejidales, lo que intensificó el contexto de cambios estructurales en la región.

La mayoría de las interlocutoras son mujeres que están al frente de las unidades domésticas, que tienen entre 1-5 hijos (as) de edad. Las mujeres indicaron que además de ser amas de casa, se dedican a servicios profesionistas de administración, gestión social y arquitectura, a la costura y maquila en talleres, a la venta de ropa, plásticos,

pollo, postres, verduras y frutas, así como trabajo de limpieza en casas en municipios aledaños como Texcoco, Chiconcuac y Tequisistlán.

Con las mujeres adultas que se encuentran entre los 50-80 años, se buscó obtener información acerca de las formas de alimentación en retrospectiva, que recurría con mayor tendencia a sustentarse en los recursos naturales disponibles en el medio ambiente. Por otra parte, con las mujeres entre los 20-50 años, se buscó distinguir la manera actual en que la modernidad alimentaria ha trastocado los hábitos y costumbres de su alimentación y diversos sistemas alimentarios conviven en la dieta familiar.

A pesar de que en esta investigación se puso mayor interés en la aportación femenina, también fueron entrevistados algunos jefes e hijos de familia, por lo que las voces de los hombres no fueron excluidas.

1.5.1 Técnicas del trabajo de campo

La diversidad de técnicas buscó estudiar la relación que tienen las mujeres y la cocina en la cultura como punto de análisis. La dimensión de la cultura no es tan evidente como podríamos suponerlo, hay que tener por ello un paquete de técnicas de colecta para poder acercarse a la complejidad del mundo que nos es ajeno comprender e interpretar.

1.5.2 La observación participante

Observar los fenómenos sociales aporta información con el hecho de presenciar los acontecimientos en distintos momentos y horarios de la cotidianidad de la gente. La observación como herramienta de apoyo en todo momento del trabajo de campo es útil, "...un investigador inicia su investigación desde un lugar y un tiempo, requiere moverse físicamente para observar y registrar por sí mismo el espacio-tiempo sociales, o necesita medios instrumentales que le permitan obtener observaciones semejantes con la misma eficiencia..." (Galindo, 1998:13) es una técnica que recurre a mirar los acontecimientos con dinamismo, estando en los espacios en donde se ejecutan las acciones sociales, específicamente el abasto y la preparación de comidas (Dibie, 1999).

Pero no sólo se tratar de estar ahí, sino que también fue necesario involucrarse, inmiscuirse y participar en ciertos momentos, conservando el rol y objetivo que se ha establecido, siempre con empatía y respeto en los espacios y eventos. La observación directa en los hogares y eventos sociales permitió un acercamiento a la realidad social (Berger y Luckman, 2001), y al modo de vida con la gente, involucrándose en sus prácticas, discursos y costumbres en donde interviene lo que dicen y hacen, así como lo que dicen que hacen, pero no hacen.

Entre la participación puedo destacar que probé y deleité muchos de los antojitos, guisos y comidas que conforman la cultura alimentaria de las comunidades, en donde, me fui familiarizando con sabores, texturas, colores, olores, temperaturas (grados de cocción) de esta cultura alimentaria, aspectos que hasta entonces eran desconocidos para mí.

Los recorridos por los pueblos, los cuales iniciaron en septiembre de 2019, permitieron observar la disponibilidad y versatilidad de los alimentos en diferentes horarios y días de la semana.

Tabla 1. Eventos de trabajo de campo en los pueblos.

<i>Fecha</i>	<i>Evento del recorrido de campo</i>	<i>Obtención y logros para el avance de la tesis</i>
Septiembre	Asistencia un domingo en la plaza pública del pueblo de San Salvador para conocer la oferta de comida	Percibir la alimentación de fin de semana en los pueblos, conocer algunos futuros contactos para entrevistas.
Octubre	Asistencia al aniversario del santo patrono “San Salvador” en el pueblo de San Salvador Atenco, cabecera municipal.	Conocer la dimensión de la fiesta, así como percibir la importancia de la comida entre familias ese día.

Noviembre	Recorrido al cerro de Tepetzingo y Huatepec en compañía del informante clave	Conocer los recursos naturales en dicha época
Diciembre	Visita a un hogar en donde se prepararon tamales para el día de la Virgen de Guadalupe	Comprender la importancia de dicho momento a nivel familiar
Febrero	Asistencia algún cumpleaños familiar	Conocer culturalmente cómo (qué comen) festejan un cumpleaños
Marzo, abril, mayo, junio y julio	Recorrido por el pueblo de Nexquipayac en sábado y domingo. Observación de comida y cena de algunas familias.	Observar comidas en fines de semana y Percibir los diversos espacios de venta de alimentos disponibles en los pueblos. Reconocer la frecuencia y continuidad de guisos en el tiempo
Octubre-noviembre	Recorrido por las plazas de los pueblos observando la panadería artesanal local Entrevistas semiestructuradas y visitas cortas.	Identificar el tipo de comida en la festividad de día de muertos y la dinámica que desempeñan los hombres y mujeres con respecto a ella.

Fuente: Elaboración propia con base en diario de campo.

1.5.3 La entrevista

La entrevista es una técnica en donde existe una interacción corta o duradera de conversación verbal con algún entrevistado en donde se obtiene información de una temática determinada (Sierra, 1998; Guber, 2004).

Las entrevistas como herramienta se centraron en un diálogo constante e intencionado orientado por una problemática de investigación, la cual condicionó su diseño, su contenido y manera de registro (Restrepo, 2016).

La información obtenida fue de carácter cualitativo, ayudando a comprender los aspectos referentes a las actividades que ejecutan-cómo y quien hace- así como las relaciones sociales en las cuales se desenvuelven día a día. Ante dicha herramienta, la postura que se tomó fue la de una persona observadora reflexiva que, razona, reflexiona y redirecciona la investigación.

A partir de las entrevistas se recopiló información sobre la diversidad de alimentos que sustentan la cultura alimentaria de la región y los significados de la cocina de Atenco en el tiempo arraigada a la identidad.

Las entrevistas semiestructuradas consistieron en realizar preguntas con temas abiertos sin una estructura rígida pero sí con un guion diseñado, se han abordado los temas relacionados con las experiencias de la participación mujeres y hombres en lo que respecta a la cocina, permitiendo identificar los ingredientes y recursos naturales destinados a la alimentación y la apropiación que han hecho de ellos.

Contar con el número de entrevistas al que se llegó, facilitó tener distintas percepciones, preferencias, ingresos y gustos para comprender los objetivos de esta tesis.

Las últimas entrevistas, me permitieron conocer los cargos, saberes femeninos respecto a los alimentos que componen la cocina, así como las formas de abasto, preparación y procesamiento de alimentos.

También opté por realizar entrevistas a profundidad, que son charlas con las personas donde se profundiza sobre un tema en particular, en dos o más de tres visitas, esto dependió de la disponibilidad y cooperación de la que dispongan.

Este tipo de entrevistas aportaron información al tema de la alimentación, a través de la vida de informantes, lo cual me permitió realizar (y reconstruir) cortes temporales de manera ordenada respecto a la alimentación de las comunidades. Se eligieron algunas mujeres y hombres con base en las experiencias que han tenido con la comida en diferentes momentos de su vida en diversas visitas con ellos. Aquí se conversó

principalmente con personas de edad adulta para reconocer los cambios y continuidades en el sistema alimentario.

En estas entrevistas fueron abordadas temáticas relacionadas con el tiempo invertido en el trabajo en la milpa, de la apropiación ambiental (los recursos naturales), en el trabajo en la casa, y con respecto al cuidado de los/as hijos en dos escenarios un antes (cómo fue o era en el pasado) y un ahora (cómo es actualmente), la mayoría de las entrevistas fueron grabadas, transcritas y codificadas en el programa *ATLAS ti*.

A continuación, un par de tablas, en donde se desglosa la información general de las entrevistas durante el trabajo de campo en las comunidades.

Tabla 2. Información general de entrevistas 20-50 años.

Nombre³	Edad	Estado civil	Ocupación	No. De hijos (as)	Comunidad	Contagio por Covid-19
Isaura	46 años	Casada	Ama de casa	3	Acuexcomac	No
Oscar	40 años	Casado	Comerciante	2	Acuexcomac	Si
Clemente	37 años	Casado	Campesino y político	1	Acuexcomac	No
Joana	20 años	Casada	Ama de casa y comercio	2	Ixtapan	Si
Azucena	23 años	Casada	Ama de casa	1	Nexquipayac	Si
Rosario	34 años	Casada	Ama de casa y empleada doméstica	3	Nexquipayac	No
Paulina	28 años	Casada	Ama de casa y comerciante	2	Nexquipayac	Si
Sandra	42 años	Casada	Ama de casa y funcionaria política	4	Nexquipayac	No
Elena	21 años	Casada	Ama de casa y comerciante	2	San Salvador	Si

³ El nombre fue cambiado precisamente porque se trata de información obtenida desde una esfera personal.

Marian	30 años	Casada	Ama de casa gestora social	2	San Salvador	No
Himelda	32	Casada	Ama de casa servidora publica	3	San Salvador	Si
Andrés	40	Soltero	Comercio	1	San Salvador	No
Luciano	47	Casado	Servidor público	3	San Salvador	Si
Lizbeth	28 años	Casada	Ama de casa	2	La Pastoría	Si

Fuente: Elaboración con base en diario de campo 2019-2021.

Tabla 3. Información general de entrevistas 51-80 años.

Nombre	Edad	Estado civil	Ocupación	No. de hijos (as)	Comunidad	Contagio por COVID
Ana	61	Casada	Ama de casa	5	Nexquipayac	Si
Sara	71	Soltera	Ama de casa	7	Nexquipayac	No
Abigail	68	Soltera	Ama de casa, campesina y comerciante	6	Nexquipayac	Si
Alejandra	66	Soltera	Ama de casa y comerciante	4	Nexquipayac	Si
Antonia	64	Casada	Ama de casa	6	Nexquipayac	Si
Leonor	84	Soltera	Ama de casa	2	Nexquipayac	No
Jael	71	Soltera	Ama de casa	0	Nexquipayac	No
Franco	67	Casado	Comerciante	2	Nexquipayac	No
Danilo	68	Casado	Campesino	4	Nexquipayac	No
Lucia	79	Soltera	Ama de casa	8	San Salvador	Si
Judit	68	Soltera	Ama de casa y trabajadora doméstica	5	San Salvador	No
Alejandra	57	Soltera	Campesina y ama de hogar	3	San Salvador	No
Isabel	69	Casada	Campesina y ama de hogar	2	San Salvador	Si
Adriana	62	Casada	Ama de casa	4	San Salvador	Si

Elvira	68	Soltera	Ama de casa, campesina y gestora social	5	San Salvador	No
Ángel	82	Casado	Comercio	5	San Salvador	No
Lucrecio	82	Casado	Prestador de servicios y campesino	4	San Salvador	No
Hugo		Casado	Campesino y gestor agrario	3	San Salvador	Si
Lilia	52	Casada	Ama de casa	4	Acuexcomac	No
Maricela	54	Casada	Ama de casa y comerciante	3	Ixtapan	Si
Alejandro	60	Casado	Campesino y comerciante	2	Ixtapan	No

Fuente: Elaboración propia con base en diario de campo.

Para recabar la gran disponibilidad y variedad de alimentos en tiendas y establecimientos de abasto se elaboró una ficha de registro que permitió clasificar los diversos tipos de alimentos ofrecidos, su origen y disponibilidad en el mercado ⁴

Esta tesis contempló el trabajo de gabinete y el trabajo de campo de manera alternada, aun cuando el método etnográfico fue su sustento principal. La información bibliográfica implicó búsqueda documental en archivos⁵ del Registro Agrario Nacional (RAN) para comprender la conformación de los ejidos, y rastrear algunos datos en cuanto a recursos naturales en el devenir histórico, por otra parte, textos de distintas disciplinas sobre el tema de la alimentación y algunas etnografías que enfatizan la mirada sociocultural de la comida en las sociedades indígenas y rurales.

⁴ La cual se inserta en el apartado de: anexos

⁵ Se visitó el que está en la Ciudad de México y el de Toluca, para recopilar información histórica, así como algunos planos que ayudaron a tener datos duros y visuales de la extensión territorial de los mismos.

CAPITULO 2. REVISIÓN DE LITERATURA Y MARCO

2.1 Marco referencial desde distintas áreas de conocimiento sobre la alimentación.

La alimentación como tema central ha sido un campo explorado en las ciencias sociales y naturales. La alimentación se ha abordado como problema complejo, multidimensional y multiescalar. En distintas áreas de conocimiento, la alimentación ha estado como una de las temáticas preocupantes porque denota aspectos de cultura, economía, salud, nutrición y desarrollo en la dieta de diversos grupos humanos.

Al ser una investigación que forma parte de estudios del Desarrollo rural, el cual, brinda la posibilidad de tener un enfoque transdisciplinario. Contemplé una dimensión de desarrollo y bienestar desde la población no sólo en parámetros económicos sino desde su propio modo de vida; se ha demostrado que las sociedades van construyendo resistencias y saberes a lo largo del tiempo, y que estas forman parte de alternativas a visiones de desarrollo hegemónicas y dictadas “desde arriba” -visiones del gobierno-, (Sen, 2000; Gudynas, 2012).

La alimentación en temas de desarrollo ha sido un eje de reestructuración a nivel internacional, sobre todo después de la Segunda Guerra Mundial que surgió un nuevo orden mundial. En este sentido, ha sido un elemento para clasificar, distinguir y sectorizar a los países desarrollados y los que están en proceso de alcanzarlo.

América Latina ha sido geopolíticamente considerada por algunas instancias académicas e institucionales como zona subdesarrollada, y por ello con necesidad de mejorar sus índices de progreso y bienestar para tener mejores condiciones de vida, lo que ha propiciado la invisibilidad de sus múltiples mundos (Escobar, 2005).

Las nociones de desarrollo y progreso han tenido lugar en diversas propuestas teóricas, interesa destacar tres de ellas que han abonado al tema⁶. El autor Escobar (2005) plantea tres momentos históricos de estas nociones: Una de ellas fue la teoría de la modernización aparecida en los años 50 del siglo pasado en donde la solución

⁶ Para una revisión más minuciosa se recomienda revisar a Kay, Cristóbal “Teorías latinoamericanas del desarrollo”, en donde hace una genealogía histórica de estas propuestas.

para la falta de desarrollo estuvo en el capital, la ciencia y la tecnología. Posterior a ella en la década de los 60 surgió la teoría de la dependencia, impulsada desde la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) por Raúl Prebisch, esta propuesta planteó que los orígenes del subdesarrollo se encontraban entre dependencia externa y explotación interna, es decir el principal problema residía en el capitalismo y los problemas modernos que traía consigo.

En los años 80 surgió la tercera, con algunos intelectuales postestructuralistas⁷ entre los que destacan Foucault, Derrida y Bourdieu. Sus orígenes no surgieron en América Latina, aun así, sus alcances contribuyeron a teorizarla de una forma distinta a propuestas anteriores. Esta corriente criticó fuertemente las nociones de dichas teorías por su carga occidental en donde Asia, América Latina y África eran vistas bajo dicha mirada, con lo cual se justificaba el poder y la dominación sobre ellas, además de los fines políticos que desembocaron en separar lo desarrollado de lo no desarrollado.

Corrientes con influencias postestructuralistas como el postdesarrollo, han denunciado que estas dicotomías responden a intereses geopolíticos, y que el problema del hambre en la época actual en sí mismo era parte del desarrollo (Esteve, 2009).

Por otro lado, desde el postdesarrollo diversos autores también cuestionaron al desarrollo como eje articulador de la vida humana, en donde debería estar latente la necesidad por recuperar las prácticas sociales, las maneras de hacer y producir conocimiento, proponiendo que la centralidad sean los sujetos y su cultura. En este contexto la etnografía recobra una estimación importante para lograr llegar al conocimiento *in situ*, ya que a través del método etnográfico podemos escuchar y dar voz a esa otredad, para acercarnos geográficamente a las condiciones de vida y mantener diálogos de saberes (Segato, 2015).

⁷ La corriente Postestructuralista crítico las teorías anteriores y propuso: "La era del postdesarrollo", sus orígenes provienen del Estructuralismo el cual tuvo su origen con el antropólogo francés Claude Levi-Strauss.

2.1.1 La alimentación y la salud

La nutrición ha sido una disciplina que se ha encargado del estudio nutrimental de las poblaciones, analizando la ingesta de alimentos y el gasto energético, identificando desnutrición, obesidad y sobrepeso-y trastornos de alimentación- lo que puede dar paso a variadas enfermedades.

El Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán desde sus inicios se ha especializado en la salud de la población, en el tema de nutrición y medicina interna, denunciando que en México se sufre de desnutrición. El instituto ha tenido revistas y boletines que se han encargado de informar y divulgar las variadas formas de alimentación en infantes, población adulta y adultos mayores (INCMNSZ, 2020).

Entre los investigadores destacables, se encuentra Chávez (1980; 2021) quien se ha preocupado por precisar que la población mexicana de lo que adolece es de tener una mala alimentación, y que está se ha pronunciado más en los entornos rurales, en donde se han identificado niveles muy bajos de nutrición debido a otra serie de problemáticas estructurales tales como la pobreza y marginación⁸.

En el contexto de la salud y cuidado nutrimental de la población, desde inicio de los años veinte, la nutrición ha sido una de las disciplinas que ha trabajado de manera interdisciplinaria para solucionar los problemas en sociedades marginadas y con pobreza extrema que afectan los índices de crecimiento y desarrollo en infantes y de mortalidad en adultos mayores. Fue así como colaboró con ramas como la biología, la sociología y la antropología para tener mejor comprensión de la cultura en los nichos de acercamiento.

2.1.2 La alimentación y la política

La Política por su parte ha sido la encargada de diseñar e implementar estrategias públicas orientadas a resolver problemáticas hacia la sociedad civil, en nuestro país han estado delineadas a partir de programas de desarrollo y coyunturas político-económicas (Kauffer, 2002; Aguilar, 2011).

⁸ Las dietas rurales e indígenas se componen principalmente de recursos alimentarios de la milpa.

En México, al igual que otros países de Latinoamérica, estas políticas públicas se sitúan en: la seguridad alimentaria, la nutrición y la desnutrición, a través de programas asistencialistas y en ocasiones con trascendencia intersectorial, que regularmente concluyen cuando termina un sexenio.

Ante el escenario y las circunstancias insuficientes para que la población acceda al derecho de una alimentación suficiente, adecuada y sana, los autores López y Gallardo (2015), proponen la elaboración de un Plan Nacional de Desarrollo, bajo una implementación que garantice la producción y distribución de alimentos y un marco regulatorio entre los gobiernos federal, estatal y municipal.

Entre las políticas alimentarias podemos destacar programas que tuvieron objetivos, logros y alcances de acuerdo con el sexenio que pertenecieron, algunas de ellas son las siguientes:

Tabla 4. Políticas públicas relacionadas con la alimentación en México.

1972-Cupones para leche Liconsa	Proporcionar el consumo de leche a familias con ingreso menor a dos salarios mínimos, para mejorar el estado nutricional de niños, mujeres y embarazadas y en etapa de lactancia.
1975- Programa de Apoyo al comercio ejidal	Fomentar que el campesinado pudiera mejorar su capacidad para negociar en el mercado de granos.
1980- Sistema Alimentario Mexicano (SAM)	Programa multisectorial que tuvo como objetivo la producción de alimentos básicos para lograr la autosuficiencia y distribución de alimentos en zonas marginadas ⁹ .
En 1983- Programa Nacional de Alimentos (PRONAL)	Recuperar la soberanía alimentaria, adecuar la estructura productiva con el

⁹ Con este programa se consideró que la producción y transformación de bienes de origen animal y vegetal, y, la industria de capital de bienes y la distribución de alimentos debía de ser contemplada conjuntamente.

	consumo y mejorar la distribución de alimentos en espacios de vulnerabilidad
Programa Maíz-tortilla (CONASUPO): - Tortibonos 1985-1989 - -Tortivales 1990	Incluían a beneficiarios específicos que vivían contextos de pobreza. La ayuda se reflejó en proporcionarles un kilo de tortilla.
En 1990 Programa de subsidio al consumo de tortilla	El cual tuvo un esquema de subsidios selectivos y dirigidos, fue rediseñado con apoyo del Banco Mundial.
En 1989-1993 Programa Nacional de Solidaridad (PRONASOL)	Su objetivo fue combatir la marginación social y pobreza extrema para población indígena, campesina y urbana-popular ¹⁰ .
En 1993- Programa de apoyos directos al campo (PROCAMPO), posteriormente Proagro.	Brindar subsidios para el mantenimiento y producción de granos básicos por parte del campesinado
DIF: - 1994 programas de raciones alimentarias (desayunos escolares) y despensas familiares- - Programa de alimentación y nutrición familiar	Sus principales objetivos era atender a población con pobreza y marginación de zonas rurales y conurbadas para mejorar la calidad y consumo de la alimentación principalmente de los infantes.
En 1997 Programa de Educación, Alimentación y Salud (PROGRESA)- que fui sustituido por oportunidades y prospera posteriormente.	Respondió a un Programa Nacional de Desarrollo (1995-2000) en el que era importante atender la pobreza extrema. Su objetivo fue mejorar la educación, salud y nutrición en zonas marginadas, a través de paquetes y una beca a menores de 18 años.

¹⁰ Este programa contempló a féminas bajo el apoyo a las Mujeres en solidaridad y jornaleras agrícolas.

1999- La fortificación de harinas	Acuerdo para fortificar harinas nixtamalizadas e integrales que al ser refinadas pierden micronutrientes (vitaminas y minerales).
2000-2003 Programa Tortilla	Estuvo a cargo de Liconsa, su objetivo fue apoyar a familias pobres -urbanas- perjudicadas por la desaparición del subsidio universal a la tortilla ¹¹ .
2002-2005 Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA)	Su interés fue mejorar la seguridad alimentaria y contribuir a la reducción de la pobreza en zonas rurales de alta marginación.
2008 Apoyo Alimentario y Abasto Rural (PAARYAR)	Su propósito fue impulsar y fortalecer las capacidades básicas de las familias rurales en situación de pobreza.
2006-2009 Política de Fomento a la gastronomía mexicana	Respondió a mejorar la gastronomía en el sector del turismo en México.
2013 Cruzada contra el hambre	Erradicar el hambre y la desnutrición de personas con pobreza (desde infantes).

Fuente: Elaboración propia con base en Barquera, Rivera y Gasca, (2001); López y Gallardo (2015), y, Martínez y Rincón (2018).

2.1.3 La economía y la alimentación

La economía se ha interesado en la alimentación por la importancia que ha tenido en la reestructuración económica de América Latina, centrándose en el efecto de factores socioeconómicos con relación en el consumo y bienestar de la población (Deere, 2002).

¹¹ Su desaparición se debió al bajo impacto del programa, ya que el apoyo no llegaba realmente a las familias más pobres, además de que hubo una disminución del gasto público destinado a la alimentación.

De este modo, se ha acercado analizar el impacto que tiene el ingreso y la estructura económica en la preferencia y consumo por determinados alimentos, que pueden incidir en la nutrición de una población.

La economía campesina se ha caracterizado por considerar los vínculos de la producción para autoconsumo y las estrategias de producción orientadas al libre mercado.

La economía rural desde una visión crítica ha dado cuenta que la producción agrícola depende cada vez más de agroquímicos y mercados externos, consecuencia de esto quedan desdibujados los aprendizajes y saberes ecosistémicos del campesinado.

En esta rama podemos destacar los estudios que ha realizado Blanca Rubio (2014), en sus estudios ha asociado temas de alimentación con la agricultura, el tema de la alimentación con el libre mercado y el papel hegemónico que ha tenido a lo largo de la historia EE. UU para dominar la economía de otras naciones.

El modelo neoliberal en México ha representado nuevos estilos de vida en donde se han modificado hábitos de consumo, las formas de obtención, producción adquisición, tiempo invertido en la preparación y consumo de alimentos (Robles, 2012).

Con las agroindustrias y empresas corporativistas que venden a grande escala alimentos empaquetados e industrializados que son insertados por los medios de comunicación, que además tienen canales de comercialización en todo el país, los territorios rurales han adoptado en su dieta varios de estos productos.

Además, en Atenco, identifique que, desde hace diez años atrás, las tierras de cultivo están adoptando cultivos rentables, como es el caso del esparrago y hortalizas que se exportan. Con respecto a esta planta herbácea los ejidatarios hicieron hincapié en las entrevistas que no lo incluyen en su dieta, por ser un cultivo ajeno a la cultura alimentaria de la región y que, debido a esto, las mujeres no saben incluirlo en los guisos, tal como lo señaló un interlocutor: No tienen idea de cómo prepararlo, si asado, hervido o frito (Hugo, diciembre 2019).

Por su parte, las economistas feministas han incorporado el análisis económico al estudio de las desigualdades de género, poniendo en el centro, que los trabajos reproductivos, al igual que los productivos, forman parte de la acumulación capitalista, pero carecen de reconocimiento y remuneración (Rodríguez, 2015)

Otro tema referente, ha sido el acercamiento que ha tenido al estudiar la migración que se ha dado en zonas rurales hacia ciudades en el país, y hacia EE. UU en la búsqueda de mejores condiciones de vida; en donde han sido visibilizadas situaciones de violencia, trata y explotación que sufren las mujeres por su condición de género, etnia y edad (Osborne, 2013).

Numerosos trabajos de esta área han destacado el papel que tiene la venta de ciertos alimentos para la economía regional, fomentando asimismo el turismo local de algunas áreas de la república (Stanziani, 2008).

2.1.4 Los aportes de la sociología y la antropología en el estudio de la alimentación

La antropología y la sociología son disciplinas que consideran a la alimentación, como una expresión cultural que otorgan identidad y patrimonio a una sociedad. Antropológicamente el tema tuvo mención desde la aparición de la disciplina, en etnografías que exploraron África, principalmente Nueva Guinea con antropólogos/as como Malinowski y Margaret Mead quienes relacionaron la alimentación, con prácticas rituales y cotidianas para la comprensión de estas sociedades¹².

En la década de los años cincuenta del siglo XX surgió el estructuralismo con el antropólogo francés Claude Levi-Strauss, desde dicha postura el autor analizó temas de la alimentación. Levi-Strauss (1990) sostuvo que la manera en la cual una sociedad se alimenta responde a estructuras mentales, simbólicas e ideológicas de ver y vivir la vida. En sus obras afirmó que los alimentos son ingeridos porque “son buenos para pensar”, siguiendo el postulado de que guardan una estructura mental, aunque no necesariamente sean buenos y sabrosos para comer. Igualmente, propuso una triada culinaria basada en lo crudo, lo cocinado y lo podrido.

Por su parte, Mary Douglas, en su trabajo *Las estructuras de lo culinario*, dio cuenta que la cultura funge como un sistema en el que se expresan relaciones sociales y clasificaciones en torno a características sensoriales, como el gusto y el olor (Douglas, 2002). La antropóloga se centró en los aspectos de ritos y símbolos en donde los alimentos denotan la función de decodificar las relaciones y las estructuras sociales.

¹² En dicho contexto fueron consideradas sociedades exóticas, por mantener un modo de vida distinto al eurocéntrico que se asociaba con la civilización.

Durante la segunda mitad del siglo XX, se dio un vuelco al acercamiento de la antropología y la alimentación. Los alimentos ocuparon un lugar central como unidad de análisis hacia los aspectos económicos, políticos, ecológicos y religiosos. Carrasco (2007) señaló que la disciplina se ocupó por tratar de explicar la resistencia de algunas poblaciones y sociedades hacia el cambio social incluido el aspecto alimentario.

Goody (1982) desde la escuela británica, mediante una perspectiva con postulados de la escuela estructuralista-bourdieuiana, retomó los factores sociales y culturales respecto a la alimentación. Con su obra *Cocina, cuisine y clase* sostuvo que ciertos aspectos alrededor de la alimentación se relacionan con la situación de la clase social de las personas.

Para ello, estudió la cocina en África Occidental centrándose en dos sociedades con distinta jerarquía política, en donde plantea que no existe una tradición culinaria debido al nivel socioeconómico, lo que conlleva a que tanto la población como los sectores altos de la jerarquía social consuman los mismos alimentos solo que de distinta calidad, compartiendo incluso las mismas técnicas de preparación, además de la ausencia de medios de comunicación que les impiden escribir sus recetas. Por otra parte, dio a conocer la cocina que surgió tras la Revolución Industrial, para ello construyó una breve historia económica de la comida industrializada a partir de técnicas como la refrigeración y los enlatados que surgen posterior a dicho período, revelando el impacto en la homogeneización de la dieta en países occidentales; concluyó que en sociedades como Inglaterra y EE.UU. sí existe una cocina diferenciada que fortalece el vínculo entre cocina y clase social (Goody, 1982).

Desde la antropología ecológica, las investigaciones giraron en torno a la circulación de energía a través de los circuitos alimentarios, lo cual los llevó a probar las ideas de termodinámica en las poblaciones humanas. Lo interesante es que propusieron nuevas maneras no solo teóricas sino metodológicas para acercarse al fenómeno alimentario. Para esta perspectiva la humanidad es entendida como una unidad que tiene influencia con el medio ecológico, con lo cual se estaría superando determinismos que consideraron que el medio ambiente era el que influía en los individuos.

Dentro de la postura del materialismo cultural, Harris (1999) concibió a la alimentación no solo en parámetros mentales tal como Claude Levi-Strauss, sino enfocándose en que hay un ambiente cultural y social para determinar *lo bueno para comer*, en donde puede no tener racionalidad lo que se come, e incluso las preferencias podrían caer en términos nocivos y sin ninguna utilidad. Desde la misma postura Sahlins (1984) destacó que el hambre aumenta con la evolución que tiene la cultura.

Desde una perspectiva simbólica, podemos ubicar al antropólogo Sídney Mintz quien legó grandes aportes en antropología de la comida. En su conocida obra *Sabor a comida, sabor a libertad*, Mintz (2003) manifiesta lo que ha implicado la vida moderna en relación con la comida, así como el significado y la carga simbólica que poseen los alimentos al interior de las sociedades. Para ello analizó la posición moral que contiene el azúcar en las sociedades modernas, el triunfo del azúcar y su destino a determinadas clases sociales; además del simbolismo de pureza y poder que puede tener en las sociedades occidentales.

También resaltó la manera en la que los esclavos construyeron una cocina como símbolo de escape a su condición de esclavitud impuesta, en donde a partir de la comida tuvieron oportunidad de reinventar, innovar y resistir. De igual manera, se preocupó por diferenciar teórica-metodológicamente a una *cocina* de una *alta cocina* analizando los elementos que las conforman; específicamente lo que puede significar hablar de una cocina nacional, cocina regional y la posibilidad de que una sociedad no tenga cocina.

Los trabajos de Aguirre Beltrán y Bonfil Batalla, son considerados pioneros en el tema de Antropología de la alimentación en México, puesto que incursionaron en ofrecer información etnográfica de entornos rurales; información con la que no se contaba en el momento, además de que fueron investigaciones realizadas para tratar de dar solución a un problema, como era el hambre. Bonfil (12006) en la obra *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán. Ensayo de antropología aplicada*, planteó que había un grave problema de desnutrición a causa de la desigualdad social que permeaba en dicha comunidad indígena, y que debía de atenderse con base en las costumbres y hábitos culturales.

La disciplina sociológica, por su parte ha dado cuenta de las diversas formas en que se alimentan las personas en sociedades modernas. Podemos ubicar las propuestas de la sociología francesa sobre el gusto que tiene el consumo en la alimentación, siendo un referente de diferenciación social. Halbwach (1913) destacó el consumo por ciertos alimentos de la clase obrera; Pierre Bourdieu continuó con dicha preocupación mostrando que el consumo por determinados alimentos se encuentra orientado por la pertenencia a un grupo social el cual es determinado por las prácticas sociales que a su vez construyen un estilo de vida y, por ende, cierto tipo de gustos (Bourdieu, 2002).

2.2 Breve reseña general de investigaciones socioculturales de la alimentación con perspectiva de género.

Pérez-Gil (2000), evidenció que, en distintos estudios sobre alimentación en México, encontramos un vacío respecto a la perspectiva de género, ya que incluso los datos de nutrición a nivel nacional reflejan poca información como lo es la edad y ocupación de las mujeres, a pesar del papel tan importante que tienen en la labor alimentaria, sin embargo, algunas investigaciones ya han comenzado a vislumbrar el papel femenino y su relación con el hecho alimentario como se describe a continuación.

El interés por conocer el conocimiento que tienen las mujeres respecto a la biodiversidad que emplean para la preparación de alimentos ha sido destacado en investigaciones que versan sobre algunas plantas, hongos y el maíz, como las que se refieren enseguida.

Christie (2002) realizó un estudio en tres comunidades semi-urbanas con una investigación cualitativa de carácter etnográfico que buscó explorar cuestiones de género, naturaleza e identidad cultural en la vida cotidiana de las mujeres. La autora encontró que la cocina es un espacio de reproducción cultural, donde existe una relación entre sociedad-naturaleza, además de que se puede mantener debido a la resistencia cultural que permite adaptación e innovación, en donde las mujeres tienen un papel importante.

En el 2012, Rodríguez-Muñoz y otras autoras, realizaron un estudio teniendo como punto de partida conocer los saberes tradicionales de hombres y mujeres recolectores y vendedores de hongos silvestres de Santa Catarina del Monte, Estado de México. Para ello recurrieron a una metodología mixta que consistió en entrevistas a

profundidad y a una encuesta. Lo que encontraron fue que los saberes tradicionales hacia los hongos se han mantenido por la vía oral, la relación del género con el acceso y uso de los hongos, en donde las mujeres tienen una participación principalmente en la transformación de los hongos en alimentos, y que en la época de mayor producción los hongos llegan a cubrir hasta 60% de las necesidades de alimentación (Rodríguez *et al.*, 2012).

Por otro lado, tenemos los aportes de Sara Pérez-Gil quien, desde hace más de una década, ha trabajado la relación de comida-etnia-género desde la antropología con un interés por comprender el impacto de los procesos de la globalización en la salud de las mujeres principalmente en ámbitos rurales; visibilizando a las mujeres y su alimentación en contextos rurales.

En la publicación Mujeres in (visibles). Género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca, diversos autores analizaron tres ejes que fueron 1) Desarrollo rural, diversidad cultural y sostenibilidad, 2) Género en desarrollo y 3) salud, seguridad y soberanía alimentaria. En este texto se destacó mediante la aplicación de metodologías cualitativas, cuantitativas y de acción-participación el impacto que han tenido programas gubernamentales como el de Oportunidades en la salud y alimentación de las comunidades estudiadas, los efectos de las políticas agrarias respecto a la pérdida de biodiversidad y de soberanía alimentaria y a la distribución de las redes de distribución con los sistemas alimentarios, la salud productiva y reproductiva de las mujeres y por último se visibiliza la violencia de género y el machismo que sufren en sus contextos de vida (Pérez-Gil y Gracia, 2013).

2.3 Marco teórico

Teóricamente interesa hacer una articulación de la perspectiva simbólica de la alimentación (Mintz, 2003) con la perspectiva de género (Lagarde, 2005; Lamas, 2014). En inicio de este siglo Pérez-Gil (2000), denunció que hasta entonces no había información suficiente en México sobre la condición nutricional y sociocultural de las mujeres, ante dicho escenario, se vuelve necesario visibilizar epistemológicamente los conocimientos femeninos respecto al fenómeno alimentario para contribuir con información empírica de su contexto situacional.

Por su parte la corriente feminista ha contribuido históricamente con vastos aportes a la visibilización de la desigualdad e inequidad social que viven las mujeres en todas las esferas de la vida (Serret, 2016). Por lo que ha sido una corriente que ha tenido un objeto específico, y con aristas de incorporar nuevos objetivos y agentes en su campo de estudio. Es así como, la perspectiva de género permite visibilizar, examinar y cuestionar las relaciones intergenéricas la subordinación, desigualdad y exclusión social que viven las mujeres en la sociedad (Lau, 2011; León, 2010).

2.3.1 La cultura alimentaria

En toda sociedad el hecho alimentario es reflejo de una organización social y de una manera particular de concebir el universo, que toma en cuenta elementos biológicos, religiosos, económicos, políticos y sociales. La cultura alimentaria es una expresión cultural, que objetiva parte de la cultura de una determinada sociedad, siguiendo las ideas de Gracia (2002), la cultura alimentaria forma parte de las actividades humanas para obtener del entorno los alimentos que permiten subsistir, lo cual, conlleva a procesos que parten desde el aprovechamiento, la producción, la distribución, el almacenamiento, la conservación, la preparación, y el consumo de los alimentos; Por su parte Mintz (2003) destacó que la comida incluye una dimensión simbólica que incluye a las personas, los objetos y las prácticas culinarias.

Para este estudio fue importante la cultura alimentaria porque incluye la forma en la cual se preparan los alimentos, lo cual refiere necesariamente al ámbito de la cocina, en donde hay una serie de conocimientos y saberes que son compartidos, aprendidos y heredados de una generación a otra.

(Gispert, 2013) precisó que la cultura alimentaria resalta la identidad, y que al ser una práctica de lo cotidiano es contenedora de creencias, conocimientos y un sentido de pertenencia territorial que fomenta afectividad y relaciones sociales.

En este sentido se puede entender que la alimentación está determinada por aspectos psicoculturales, puesto que la humanidad vive en un mundo cultural en el que aprende mediante la socialización reglas y comportamientos para poder ser parte de un grupo. “Es que el sólo equipo biológico del hombre no le permite sobrevivir al nacimiento; la cultura, tal como se entiende habitualmente este término en la ciencia social moderna es, (entre otras cosas) un equipo necesario para esto”, lo cual es sedimentado y

legitimado en colectividad, aunque se interioriza a nivel individual y es justamente el lado práctico que desempeña la cultura (Wolff, 2006:2).

La cultura es entendida como una serie de acciones provistas de significado que van orientado valores, creencias y modos de vida con las cuales nos relacionamos con el mundo, en donde la comida tiene una importancia para llevar a cabo la reproducción cultural; ya que puede tener un impacto en las fiestas, en la religión, en las prohibiciones y en la jerarquía social.

La comida refleja modos de vida que están inmersos en una determinada cultura, la humanidad es un ser omnívoro que selecciona no sólo en parámetros de satisfacer el hambre, sino que lo comestible pasa por un filtro cultural (Chávez-Arellano, 2018).

Una de las muchas funciones que tiene la cultura es establecer criterios para hacer comestibles a los alimentos, las sociedades establecen clasificaciones acerca de lo que puede ser comestible en su sistema alimentario. Las preferencias recaen sobre una selección cultural, este proceso de enseñanza-aprendizaje se forja a través de relaciones sociales que sedimentan incluso gustos, placeres y significados a nivel individual y colectivo (Douglas, 2002).

El tipo de aprendizajes y conocimientos sobre los alimentos culturalizados tiende a internalizarse durante la socialización primaria o la infancia, que es una etapa en la que se aprenden en colectividad las normas, costumbres y tabúes que permean lo que es permitido- y *bueno*- para comer. Cada cultura establece la forma en que deben de prepararse, las porciones, los horarios de su ingesta, con quién (es), además de una serie de comportamientos que hay que acatar al momento de hacerlo (Licona *et al.*, 2017:14).

La elección de los alimentos puede estar condicionada por el nivel educativo, de ingresos y la pertenencia de clase que va orientando la preferencia por cierta comida, así como la forma y el lugar de su consumo (Corona, 2011). Por ello la alimentación también puede adjudicar cierto nivel de pertenencia a un grupo, por lo que es una característica para identificarse entre los individuos de una sociedad o sector (Goody, 1982; García, 2017).

Con ello notamos que lo que es *bueno para comer* está inmerso a una serie de hábitos y costumbres aprendidas desde la infancia, siendo la cultura la que les otorga valores positivos o negativos (Harris, 1999).

Cada grupo social a partir de su parámetro cultural establece reglas, normas, costumbres, hábitos y tradiciones colectivas para alimentarse, las cuales son construidas y reinventadas en el tiempo.

El acto de comer responde a un proceso fisiológico, en donde se adquieren, digieren y metabolizan nutrientes, sin embargo, la comida es un aspecto más social. Por comida comprendo un acontecimiento social organizado prescrito en el tiempo, lugar y con una sucesión de acciones (Douglas, 1998). Para estas comidas hay una estructura que es importante conocer para dar cuenta que lo local también tiene una lógica que es atravesada por la selección cultural.

Mintz considera la dimensión simbólica de la cultura como parte de procesos históricos en los que la coyuntura y el poder permiten que los significados cambien o resistan, definiendo como *signo externo* a la esfera que evoca poder, identidad y comunicación, “la significación social más amplia de los cambios acarreados por instituciones y grupos cuyo alcance y poder trascienden tanto a los individuos como a las comunidades locales” (Mintz, 2003:45), es decir, devela que este tipo de productos se encuentran relacionados con las nociones de prestigio y poder. Asimismo, señaló la relevancia de las instituciones, el sistema económico y los medios de comunicación para estructurar la vida de las personas.

El sector rural se ve influenciado por la industria alimentaria que va modificando formas de consumo alimentario, a pesar de que se pueden adoptar algunos productos ultraprocesados, las personas tienden a seleccionar, aceptar, rechazar e incorporarlos a partir de su universo cultural, estas preferencias pueden ser lo que subraya Mintz como signo interno “[...] son patrones alimentarios que una comunidad crea en un momento determinado” (Mintz, 2003: 42-43). Las sociedades también van reinventando y renovando parte de su cultura alimentaria, pues es un campo dinámico en el tiempo-espacio.

En este mismo tenor el autor plantea que la creación de una cocina requiere de una lógica cultural, relaciones sociales, sistemas productivos y valores estéticos (S. Mintz, 2003)

Por lo anterior, me interesé por el papel de las mujeres en el mantenimiento de esa cocina, pues de no destacar su papel protagónico continuamos invisibilizando su gran labor, además estimo a la cultura como un aspecto práctico que opera con un uso y función a partir de las acciones que objetivan una realidad social específica (Schutz, 1974) y no una colección sin vida llena de hábitos y costumbres alimentarias.

2.3.2 La cocina

La cocina es una manifestación que genera identidad social, a partir de sus elementos permite distinguir alimentos que forjan a las regiones, así como caracterizar cierta estratificación en los individuos que forman parte de un mismo grupo social. La cocina es una categoría necesaria para comprender la alimentación local en Atenco, sus cambios y continuidades, entre las cuales la invención y la resistencia tienen un lugar destacable.

Ante la idea de cocina prevaleciente en diversos estudios de difusión y conservación del patrimonio gastronómico, en los cuales son resaltados elementos folclóricos de un sistema culinario, la idea de cocina manejada en esta tesis se orienta más a un fenómeno multidimensional de la vida cotidiana de las personas, que forma parte de la manera que ven y viven el mundo, por lo que es considerada una expresión cultural mantenida a lo largo del tiempo.

La cocina ha sido un proceso de construcción social en donde la cultura y el territorio han tenido repercusiones en la selección y preferencia de cierto tipo de ingredientes para la elaboración de comidas cotidianas y festivas. Regularmente la definición de cocina típica recae en exaltar o esencializar algunos ingredientes de ciertos platillos, los cuales no contemplan el territorio ni la cultura alimentaria a la cual pertenece, por ello está alejado del interés etnográfico.

Gracia define cocina como “El conjunto de conocimientos, representaciones, operaciones técnicas y reglas aplicadas a los alimentos con el fin de hacerlos aptos para el consumo, a la vez que expresa un modo particular de quienes somos” (Gracia, 2002:16) los cuales tienen un pasado legado generacionalmente, perpetuado en el

tiempo gracias a la cosmovisión, la cual, permite que la comida también genere significados culturales.

De acuerdo con Licona y otros investigadores (2017), existen tres principales funciones de las cocinas, las cuales nos permiten acercarnos a los sistemas socioalimentarios y analizarlos teórica y metodológicamente.

- 1) La primera de las funciones de la cocina son sus elementos socioculturales clasificatorios. Estos permiten distinguir a unas cocinas de otras, y de aquí surgen elementos sedimentados que han perdurado en el tiempo y en el espacio, lo que posibilita la continuidad y estabilidad en el sistema alimentario.

Los autores mencionan que en cada sociedad podemos encontrar estos elementos socioculturales clasificatorios, a lo cual denominan *alimentos básicos o centrales*, también conocidos como super alimentos los cuales posibilitan reconocer los alimentos base desde tiempos milenarios. Para los autores los alimentos centrales son los que mayor importancia y distinción tienen en una cocina; como por ejemplo las culturas orientales tienen como base de alimentos centrales el arroz, mientras que en Latinoamérica el maíz es la base en su alimentación.

- 2) Para los autores la segunda función de la cocina es la de clasificar a los grupos sociales. La cocina estratifica a los individuos que pertenecen a un mismo sistema alimentario con base en lo que comen, por ello, es que encontramos desigualdades y diferencias. El conjunto de espacios que se dedican a la vendimia de comida crea una diversidad culinaria, al mismo tiempo que divide a las personas que forman parte de un mismo contexto. Ejemplo de esto son puestos callejeros, restaurantes, fondas, loncherías y cafeterías.
- 3) La tercera función de la cocina que identifican los autores es que puede fungir como expresión de identidad en un territorio, la comida puede tener la importancia al igual que cualquier otra expresión cultural (la música, la vestimenta, el lenguaje, la religión) para estructurar la vida y de esta manera conformar una región socioculinaria.

Para Mintz (2003) la cocina tiene una serie de rasgos - que no son excluyentes de la anterior perspectiva-, que me parecen oportunos para ser trabajados en la cocina que caracteriza a Atenco los cuales son:

- 1) Un contexto en el cual se ejecuta su construcción, continuidad y resistencia, misma que debe de ser a escala regional que es en donde se encuentran la mayoría de la disponibilidad de ingredientes a utilizar. En este caso podemos hablar del aprovechamiento y manejo que hace la gente respecto a los recursos naturales en la alimentación.
- 2) Una cocina también debe de contar con una población que es la consumidora frecuente, quien es la considerada experta al respecto, esto quiere decir que tenga la capacidad de distinguir minuciosidades de cómo se preparó determinada comida, los ingredientes destinados e incluso el tiempo invertido. Este punto destaca los saberes y conocimientos que se van aprehendiendo con el tiempo en relación con su cocina.
- 3) Una legítima cocina tiene raíces sociales comunes, ya que es la comida de comunidad. La comida es un elemento que permite cohesionar, y en el caso de Atenco se podrá analizar tanto a nivel familiar como comunitario (en los pueblos).
- 4) La comida es un elemento que valida la pertenencia a un grupo. Es decir, permite construir identidad internamente, así como reconocerse al exterior con otros grupos sociales, lo cual necesariamente nos lleva a la noción de pertenecer a un territorio. Lo anterior nos da la idea de que las cocinas también adjudican una identidad propia que es necesario conocer y explicar para cada lugar desde sus especificidades.
- 5) Hay distinciones en materia de alimentos. En las cocinas no todos tienen acceso a la misma calidad y cantidad de la diversidad de los alimentos comestibles. Ante esta idea surge la diferenciación interna, la cual es válida sólo al interior de una misma sociedad. Aquí se nos resalta que no se tiene el mismo acceso, uso y consumo de alimentos.

Por otra parte, ubicamos los elementos que Vargas (2017) subrayó necesarios en una cocina:

- 1) Tienen una relación con los paisajes ya que de ahí se obtienen los ingredientes
- 2) Son productos de la interacción entre los habitantes de la región y sus recursos a lo largo del tiempo.
- 3) Tienen un fuerte arraigo en las costumbres familiares y del pueblo, vinculándose con cosmovisión.
- 4) Tienen propiedades que estimulan a los sentidos, aceptados por sus degustadores. En este sentido, es importante tener en cuenta algunos elementos que permitan el acercamiento a la estructura de lo culinario, como pueden ser: la cantidad, el picor, el color, el olor, la temperatura, el sabor, la textura, la temperatura, los grados o fondos de cocción, entre otros.
- 5) La elaboración culinaria tiene una metodología general, pero con variantes. Es así como podemos comprender como hay determinadas comidas locales pero que a nivel familiar son preparadas con sus particularidades.

Estos planteamientos permiten identificar que la cocina necesita de un entorno, contexto y cultura para que sea posible su reproducción, ya que por medio de relaciones sociales se generan significados, valores simbólicos, emociones y afectos que le dan una función social.

La cocina también da cabida a la reproducción social, al convertirse en un espacio para perpetuar los alimentos culturalizados, ya que lo que se cocina no solo está relacionado con aspectos económicos, de la naturaleza o de género, sino que, a mi consideración, cocinar es un acto sociocultural, en donde la cultura juega un papel práctico que objetiviza la vida cotidiana.

2.3.3 La cocina local

Las cocinas constituyen una expresión en la cultura, que nos señala el grado de apropiación ambiental, de organización social y de identidad. No obstante, las cocinas son dinámicas en el tiempo y en el espacio; elementos que permiten la vida material y simbólica de comunidades y territorios.

En este sentido, comprendo que la cocina local se refiere a un conjunto de conocimientos y saberes, prácticas heredadas que han creado, estructurado y organizado en el tiempo a un sistema cultural alimentario en donde el cocinar tiene un significado y una herencia cultural en un determinado territorio (Mintz, 2003); (Licona *et al.*, 2017).

La cocina permite reconocernos como especie, ya que es una de las actividades que brinda adaptación cultural. Para ello, se recurre al entorno, a veces se modifica para poder hacerlo más comestible, solemos adaptarnos para poder comer y lo hacemos a partir de la cultura y de la apropiación territorial.

Hasta el momento, se ha reconocido que la cocina está presente en toda sociedad. La cocina es universal, pero se convierte en local al ser materializada de diferente forma en cada momento y lugar (Massanes, 2008).

Por cocina local comprendo un conjunto de ingredientes, técnicas, comensalía y significado que tiene para los individuos que la reproducen biológica y culturalmente anclada a un territorio específico.

En la cocina local hay elementos que han tenido muy pocos cambios, otros se han ido incorporando a partir del modelo capitalista imperante, pero se adaptan a los patrones culturales del lugar.

La acción de cocinar implica la centralidad de quién y cómo los hace y es aquí en donde las mujeres han tenido un papel importante, ya que dentro de uno de los mandatos de género ellas han cumplido con la labor de alimentar.

La labor de cocinar está relacionada con el proceso y transformación de los alimentos, no sólo mediante técnicas de cocción o hervir, sino que tienen que ver también con otro tipo de particularidades como cortar, pelar, moler de cierta forma, presentar y servir la comida a los demás, lo que conlleva a identificar el trabajo que está detrás de todos estos sucesos (Pazzarelli, 2010).

Los platillos en los territorios o pueblos que conforman una misma región guardan ciertas diferencias, aunque comparten elementos, tanto en los ingredientes como en la forma de preparación.

Las cocinas son ámbitos cotidianos, domésticos y femeninos en donde se prepara la comida, en su mayoría, por mujeres quienes han estado asociadas al fogón y al fuego para alimentar a los demás fisiológica y simbólicamente.

2.4 El sistema sexo-género y el trabajo reproductivo

Cobo (2005) resalta que la modernidad, el desarrollo neoliberal y las políticas de ajuste estructural, han tenido como efecto la disminución de programas sociales, lo cual afecta de manera directa la vida de las mujeres, porque, al dejar de existir apoyos sociales, ellas han sido las principales figuras que resuelven la problemática de la economía del cuidado. En el mismo tenor Federici (2018) enfatiza que el trabajo doméstico es mitificado con amor femenino, por ello, el hogar funge como la fábrica que crea y reproduce la mano de obra que irá destinada al capitalismo.

Resultado de un pacto patriarcal que se originó desde fines de la Segunda Guerra Mundial cuando los hombres quedaron consagrados a ser los proveedores económicos en la familia y las mujeres las cuidadoras de la economía del hogar, durante muchos años, la familia funcionó mediante esta división de sexos. Hasta hace unas pocas décadas las mujeres se han ido incorporando al trabajo productivo, pero no prescinden de responsabilizarse por las tareas en el hogar lo cual les genera segunda y hasta tercera jornada laboral (Carrasco, 2001; Cobo, 2005; Rodríguez, 2015).

El sistema sexo-género ha sido definido como el conglomerado de acuerdos por los cuales la sociedad transforma la sexualidad biológica en una actividad humana y cultural (Rubin, 1996:46). Los estudios feministas han planteado, que lo inaceptable es que la diferencia sexual sea traducida como desigualdad social, en donde las mujeres sean el género desfavorecido en las estructuras sociales.

El género alude los roles contruidos socialmente que desempeñan hombres y mujeres, conforme a las nociones culturalmente preconcebidas sobre lo femenino y lo masculino desde donde se construyen identidades, así como al conjunto de usos y costumbres que forman parte de una determinada cultura (Lamas, 2014).

Por lo que, el sistema sexo-género pretende visibilizar que el sexo es meramente biológico, mientras que el género está enclavado en la cultura, por lo que va a ser relativo de una cultura a otra.

Los estudios feministas han argumentado que el género se internaliza a partir de las relaciones sociales y simbólicas que responden a la construcción de identidades individuales y colectivas, en donde el poder y el sistema patriarcal son condicionantes para que se estructuren (Lerner, 1990).

Los roles de género legitimados culturalmente establecen que las actividades reproductivas sean asociadas con el género femenino, el determinante de ello continúa siendo la reproducción biológica, ya que se vincula con aspectos como la maternidad, la crianza y el cuidado de los demás (Ortner, 1981); lo que es traducido como si las mujeres fueran seres débiles, dependientes y sumisos a pesar de que gracias al trabajo doméstico y su fuerza de trabajo el capital tenga una producción y acumulación (Rodríguez, 2015; Federici, 2018).

La economía del cuidado ha sido definida como todas las actividades y prácticas necesarias para la supervivencia cotidiana de las personas que forman parte de una sociedad. Los aspectos que incluye son el autocuidado, el cuidado de las demás personas, las actividades domésticas y la gestión de dicho cuidado (Rodríguez, 2015), lo anterior nos lleva a colocar este proceso en la dinámica de acumulación capitalista, es decir, como reproducción de fuerza de trabajo, en el espacio privado que es contenedor de intensas desigualdades.

Se entiende que el trabajo reproductivo incluye actividades del cuidado del hogar y de las personas que viven en el mismo, las cuales se ejecutan en la esfera de lo privado (Torns, 2008), además de ser un trabajo no visibilizado y valorado socialmente, y mucho menos remunerado (Federici, 2018). Esta definición enfatiza la importancia que tiene la división genérica del trabajo como resultado de una larga tradición patriarcal, que ha subordinado al trabajo reproductivo, como el de la mano invisible porque aporta bienes y servicios en el hogar de manera gratuita y sin reconocimiento. Por su parte, la teoría económica clásica y neoclásica contemplaron como trabajo aquello que realizan los hombres. A pesar de que en la etapa clásica si reconocieron que eran importantes los trabajos en el ámbito doméstico no le adjudicaron ninguna importancia teórica-conceptual en su teoría.

El sistema económico no remunera los trabajos reproductivos, pero los necesita para su funcionamiento, ya que son las mujeres quienes cocina, lavan y planchan la ropa

de hombres que salen a trabajar a diario en oficinas, como obreros, empleados de tiendas, entre otras. Son las mujeres quienes cumplen con un rol de cuidados que abarcan aspectos emocionales, además de la parte sexual que tienen con sus parejas y que en muchas veces no es consensuada, esto es lo que Federici (2018) ha denominado el expolio del trabajo de las mujeres, que es parte de la plusvalía porque es lo que reproduce la fuerza de trabajo; convirtiéndose en una fuerza que esconde el capitalismo para poder funcionar.

Las mujeres han tenido a su cargo como uno de los roles sociales principales la preparación de los alimentos, gracias a lo cual poseen una gran sabiduría la cual ha sido transmitida de generación en generación, lo que les ha permitido ser conocedoras de la diversidad ecológica en su medio ambiente, la historia de su territorio, su cosmología, su repertorio de fiestas religiosas y familiares, así como sus costumbres (Gispert, 2013).

Como señala Carrasco “[...] La esfera femenina está centrada en el hogar, basada en lazos afectivos y sentimientos, desprovista de cualquier idea de participación social, política o productiva y relacionada directamente con las necesidades subjetivas de las personas” (Carrasco, 2001:5). El sistema patriarcal se encarga que los trabajos productivos sean una fuerza de trabajo, que genere acumulación, pero sin ningún valor, ni reconocimiento social. Incluso el Estado tendría que resolver las problemáticas de economía del cuidado y no estar asumidas bajo las mujeres, que les origina cargas de trabajo y estrés emocional.

Culturalmente lo femenino está asociado con la preparación de alimentos, como destaca Farfán (2019:55) “La cocina como espacio femenino y la alimentación como deber de mujer, ha significado la construcción de una figura femenina que responde al deber ser: el deber ser madre, dadora de comida, dadora de energía y por tanto de protección”. Este papel de alimentar ha sido interiorizado a lo largo de la historia, de manera que pasa desapercibido como una construcción social y se concibe como algo natural y que es parte inherente del ser mujer.

En México, diversidad de mujeres se encargan de la preparación de alimentos, y pareciera ser una actividad innata que le corresponde a su género, en su caso es

valorada y apreciada cuando tiene fines remunerables que permiten una aportación al ingreso económico (Ortega *et al.*, 2018).

2.5 La unidad doméstica y la mujer rural

La unidad doméstica es una institución en donde se objetivan e interiorizan hábitos, costumbres y maneras de sentir y vivir la vida que tienen correspondencia con lo que es legitimado en colectivo. Por ello, se vuelve un ámbito importante para comprender lo privado-familiar, desde donde se suscriben creencias, valores e ideas de la cultura que se detalla.

Autores clásicos en la economía y antropología dieron cuenta de la importancia de la esfera familiar, se puede destacar a Chayanov (1974) quien concibió que la reproducción social en la familia campesina se basa en la fuerza del trabajo familiar.

Al dimensionar la unidad doméstica desde un enfoque de género, la asociamos como una entidad relacionada con la división del trabajo que se ejecuta mediante el género y edad, en la cual, se contemplan las actividades que realizan las mujeres para lograr la reproducción social y económica (Lagarde, 2005).

La unidad doméstica es considerada como la esfera en donde se llevan a cabo las actividades relacionadas con la producción y reproducción de las relaciones sociales entre los integrantes que residen en el grupo familiar, por ello, se necesita la participación de todos sus integrantes para un óptimo funcionamiento.

Cabe resaltar que la unidad doméstica campesina tiene dos funciones importantes: es consumidora y productora. Para el primer aspecto todos los miembros participan, sin embargo, en la producción agrícola participan quienes pueden aportar fuerza de trabajo e inversión económica. Al respecto (Núñez y Díaz, 2006:6) mencionan los componentes de la economía campesina a destacar son los siguientes:

- a) La familia consume casi todo lo que produce y produce casi todo lo que consume. Predomina la producción de los valores de uso sobre la producción de los valores de cambio.
- b) Es una producción basada fundamentalmente en el trabajo familiar y en la energía humana y animal. Pocas veces se acude a la compra de trabajo extrafamiliar y al uso de energía en forma de petróleo, gas o eléctrica.

- c) La producción sirve principalmente para la simple reproducción de la familia campesina, y de manera intermitente o esporádica para la obtención de ganancia.
- d) Por lo común las propiedades son de carácter minifundista, sea por razones tecnológicas o por una injusta repartición de la tierra.
- e) Es una producción no especializada. Aunque su base es la producción agrícola, siempre es acompañada de otras prácticas tales como la ganadería de tipo doméstico, la recolección, la extracción, la caza, la artesanía y cuando es necesario el trabajo temporal, estacional o intermitente fuera de la unidad productiva.

La economía campesina de subsistencia destaca otra serie de actividades que acompañan la economía y la dieta de la unidad doméstica como la posesión de animales de tipo doméstico que permite mantener un sistema entre los cultivos con la producción y reproducción de ganado y animales de crianza a escala local.

Los hombres y las mujeres tienen roles diferenciados a su cargo en relación con la división genérica del trabajo que organiza y diversifica ocupaciones y actividades. Los hombres primordialmente se ocupan del trabajo productivo y en esta jerarquización de tareas continúa siendo el trabajo reproductivo, la realidad de las mujeres.

La división de trabajo por género queda establecida a partir de la dominación, sumisión y disposición de un solo género y no bajo la igualdad y compartimiento de obligaciones y responsabilidades en torno de los quehaceres domésticos y de la economía del cuidado.

De esta forma, en el ámbito rural la división sexual del trabajo se traduce en una peculiar división genérica del trabajo: sobre los varones descansa la responsabilidad principal de la agricultura campesina centrada en el maíz y otros granos básicos, las actividades asalariadas (que a veces implican migración), la titularidad de la tenencia de la tierra, la jefatura de familia y la representación social y política de la comunidad rural. Mientras que la mujer rural, es la responsable del hogar, de las actividades de traspatio, de la producción artesanal sobre todo textil, de tejidos y bordados, de labores secundarias en la parcela y de trabajo extradoméstico que también implica la migración de miles de mujeres como jornaleras, trabajadoras domésticas y pequeñas comerciantes en las urbes (Espinosa y Lau, 2011).

A partir de esta división del trabajo producen, pero bajo una lógica distinta a la hegemónica en el mercado liberal; su producción es con fines de autoconsumo y de venta a escala local.

La fuerza de trabajo de la mujer rural no está limitado únicamente al ámbito familiar, sino que su labor muchas ocasiones está presente en el trabajo agrícola en distintas etapas del ciclo agrícola, pese a que no sean las que cosechan lo sembrado.

Debido a las condiciones de pobreza en las zonas rurales, muchas mujeres actualmente salen a buscar trabajo a espacios urbanos, para recibir un sueldo remunerado que complemente los gastos en la unidad familiar.

Los trabajos no remunerados en las unidades productivas y hogares son invisibles, pero de suma importancia, debido a que proporcionan al hogar recursos básicos, cuidados, transmisión de la cultura y la lengua, producción y reproducción de formas de cocinar, y algo muy importante la producción de alimentos a nivel de traspatio, milpa o solar; algunos de ellos se desglosan en la siguiente tabla:

Tabla 5 Actividades relacionadas por las mujeres en espacios rurales

Producción agrícola	Limpiar la tierra, arar, surcar, sembrar, fertilizar, deshierbar, desinfestar el suelo, cosechar, trillar, procesar, vender, etc.
Producción pecuaria	Pastorear, alimentar al ganado, ordeñar, procesar excedentes, vender, etc.
Producción no agrícola	Elaboración y venta de artesanías, empleo en la industria doméstica, comercio/trueque, servicios, etc.
Actividades de traspatio	Siembra de vegetales, árboles frutales, cuidado de ganado pequeño/aves de corral, peces, etc.
Trabajo reproductivo	Colectar agua y leña, cocinar, hacer las compras de los insumos para el hogar, realizar reparaciones en el hogar, hacer limpieza del hogar, lavado de ropa, cuidado de los hijos, cuidado de los enfermos, llevar a los hijos a la escuela, cocinar, etc.

Fuente: Elaboración propia con información de Mueller Dixon, R. (1985) e INEGI (2002).

Capítulo 3. A LA ORILLA DEL LAGO DE TEXCOCO. UN TERRITORIO ENTRE EL LAGO Y LA MILPA



Figura 1. Tepetzingo, mayo 2020.
Fuente: Ángeles Palma

3.1 La ruralidad en Atenco dimensionada desde el Postdesarrollo

Durante la primera década de los años noventa, en algunas investigaciones que versaban sobre la relación de lo rural y lo urbano en el contexto de la globalización en América Latina, autores como Barkin, (2006); Llambí, (2004) y Ramírez, (2006) destacaron que estos espacios, al no tener ya una frontera definida, podían ser concebidos como una nueva ruralidad.

Para otros autores (Robles, 2002; Ramírez, 2006), esta nueva ruralidad se trata de una ruralidad orientada a los fines del sistema neoliberal, ya que los recursos naturales, entre ellos las tierras agrarias han tenido un valor de cambio y con ello una mercantilización en el mercado libre.

A partir de entonces otros estudiosos de la realidad latinoamericana han incorporada a la discusión otra serie de interpretaciones, una de las más destacadas ha sido la de la periurbanización que conlleva al crecimiento de las zonas conurbadas, lo que propicia a que la ciudad “desborda sus límites territoriales a expensas de los municipios rurales circundantes” (Rubio, 2005; Arias, 2005), esto podría explicar gran parte de la situación que presenta Atenco en donde la agricultura tradicional y de comercio son doblegadas por actividades del sector terciario que, a su vez, han reconfigurado el

territorio. No obstante, aspectos como la relación humanidad-naturaleza no representan una interrelación en dicha propuesta.

Por otra parte, en oposición a la nueva ruralidad se ubica la postura del buen vivir y del postdesarrollo, para fines de la tesis me centrare en esta última corriente puesto que retoma a la cultura y a los sujetos (as) como elementos centrales. El postdesarrollo es una propuesta teórica que ha aportado teórica y empíricamente al análisis de la realidad latinoamericana del siglo XXI, puesto que reconoce que el eurocentrismo ha constituido una dominación en el conocimiento para a su vez justificar las crisis civilizatorias.

En México a finales de los años ochenta del siglo pasado, fueron adoptadas políticas estructurales, las cuales originaron un relego en el campo y en la población campesina, además de que se aceleró la explotación y el extractivismo por los recursos naturales (Harvey, 2003), delegando el valor que posee la pluridiversidad de los mundos y sus culturas, por ello, se convierte en una valiosa vertiente de retomar.

Es así como el postdesarrollo figura como una alternativa epistemológica que no compagina con la mirada de modernidad eurocéntrica, colocando en el centro a los sujetos y sujetas sociales, a su cultura y a su territorio como factores que no sólo explican su realidad, sino que la población tiene la capacidad de retomar dicha realidad y reconvertirla con su participación y activismo en la conformación y devenir de proyectos que se gestan de acuerdo con su autonomía e identidad (Escobar, 2014).

Esta propuesta aporta complejidad y multidimensionalidad a los fenómenos rurales del sur, debido a que retoma el componente histórico y social, dando cuenta en la práctica social y empírica de los movimientos sociales, del papel relevante que juega el género, así como de las juventudes, personas adultas mayores y de migrantes en los procesos que afrontan día a día.

Atenco a partir de los conflictos agrarios detonó visibilización por la defensa del territorio, en donde el movimiento social fue la coyuntura histórica, política y cultural para el campesinado y de representatividad para actores como las juventudes y las mujeres, lo cual hizo posible que sus demandas fueran escuchadas, además de la reconstrucción de su historia fuera de parámetros temporales lineales sino más bien

dentro de las prácticas de injusticia y despojo que traía consigo una visión de progreso capitalista.

El postdesarrollo también evidenció que los países de América Latina- occidental- fueron considerados como subdesarrollados y, por ende, necesitados de desarrollo, en concordancia con Escobar (2009) esto responde a intereses geopolíticos en donde el poder de ciertas naciones ha legitimado dicha subordinación sobre otras.

En mis recorridos y observaciones, pude reconocer que es común por las mañanas ver salir hacia la ciudad a las personas. La población joven con fines de ir a estudiar la preparatoria o universidad, mientras que los adultos se dirigen a sus centros de trabajo, y algunos habitantes para ir adquirir algunos bienes, la mayoría aborda los camiones de la línea Tepetitlán hacia metro San Lázaro su trayecto tiene una duración entre 45 a 60 minutos, alguien en una entrevista sobre la relación cotidiana hacía la urbe me comentó lo siguiente:

Nos pasamos mucho tiempo viajando, si le sumamos las horas son como cinco o hasta seis, pero nada más bonito que ver tu pueblo por las tardes y dormir con tu familia (Hija de Isaura, septiembre 2021).

Con respecto a este traslado que gran parte de la población realiza y la alimentación en mi estadía en los hogares detecté que las personas obtienen distintos alimentos para ser consumidos con la familia, algunas personas mencionaron lo siguiente:

Trabajo como servidora pública, para cenar traigo que un pollo feliz o paso a veces por una pizza de las que venden en el metro (Himelda, octubre 2021); Vamos adquiriendo cosas que nos gustan ya sea pan, dulces, o hasta comida rápida, pero creo que solo lo hacemos de manera esporádica, casi siempre si compramos comida es aquí mismo en el pueblo (Sandra, septiembre 2021).

Con estos precedentes no podemos negar que la ciudad también les provee de algunos alimentos, que sí bien no los consumen a diario, han pasado a formar parte de las comidas en los hogares y con ello a modificar una serie de hábitos y preferencias, lo que conlleva a rectificar el carácter dinámico que guarda consigo la esfera alimentaria.

Algunas otras personas, perciben a la ciudad como un espacio que no figura con su modo de vida debido a la infraestructura y alguna serie de características que poseen las personas que habitan en ella, tal como lo resaltaron de la siguiente manera:

Vas a la ciudad y hay tráfico, prisa, estrés y contaminación. Además, la gente no se ayuda entre sí, son muy individualistas, si ven que te asaltan

todos se hacen que no vieran nada (Isaura, octubre 2021), Otra destacó: La ciudad posee ciertos servicios como escuelas y mejores posibilidades de trabajo que aquí, o en Chiconcuac y Texcoco no tendrás, pero también sabemos que no contempla parte de lo que somos, por eso cuando vamos buscamos regresar pronto a casa (Elena, septiembre 2021).

Lo anterior demuestra que la ciudad es percibida como un escenario que irrumpe con los valores, creencias y vida comunitaria que aún pervive entre las comunidades.

Asimismo, notamos que las comunidades se encuentran transitando constantemente en una relación ecológica y cultural revalorizando el territorio histórica y políticamente. Una práctica amigable que detecte en el trabajo de campo fue el aprovechamiento que se hace del desperdicio de comida de los hogares y en las recauderías, ya que estos se dan a personas que crían porcinos, al respecto una vendedora de frutas y verduras me dijo lo siguiente: Pasa don Mariano en las tardes por el desecho, le guardamos todo lo que sabemos que le será de utilidad, así no lo tiramos, sino que él lo aprovecha (Joana, julio 2021).

Dentro de este entramado puedo sostener que el campesinado dimensiona las tierras agrarias más que un patrimonio sino como un ente en el que hay una territorialidad, con lo cual, a mi manera nos brinda componentes para que podamos empezar a examinar dicha espacialidad como una nueva relación de autonomía y autosuficiencia alimentaria que mantienen con el campo.

Hay también componentes complejos asociados a la desagrarización y a la pluriactividad que viven la mayoría de los espacios rurales en México, que han conllevado a la gente a buscar estrategias de reproducción social, en Atenco se presentan principalmente con el sector terciario, en donde a partir de una década atrás ha habido apertura de negocios, de talleres textiles en los hogares, así como la conservación de elaboración de artesanías y productos locales, que contribuyen a complementar los gastos familiares (Diario de campo 2019-2021).

Para la juventud que habita en las comunidades desde hace años, con la gestación de proyectos colectivos como *Manos a la cuenca* se ha retomado como parte central su participación, en donde con ayuda de la agroecología han ido recuperando las parcelas salitrosas buscando tener una relación más sustentable con la tierra, así como algunos límites ejidales que habían sido contemplados en el perímetro de lo que sería el nuevo aeropuerto.

Parte del desarrollo – no únicamente económico- que hemos venido notando entre la gente de Atenco no corresponde con una concepción lineal del tiempo, ni solamente con una economía capitalista que produce mercancías, sino que prevalecen modos de vida que contemplan saberes y cooperativismo, mismos que han construido un devenir de relación mutua, equilibrada y respetuosa entre el campo y la ciudad, ya que ambos nichos les brindan bienes, servicios y recursos alimentarios.

De acuerdo con lo anterior, podría sostener que el territorio atenguense requiere de una sociología (transdisciplinaria) de las emergencias para poder seguir estimando la pluralidad de posibilidades de su futuro inscrito en el presente a partir de la resistencia y de la esperanza (Sousa, 2014).

No por ello, se pueden dejar de incorporar nuevos análisis a partir de otras vertientes o posturas, considero que el camino ha sido poco explorado y que aún tenemos que seguir reconceptualizando epistemológica y metodológicamente los territorios rurales que conciernen a nuestro país, pero siempre que sea el caso retomando la voz de los y las sujetas, su cultura, así como su contexto.

3.2 De la ciudad a la orilla del lago: Atenco

Se ha reconocido que cada cultura tiene una relación cercana con su entorno ambiental, ya que el territorio es el entorno que suministra recursos para poder sobrevivir, sin embargo, cada grupo social establece parámetros para su aprovechamiento y para establecer su vínculo social y simbólicamente (Delgado, 2001). Bohannan (1996) asevera que a partir de la cultura se identifican los recursos para la supervivencia de un grupo social. Para las comunidades de Atenco, la ribera lacustre ha sido una fuente que les ha proveído en el tiempo recursos naturales, muchos de ellos, destinados a la alimentación.

Algunas autoras (Sabaté *et al.*, 1995) han señalado que los espacios también segregan y diferencian usos y ocupaciones de acuerdo con el género. Para López y Ramírez la diferencia del espacio y el territorio estriba en particularidades, tales como las que a continuación se subrayan “El territorio tiene tres características: es mucho más concreto y particular que espacio, refiere a una dimensión de la superficie terrestre, y, por último, alude a una adscripción política, que no tiene la de espacio” (López y Ramírez, 2012:38).

Para Haesbaert (2011) en el territorio se construyen relaciones sociales y de poder, así como una afectividad y arraigo que refieren a la territorialidad. Toda forma de vida humana, de relación y organización social es gestada en un espacio determinado, a mi juicio se puede entonces deducir que el territorio es construido y apropiado socialmente.

En la propuesta de *generidad del territorio*, Calvillo (2012) sostiene que nuestra primera relación con la espacialidad está determinada desde nuestra condición de género, puesto que es la esfera en la que aprehendemos, interiorizamos y sedimentamos las experiencias que ejecutamos de manera cotidiana, por ello destacar el espacio geográfico que atañe a la zona de estudio, se vuelve crucial, debido a que en el medio ambiente hay una serie de recursos naturales empleados en la alimentación.

La región Atenco-Texcoco se ubica al nororiente de la Ciudad de México, ha estado conformada históricamente por los municipios de: Atenco, Chiautla, Chiconcuac, Papalotla, Tepetlaoxtoc, Texcoco y Tezoyuca.

Atenco es un municipio conurbado a la Ciudad de México con una cercanía aproximada de 42 kilómetros, tiene una extensión de 94.67 Km² se encuentra a 2,250 metros sobre el nivel del mar (H. Ayuntamiento, Plan de desarrollo municipal 2019-2021).

Los antecedentes históricos de Atenco se remontan a la época prehispánica, en donde mantuvo una estrecha relación política, económica y cultural con la ciudad de México, se ha documentado que se trasladaban por medio de trajineras que les permitían tener contacto e intercambios de bienes materiales y culturales, entre los cuales destacan los intercambios culinarios (Espinoza-Pineda, 1996).

Respecto al primer asentamiento humano, todo indica que corresponde al Siglo XII cuando las civilizaciones chichimecas penetraron en la zona lacustre del Valle de México, asentándose en la parte nombrada como: Acolhuacán.

El lago de Texcoco ha sido un importante elemento para la subsistencia de los pueblos de la ribera, fue el mayor de todos los lagos de la época prehispánica y a diferencia del lago de Zumpango, Chalco y Xochimilco, el lago de Texcoco era de aguas salinas.

Tenía una extensión de alrededor de 700 km², porque su ubicación era la parte más baja, lo que hacía que recibiera agua de los otros lagos (Espinosa, 2008).

Derivado de los vestigios recuperados en las excavaciones arqueológicas realizadas por Parsons en el 2001 en algunas superficies del lago de Texcoco, se sabe que para hacer habitable la zona durante la época precolombina fueron construidas pequeñas viviendas alrededor de los islotes, que se rodeaban de los humedales y vegetación de los lagos de donde se creó obtenían materias para poder subsistir (Parsons, 2001). En excavaciones realizadas en el 2004, en un perímetro del lago se identificaron comales, cuchillos y vasijas, por lo que se infiere que la cocina lacustre pudo haber sido un elemento significativo en la dieta cotidiana (Parsons y Morett, 2004).

Iturriaga (2018:87) considera que los hombres eran los que tenían a su cargo la pesca y caza, mientras que las mujeres están asociadas con labores de recolección de plantas y pequeños animales, así como los trabajos de crianza y preparación de alimentos; sin embargo, se ha mantenido la idea de que probablemente las mujeres también fueron audaces cazadoras.

Diversas fuentes han dado cuenta de que durante la época precolombina la población se alimentaba de pescados, ranas, ajolotes, patos, acociles, ahuahutle, larvas, insectos y algas (Parsons, 1989; Sahagún, 2006; Códice Florentino). Algunos códigos mencionan que el ahuahutle estaba entre los manjares predilectos de Moctezuma, por lo que a diario se trasladaban grandes cantidades para preparar su banquete¹³ (Códice Mendoza y Cozcatzin).

Al disminuir el nivel del lago, las aguas con el sol se evaporaban y las sales y tequesquites figuraban en las orillas del lago, con el tiempo la población aprendió aprovechar estos insumos. Al respecto Sahagún (2006) relató en su obra *Historia general de las cosas de la Nueva España*, la importancia que tuvo la sal en la vida prehispánica a causa de sus múltiples usos, por lo tanto, se tiene la premisa de que fue un recurso empleado con fines alimentarios y económicos. La sal fue un recurso tan valorado en que había una diosa de la sal, Sahagún menciona que recibía como nombre Huixtocihuatl y era hermana de los dioses de la lluvia. Hasta la actualidad, la

¹³ En náhuatl era Axayácatl que significa bolitas de agua y su consumo se ha mantenido desde la época prehispánica en regiones lacustres del país tales como las del Valle de México y comunidades del Lago de Pátzcuaro.

sal es un recurso utilizado para: curtir piel de animales que cazaban, fijar el color de textiles, curar enfermedades y mejorar el sabor de los alimentos.

En las comunidades indígenas y rurales de México prevalecen formas de vida que tienen sus orígenes desde la época precolombina; sabemos que la agricultura fue una actividad económica y de subsistencia para las sociedades prehispánicas. En la actualidad el cultivo de la milpa sigue formando parte que han preservado las generaciones a partir de un conjunto de saberes relacionados con la naturaleza (Boege, 2008),

Las inundaciones en la ciudad de México fueron concurrentes desde la época prehispánica, para tratar de solucionarlas se construyeron diques y canales. Durante el reinado de Moctezuma, en 1446 la gran Tenochtitlán sufrió una potente inundación ante la cual, solicitaron ayuda a los pueblos cercanos, así fue como Nezahualcóyotl construyó un dique conocido como *albarradón de Nezahualcóyotl*, coloquialmente en Texcoco y algunos pueblos cercanos es conocido como la albarrada de los indios, que separaba las aguas dulces del lago de Xochimilco con las salobres de Texcoco, entre los cerros de Tepetzingo y Huatepec ubicados en los ejidos de Nexquipayac y San Salvador, aún es posible percibir vestigios de este acueducto (Barba, 2007:84).

Algunas fuentes etnohistóricas y arqueológicas documentaron el modo de vida lacustre en la cuenca del Valle de México, a partir de las cuales podemos suponer que la alimentación lacustre fue complementada con la agricultura (Flannery, 1985; Barba, 2007). Jiménez (2010) señala que las obras hidráulicas construidas por Nezahualcóyotl facilitaron el riego de agua durante el ciclo agrícola, por lo que Atenco ha sido un territorio situado históricamente entre el lago y la milpa.

Durante la época colonial las inundaciones continuaron con regularidad, para la población española fueron consideradas una fuerte incomodidad para llevar a cabo las actividades en su vida cotidiana, por lo que en el siglo XVII se implementó el primer intento de desecar el lago con la construcción del Tajo de Nochistongo (Barba, 2007; Espinoza, 2008).

Al tener contacto el viejo y el nuevo mundo, la comida no se escapó de tensiones y colonialidades. Algunos autores relatan la manera en la que los españoles se sorprendieron de encontrarse con civilizaciones edificadas sobre islotes

(Parsons,1993; Alcocer, 1996), Por su parte, los autores Alban (2010), así como Bak-Geller y Matta (2021) sostienen que los conquistadores interpretaron las prácticas culinarias del *nuevo mundo* con detrimento, desprecio y aberración, tal como señala la siguiente cita: “llovieron ranas que eran de tamaño igual a las de España y las cuales comen los indios asadas, pues se trata de un pueblo capaz de comer toda clase de bestias malignas” (Albán, 2010:16), lo anterior responde a un contexto resultado de un proyecto de conquista que jerarquizó e interpreto desde la mirada europea nuevas culturas, que tenían modos de vidas muy distintas a las suyas.

El período colonial, propició un mestizaje culinario, los españoles trajeron consigo bebidas, animales, plantas, frutas, verduras y nuevos granos que debido a las condiciones climáticas y la fertilidad de las tierras lograron integrarse, y fueron fusionadas con el mundo gastronómico existente en América (Pilcher, 2001).

La cocina novohispana resalta los manuales de las nuevas maneras, así como la aparición de cuadernos con recetas, algunos de ellos realizados en los conventos, por monjas, donde destacan los nombres de Sor Juana Inés de la Cruz en el siglo XVII y Dominga de Guzmán en el siglo XVIII en los que se resaltaba el sabor y la forma de preparar determinadas comidas resultado de un mestizaje (Quiróz,2014). El fraile Fray Bernardino de Sahagun refirió algunos alimentos y platillos en su obra Historia general de las cosas de la Nueva España, pero fue hasta 1831 que surgió el primer recetario que provenía de una imprenta llamado: “El cocinero mexicano”.

Durante el Porfiriato (1876-1911), el proyecto de desagüe del lago de Texcoco continuó, la idea central de dicho proyecto desarrollista preconcebido desecar el lago para destinar dicha área a la agricultura, pero no fue posible por los altos índices de sal en los suelos de las tierras.

Por otra parte, en este mismo período en la región se constituyeron las Haciendas la Grande, la Chica y la de Ixtapan que tuvieron un intenso auge económico y social en la región. En ellas se producía pulque y se cultivaba maíz, trigo y cebada (Rosas, 2013), además de que se practicó pequeña ganadería, que fue el inicio de una cuenca lechera en la región. Por los testimonios de las personas, se sabe que los hombres jefes de familia fueron trabajadores agrícolas -peones-, mientras que las mujeres estaban involucradas en la crianza y cuidado del hogar. Tal como señaló una ejidataria:

En aquellos años los hombres eran los que iban a la Grande a trabajar, las mujeres eran llamadas tlacualeras, porque llevaban de comer. Pero si llegaban tarde el capataz les pegaba, eran muy estrictos en las haciendas y les pagaban muy poco, tan apenas para sobrevivir (Leonor, Nexquipayac, enero 2020).

Durante estos años, el lago de Texcoco tenía un nivel pluvial que permitía la pervivencia de muchos de los recursos naturales. Como en otras regiones de México, partir de observar y conocer los recursos, las personas fueron construyendo una serie de saberes (Barrasa y Reyes, 2011) que les permitieron desarrollar la pesca, recolección de plantas y cacería de patos con fines de autoconsumo y económicos. De acuerdo con Casas y Caballero (1995), Las comunidades y los pueblos no pueden clasificar científicamente las plantas que forman parte del ecosistema de su entorno, los parámetros para construir sus tipologías las hacen a partir, del color, sabor, tamaño, cáscara y frutos que de éstas obtienen.

Espinoza (1998) menciona que las cantidades de patos eran tan abundantes que los capturaban en dimensiones grandes para llevarlos a vender principalmente a la ciudad de México¹⁴.

Resultado de la Revolución Mexicana, hubo un reparto agrario que beneficio a la clase campesina. En este período se conformaron los ejidos del municipio, resultado de la expropiación de las haciendas. Desde entonces muchas personas comenzaron a sembrar la milpa, en tiempos de cosecha aseguraban primero el maíz para la alimentación de la familia y sus animales, y el resto para vender en poblados de municipios cercanos. Aquí mencionó la temporalidad del reparto agrario del siglo XIX, después se gestaron otros de ellos, pero son denominados: ampliaciones, para tener el panorama en anexos inserté una tabla con la información temporal de los ejidos

En los inicios de los años noventa del siglo pasado, en el país fueron adoptadas políticas estructurales, entre las que destaca, la disminución del papel protagónico del Estado apoyando al campo, esta coyuntura fue la puerta para que el capital privado y extranjero fueran los máximos inversionistas en el campo (Robles, 2012). Las personas recuerdan con nostalgia este momento: “En aquellos años, se terminó el

¹⁴ Los testimonios refieren que en este contexto la venta de patos y sal de tierra fueron actividades económicas significativas en las comunidades.

Banrural, y los créditos...además de que el mundo rural decayó, se nos vino una manera distinta de vivir” (Hugo, San Salvador, octubre 2020).

Con el Programa de certificación de derechos ejidales y titulación de solares, conocido como (PROCEDE), implementado en los años noventa, cuyo principal objetivo fue complementar el ingreso de sus beneficiarios, para incentivar la producción de cultivos básicos, a partir de medir las parcelas se les retiró el título y se expidieron certificados titulares emitidos por el Registro agrario nacional (RAN). La población ejidataria menciona que les daban \$800, pero que fue una motivación para continuar trabajando la tierra, ya que era una labor que seguían realizando, por tener una identidad hacia el campo y un cariño con la tierra que fue legado de sus ancestros, por lo que “la tierra es vivida y sentida desde la cultura” (Delgado, 2001:84-85), tal como señala algún testimonio: [...] cuando veo la parcela, pienso que mi abuelo la trabajo desde que se la quitaron a los hacendados, luego fue mi papá. Los dos la sembraron por años, ahí quedo su sudor y ahora me toca a mí heredarla a mis nietos porque es nuestra cultura (Leonor, febrero 2020).

3.2.1 La modernidad capitalista: un megaproyecto aeroportuario

En el año 2001, durante el sexenio de Vicente Fox se dio a conocer de manera formal la noticia sobre la construcción de un nuevo aeropuerto en la región Atenco-Texcoco. El proyecto afectaría a las comunidades campesinas, ya que mediante decretos se expropiarían tierras ejidales, por lo que el campesinado de Atenco y de pueblos cercanos, se organizó en el conocido Movimiento Social Frente de Pueblos en Defensa de la Tierra (FPDT), para luchar por la defensa de la tierra, su bandera de lucha, fue: “tierra sí, aviones no” (Zamora, 2011), además de que este acontecimiento significaba despojo y desterritorialización para la población, una de las acontecidas expresiones de la globalización capitalista en el medio rural (Harvey, 2003).

En este contexto, la alimentación tuvo cambios en la población, puesto que hubo una gran pérdida de nichos del territorio en donde se localizaban recursos existentes para la comida. Los efectos cuantitativos aún no se tienen, pero ya algunos estudios reportan una desaparición de diversidad de cultivos y bienes alimentarios en la región Atenco-Texcoco (Cruz, et al., 2015).

La modernidad ha implicado transformaciones en los ámbitos rurales, puesto que ya no son únicamente las ciudades las protagonistas de mercados capitalistas y gente consumidora de mercancías, sino que, en las localidades, como las de Atenco empezamos a observar que se manifiesta una combinación de esta industria en un encuentro y convivencia con la naturaleza del medio ambiente que incide en la dieta cotidiana.

La modernidad se encarga de desplazar modos de vida y alimentación autóctonos, ya que homogeneiza y estandariza maneras de producir alimentos, y a su vez se encarga de interiorizar creencias y valores orientados a una lógica capitalista en donde permea el consumo, y como menciona Fischler (1995) la noción de que estos productos son buenos para comer, con lo cual yo agregaría que muchos de ellos se venden como sanos y confiables. Pero ante dicha coyuntura, hubo expresiones de resistencia, en donde las mujeres tuvieron un papel relevante, para continuar con una vida comunitaria y permeada de una identidad territorial campesina.

3.3 La defensa por el territorio una coyuntura que visibilizó a las mujeres a partir del movimiento social.

Diversas autoras han acentuado que las mujeres históricamente han tenido un rol destacado en las dinámicas territoriales en América Latina (Hernández, 2015; Cruz, 2020). En el marco de la lucha por la tierra en Atenco, a partir del año 2001 las mujeres han estado relacionadas con la defensa por el territorio, los bienes patrimoniales y la cultura al integrarse a diversos colectivos que trabajan por mejorías en las comunidades.

A pesar de que en esta investigación me remito únicamente a las mujeres atenguenses, debo precisar que las mujeres de todas partes del mundo son actoras que generan conocimientos cotidianos, estrategias y soluciones comunitarias.

Las mujeres de Atenco vivieron de manera particular la agravante situación de despojo territorial en sus espacios, lo que las llevó a compartir la causa de justicia y a una territorialidad que las agrupó y unió en las demandas colectivas.

Defender la tierra, fue una lucha que emprendieron de manera comunitaria los pueblos, en contra de un neoliberalismo y desarrollo hegemónico que no era el que estaba en concordancia con la identidad campesina, puesto que en el mundo rural la tierra

supone un patrimonio, que es considerado un espacio en el que frecuentemente producen lo que comen, por lo que no necesariamente tiene correlación con una economía capitalista, sino que probablemente está más relacionada con el autoconsumo y un tipo de soberanía alimentaria (Terrones, 2012), tal como lo mencionó una señora: Nosotros somos nuestras tierras, eso nos enseñaron nuestros abuelos, padres y venderlas era renunciar a tener maíz (Elvira, junio 2020).

Estos enfrentamientos con el Gobierno de Enrique Peña Nieto estuvieron mediados por violencia-en su máxima expresión ya que los daños psicoemocionales permean aún la vida de las comunidades-, el más destacado de ellos fue el del 3-4 de mayo del 2006, en donde diversidad de mujeres sufrieron violencia sexual y emocional, tras haber sido el botín de guerra, en un contexto de defensa del territorio y de la propia vida (Guzmán, 2014).

A partir de estos crímenes cometidos por el Estado, notamos que el sistema capitalista naturaliza la violencia-de todo tipo- en los cuerpos y vidas de miles de mujeres, como parte de la reproducción de un régimen capitalista (Segato, 2015).



Figura 2. Foro en el kiosco de Texcoco contra el aeropuerto en la Región Atenco- Texcoco, enero 2015.

Fuente: Ángeles Palma.



Figura 3. Presencia del movimiento social FPDT en el foro.

Fuente: Ángeles Palma¹⁵

3.3.1 Solidarizar las tortillas, el arroz y los frijoles. La presencia de las mujeres en la lucha por la tierra

Como en todo grupo humano, la presencia humana establece roles particulares para el óptimo desempeño de las actividades socioculturales. En las comunidades las mujeres son portadoras de saberes ancestrales que son imprescindibles en la construcción de conocimientos comunitarios y solidaridad.

Las mujeres tomaron suficiente presencia social al convertirse en sujetas que acompañaron el curso cotidiano de mítines, marchas, foros y pláticas en espacios públicos y académicos, en los cuales se reunieron con otros movimientos sociales en diversos estados del país, con el objetivo de unir voces y causas en contra del neoliberalismo voraz que atentaba en sus territorios.

Las mujeres campesinas constituyeron una identidad que estuvo imbricada en el territorio adscrito, como se mencionó anteriormente hubo una relación mujeres-cuerpo-territorio en el momento de los enfrentamientos contra el gobierno, en el que las mujeres sufrieron vejaciones, sin embargo, también habría que destacar la tarea tan crucial de alimentar a los demás, faena que se convirtió más que en una actividad diaria, en una contribución con solidaridad a partir de la preparación de la comida.

Las mujeres tuvieron a su cargo como una, de entre muchas otras responsabilidades, la preparación de alimentos durante los eventos relacionados con la defensa y lucha

¹⁵ Se estaban impartiendo ponencias académicas, cuando se escuchó decir: “Hay vienen los de Atenco”, a la población asistente le dio mucha alegría que Tocuila y Atenco estuvieran presentes.

por la tierra, para lo cual se gestionó una organización en donde prevaleció el sentido de lo comunitario. En el movimiento FPDT, se organizaron a partir de comisiones, cada comisión cubría un área particular, bajo una encomienda definida, como lo recuerda una interlocutora:

La militancia nos hizo establecer funciones distintas, había mujeres en las comisiones de comunicación y específicamente en la de alimentación éramos predilectamente mujeres (Sandra, junio 2020).

Para el asunto de la de comida, había mujeres que encabezaban esta comitiva y en ocasiones solicitaban ayuda con otras mujeres, les pedían dos o tres kilos de arroz, frijoles, tortillas y guisos, tal como lo enunció un integrante:

La mujer tuvo mucha importancia dentro de la lucha, ellas eran parte de la defensa; ellas nos ayudaban, muchas veces eran las encargadas de organizar eventos. Había comisiones por ejemplo Martha Pérez, Hortensia y Jazmín eran las que comunicaban, otras estaban encargadas de la comida y para ello a veces pedían a otras mujeres [del pueblo] apoyo con una cacerola de arroz, de frijoles, de chicharrón en salsa verde (Ángel, agosto 2021).

Por consiguiente, este tipo de experiencias nos remiten nuevamente a la solidaridad, al apoyo y a la confianza que permea las cadenas femeninas que se basan en la confianza, respeto y unión. Y también a la reproducción de su papel femenino en la esfera comunitaria y militante.



Figura 4. Mujeres cocinando quesadillas con los recursos naturales del territorio.

Fuente: Francisco Oliveros

3.3.2 La politización de las ollas y los tlacoyos. La voz de las mujeres en las peticiones por la liberación de los encarcelados

“Sólo las ollas saben los hervores de su caldo” (Refrán).

En México, como en otros países de Latinoamérica, ser mujer representa socialmente invisibilidad, exclusión y discriminación lo que se traduce en que existan menos oportunidades en todos los espacios e instituciones que conforman nuestra sociedad. Si bien las mujeres de las comunidades siempre estuvieron presentes, a partir de los conflictos por desposesión territorial se hicieron visibles, como parte del colectivo que defendió los bienes naturales, la vida y el respeto por la naturaleza.

Las autoras Hernández (2015), Ulloa (2020) y Marchese (2020), recuperan la contribución comunitaria que las mujeres aportan para proteger sus entornos de vida. La decisión de su inserción fue multifactorial, no podríamos obviar el contexto social, cultural y emocional ya que son aspectos que forman parte de la territorialidad que es construida a partir de nuestra identidad de género desde la infancia y reproducida a lo largo de la vida (Calvillo, 2012), por lo que uno de los elementos que las hicieron integrarse fue defender algo que han considerado suyo por años: el territorio, y además en el contexto del conflicto la liberación de sus esposos que estaban injustamente en la cárcel.

Durante el trabajo de campo rescaté algunas de dichas razones como enunció enseguida:

[...] nosotras cooperábamos con lo que sabíamos ya fuera botear, vocear, preparar tortillas eso para enmendar las decisiones de otros vendepatrias del pueblo (Marian, agosto 2021).

tocaron nuestras tierras, tocaron el corazón de la vida campesina, y además encarcelaron algunos de nuestros esposos, no, nos íbamos a quedar con las manos cruzadas con cara de vencidas (Elvira, septiembre 2021).

La construcción de una militancia territorial ha permitido la incursión de las mujeres en la esfera pública-comunitaria, en donde comenzaron a participar fuera de un ámbito privado. Durante las entrevistas muchas mujeres mencionaron que antes de participar en el movimiento no conocían los cerros por estar alejados de los pueblos, y que gracias a que se manifestaron en estos espacios lograron dimensionar afectivamente de otra manera el territorio.

Además de que habrá que destacar que el movimiento tomo en cuenta su voz, sus habilidades, saberes y estrategias para la gestión de sus actividades y funcionamiento a lo largo de estos años.

3.4 Reconstruyendo la tierra y el territorio. La gestación de nuevos proyectos con autonomía comunitaria y territorial.

Entre el año 2001 y 2014 fue adoptada la figura del dominio pleno en los seis ejidos que tiene el municipio, lo cual tuvo como consecuencia una disminución de tierras destinadas para el cultivo agrícola. Actualmente están en diálogos constantes con las autoridades correspondientes del RAN, para tratar de recuperar el uso común que habría sido para lo que fuera la obra aeroportuaria.

A partir de la adopción del dominio pleno, se pueden observar entre los ejidos ya viviendas en las que residen los hijos o hijas de ejidatarios, además de que los testimonios en trabajo de campo hacen mención que fue un factor desfavorable porque muchos ejidatarios y posesionarios vendieron a gente ajena a las comunidades, y que llegan con otras costumbres que no forman parte de las que comparten entre sí, por lo que les perciben como una amenaza que atenta su identidad, por no compaginar con las mismas prácticas culturales.

A pesar de lo anterior, las cifras nos dicen que 38.50% de la superficie del municipio, que equivale a 3,968.82 hectáreas es de uso agrícola (RAN, 2015), basta ir a un recorrido en los ejidos en donde se siguen vislumbrando entre las tierras de cultivo milpas. El maíz es considerado un grano que forma parte central de sus comidas, muestra de ello, son las gorditas, tlacoyos, tamales y tortillas que aun forman parte de la cultura alimentaria en las comunidades, y que tienen una relación con la identidad territorial.

El avance que tuvo la construcción del aeropuerto dio lugar a una degradación del suelo con la explotación de minas de arena, grava y tezontle, aunado al estado actual de los ríos que rodean al municipio con altos contenidos de contaminación, lo que ha contribuido a la pérdida y disminución de recursos alimentarios : Antes había moritas, jicamitas y hasta unos jitomatitos chiquitos que íbamos a traer ahí donde había agua, en los canalitos situados a las orillas encontrabas todo eso (Araceli, Nexquipayac, mayo 2021). Otro testimonio enunció lo siguiente: Hablar de la degradación del

territorio, para mí es muy difícil, es narrarte masacres, injusticias, despojos, mentiras, traiciones. Me duele el alma, el cuerpo. Hoy en día estamos haciendo esto porque tenemos memoria histórica, porque amamos la tierra y así será hasta el fin, hasta la muerte (Marian, septiembre 2021)

A inicios del año 2000, se construyó el lago Nabor Carrillo que ha representado una zona de reserva ecológica y resguardo para que puedan seguir visitando las múltiples diversidades de aves migratorias a las comunidades de la ribera (CONABIO, 2016).

Jiménez (2010) señala que la decisión de extinción de los lagos dio fin al esplendor del Valle de México, puesto que con la disminución de la riqueza hidráulica la abundancia de recursos naturales que suministraba la cuenca disminuyó significativamente, además de que este deterioro y cambio de uso del suelo fue el comienzo de la urbanización en las zonas circundantes principalmente de Nezahualcóyotl y Ecatepec (Espinosa, 2008).

Uno de los proyectos que ha emergido ha sido el de *Yo prefiero el lago*, el cual, tuvo vigencia meses previos a la consulta ciudadana de votar a favor o en contra del NAICM, que emprendió el presidente López Obrador en los últimos meses del 2018.

Otro proyecto que surgió con el mismo tinte, y bajo el mismo principio de restauración ha sido el de *manos a la cuenca*, que ha reunido a varios pueblos que se vieron afectados por la obra, y que han tratado de emprender a partir de la agroecología el mejoramiento y reconstrucción del territorio.

Es importante resaltar, que ambos han tenido gran participación de juventudes rurales de la región, por lo cual, tienen una organización distinta a la que se suscitó durante los conflictos con el Gobierno de Enrique Peña Nieto, pero que a su vez conservan lo comunitario y la escucha como argumentos.

Hoy en día el Valle de Texcoco, ha sido caracterizado por ser un espacio geográfico peri-urbano, que requiere de mayores bienes y servicios. Actualmente uno de los severos problemas que enfrenta debido a las urbanizaciones, es la regulación de abasto de agua en las viviendas (Gómez y Palerm, 2015), problemática que afecta más a las mujeres al estar al frente de las tareas domésticas, tal como un testimonio lo señala:

En Zapotlán, no tenemos agua. Luego cuando nos echan agua tengo que lavar y lavar. Y las pipas donde vivo luego llegan y luego no, y ni para lavar los platos hay agua (Julissa, marzo 2021).

Algunos procesos estructurales que han tenido lugar en la región Atenco-Texcoco como la urbanización, la reforma agraria y la modernización, han llevado al ecocidio de muchas especies animales y vegetales que formaban parte de la ribera lacustre, a la disminución de tierras destinadas al cultivo y adoptar nuevos estilos de vida- entre ellos patrones de consumo alimentario- entre la población. A pesar de lo anterior las comunidades del municipio mantienen costumbres y tradiciones que sustentan la reproducción social, la que destaco en mi investigación es la referente a la alimentación local, vinculándola con los sentidos y significados de su población, y el papel que tienen las mujeres en la labor histórica de preparar alimentos.

Con la modernidad alimentaria, la transformación del territorio y la incorporación de las mujeres a espacios productivos, la cocina local se ha transformado; pero las mujeres no han dejado de asumir la preparación de alimentos como una tarea suya, porque está enclavada en una cultura que determina que es uno de sus roles.

3.5 Un recorrido hacia la Ciudad de México.

La autopista Peñón-Texcoco, conecta a la región Atenco-Texcoco con el centro de la Ciudad de México. Aludiendo al significado de Atenco que es *a la orilla del lago*, es el encuentro que tenemos en el recorrido que hacemos cuando nos dirigimos a la urbe en donde se dibujan y desdibujan diversas miradas de un territorio periurbano en transformación.

El panorama de los habitantes en la dinámica de trasladarse a la ciudad se sustenta en una urbanización inevitable, la modernidad oculta las huellas históricas de la vida rural y el pasado lacustre. Como resultado de estos flujos, conflictos y disputas territoriales, el viaje consigue paisajes con tonalidades distintas, entre grisáceos de los charcos que subsisten del lago y tonalidades verdes por las cosechas del campo, como sucede entre julio y septiembre, esto es lo que Haesbaert (2011) denomina multidimensionalidad “desde una naturaleza política hasta su rigor simbólico”.

Tenemos que detenernos en la caseta de cobro de lado derecho, en la cual podemos observar la zona Federal del Lago de Texcoco que colinda con los ejidos de Atenco, entre los cuales se vislumbran los vestigios del ex Lago de Texcoco, por un conjunto

archipiélagos, rodeado de árboles, nopaleras, y algunas aves asentadas en estos restos pluviales, en palabras de Giménez (2005) estos responderían a geosímbolos, “símbolos metonímicos del territorio”, de un territorio en constante transformación.

Han sido diversos los proyectos gubernamentales que han gestionado planes para el aprovechamiento de esta zona, entre ellos destaca el Proyecto de la bonificación que inicio en 1912, impulsado por el Ingeniero Mariano Barragán, el cual buscó drenar, lavar y fertilizar el lago para volver fértiles sus tierras y fueran aptas para la agricultura. Otro de ellos, fue el proyecto de la forestación diseñado por Miguel Ángel de Quevedo y la Sociedad forestal, en donde se intentó regular el clima, evitar la erosión y coadyuvar a hacer atractivo el paisaje rodeando la zona del vaso del lago con vegetación tolerante a la salinidad (Gómez,2016).

Durante el gobierno de Miguel Ávila Camacho (1940-1946), mediante una concesión se construyó la fábrica paraestatal Sosa Texcoco, para 1948 producía 100 toneladas de salmuera alcalina y 700 de carbonato de sodio (Gracia-Fadrique,2017). Zapata (1992) refiere que la mano de obra en la industria recurrió a hombres de las zonas aledañas como Ecatepec, Chiconcuac, Texcoco y Atenco, de acuerdo con los testimonios esta fue de las primeras empresas en contratar a gente de la zona por ser quienes contaban con conocimientos sobre la salinidad que estaba en los subsuelos aprovechados. La empresa cerró sus puertas en 1999 debido a una Huelga sindical que duro seis años, de la cual ya no pudo recuperarse, pese a ello, hasta la actualidad se considera un problema ambiental, por el mal tratamiento que han tenido los residuos de dicha fábrica- principalmente el carbonato de sodio y el hidróxido de sodio-.

En 1949 dio inicio el proyecto de regeneración del lago, con un equipo de trabajo de Ingeniería multidisciplinar, la finalidad fue revertir la desecación y reponer el agua a todos los vasos, con el fin de elevar el nivel de las aguas freáticas, prosperar la fauna acuática, reforzar la humedad atmosférica y dar fin a las tolvánicas (Espinoza,2008).

Para 1970 Nabor Carrillo diseño el Proyecto Texcoco con el propósito de mitigar y reforestar la zona del ex vaso del Lago, por lo que fueron introducidas especies vegetales y adaptables a los suelos salinos; el éxito del proyecto fue que regresaran miles de aves y la multiplicación de especies acuáticas.

La zona lacustre y la modernidad globalizante tuvieron un encuentro cercano, cuando se decidió durante el sexenio de Enrique Peña Nieto, emprender un megaproyecto en la zona, que fue la construcción del nuevo aeropuerto de la Ciudad de México, a pesar de no concluirse, afectó la superficie de tierras ejidales en la región. No sólo por las ventas que hizo la CONAGUA, sino también por las vialidades construidas en dicho contexto que atraviesan en los ejidos. Además de incrementar el crecimiento demográfico y la urbanización que ya se venía suscitando desde inicios de los años noventa.

Si tornamos la mirada con mayor atención, podemos observar algunas parcelas sembradas que forman parte de los ejidos de Atenco y Tocuila-rancho el barco-, y así tendríamos que en nuestra travesía, la frontera entre lo rural y lo urbano aún es confusa y compleja, pero se percibe porque empieza a desdibujarse en el anillo periférico (calle 7) el territorio rural y comienza a notarse la urbanización pronunciada por un aumento de automóviles, de microbuses de transporte público y de tránsito que forman parte del conglomerado de la ciudad de México, y con ello un modo de vida que irrumpe con las condiciones de vida de la territorialidad referida en este estudio.

3.6 La población

De acuerdo con el INEGI, en el año 2017 en Atenco había 63,392 habitantes de los cuales 32,251 eran mujeres y 30,141 hombres. La población mayoritaria se ubica entre los 14 y 40 años y la población minoritaria es la del rubro de adultos mayores. Los datos que ofrecen CONAPO (2010) y CONEVAL (2015) dan cuenta de que la tasa de crecimiento medio anual entre el 2015-2020 es de 3.8, indicando que ha disminuido a partir de las últimas veinte décadas.

Tabla 6. Tasa de crecimiento medio anual 1990-2020.

Tasa de crecimiento 1990-1995	Tasa de crecimiento 1995-2000	Tasa de crecimiento 2000-2005	Tasa de crecimiento 2005-2010	Tasa de crecimiento 2010-2015	Tasa de crecimiento 2015-2020
5.0	5.0	3.9	6.1	3.4	3.8

Fuente: Elaboración propia con base en CONAPO (2010) y CONEVAL, (2015).

Tabla 7. Estimación de la población total según sexo 2020-2030

Año	Total	Mujeres	Hombres
2020	74,056	37,329	36,797
2025	79,292	40,017	39,275
2030	83, 897	42,394	41,503

Fuente: Plan de Desarrollo Municipal Atenco 2019-2021.

De acuerdo con mis registros de campo y revisiones en INEGI, se identifican seis comunidades que pertenecen de igual forma a los seis ejidos del municipio, además de que la gente reconoce como parte de su municipio a las colonias nuevas, fundadas en los años noventa, que son: El Salado, Nueva Santa Rosa, y Granjas ampliación Santa Rosa, sin embargo, las consideran como no pertenecientes a los pueblos, porque mencionan que son conformadas por personas que provienen de otras partes de la República Mexicana, como lo expresó una interlocutora: Son fuereños, es gente de otros estados, ya vienen con otras mañas, no participan en nuestras costumbres(Leonor, diciembre 2019), alguna otra señora expresó: Allá es muy peligroso, es como si fuera Chimalhuacán o Tepito, todos los crímenes de asesinatos en nuestro municipio ocurren en esa parte (Elvira, septiembre 2019).

3.7 Estructura agraria

Recorriendo el entorno se perciben los suelos salitrosos, nichos aptos para que se reproduzcan las algas, el tequesquite, los romeritos y la sal de tierra. Su territorio es plano, con escasos pastizales y grietas.

El espacio agrícola se conforma de ejidos con tierras de temporal y de riego, los campesinos/as no identifican el tipo de suelo en ellas, sin embargo, lo hacen a partir de la clase de tierras, para ellos las más fértiles son las denominadas: cacahuatudas barrosas, mientras que las menos propicias para la agricultura son reconocidas como salitrosas (Ortiz y Ordas, 1990).

En el municipio se ubican seis ejidos que a su vez conforman los pueblos más antiguos y también fungen como delegaciones en los pueblos: Santa Isabel Ixtapan, Zapotlán, Nexquipayac, Atenco, Acuexcomac y Fco. I. Madero.

La historia de los ejidos la podemos ubicar en períodos históricos: el primero en los años veinte del siglo pasado, cuando fueron dotados a partir de las tres ex Haciendas

cinco de los ejidos del municipio. El segundo se gestó entre 1930-1960 cuando se llevaron a cabo las ampliaciones con fundamento en la mala calidad de los suelos para la agricultura, otorgados en el primer reparto agrario.

El tercero en la década de 1990 cuando los ejidos entraron al PROCDE y fueron medidas las superficies en los ejidos y otorgados certificados a los sujetos agrarios (ejidatarios/as, posesionarios y avecindados).

El cuarto, entre 1990-2014, período en el que se adoptó la figura del *dominio pleno*, la cual hizo posible la venta de tierras que serían parte del Nuevo Aeropuerto de la Ciudad de México.

Tabla 8. Información sobre los ejidos del municipio

<i>Nombre del ejido</i>	<i>Fecha de dotación</i>	<i>Número de hectáreas</i>	<i>Fecha de adopción de dominio pleno</i>	<i>Número de ejidatarios/as</i>
Atenco	1920	1364	2014	1013
Ixtapan	1921	1770	2007	414 (74% hombres y 26% mujeres)
Nexquipayac	1923	983	2010	435 (74% hombres y 26% mujeres)
Acuexcomac	1923	333	2001	306
Zapotlán	1929	84	1999	94
Colonia Francisco I. Madero	1988	409	2010	153 (69% hombres y 31% mujeres)

Fuente: Elaboración propia con base en RAN, 2016 y Terrones, 2012.

Los cultivos que se siembran con frecuencia en los ejidos son maíz, calabaza, frijol, avena, remolacha, alfalfa, y esparrago. A partir de hace diez años, comenzaron a organizarse ejidatarios de Atenco y Acuexcomac para sembrar esparrago, cultivo que se exporta al extranjero y ha sido retribuíble en sus tierras, tal como lo expresaron:

Hemos sembrado esparrago por años, y ya queríamos hacer una cooperativa, pero no nos hemos organizado como se debe (Clemente, noviembre 2019, Acuexcomac).

Otra parte de la población campesina continúa sembrando a partir del sistema milpa con fines de autoconsumo y venta a escala local entre los municipios cercanos, como lo expresó un ejidatario:

Sembramos la tierra por amor, para que tengamos maíz para el año nosotros y nuestros animales (Danilo, Nexquipayac, diciembre 2019).

La esfera ecológica proporciona recursos para que la sociedad se apropie y favorezca de ellos, una gran parte de esta variedad proporcionada por el territorio se ha insertado en las comidas cotidianas y rituales, adjudicándoles una apreciación cultural.

3.8 Lugares emblemáticos. Huellas históricas y arqueológicas.

Como parte de la dimensión simbólica y afectiva presente en el territorio, Haesbaert (2011) señala que son características relacionadas con la territorialidad que construyen en el tiempo las personas en las experiencias vividas en determinados espacios; las personas identifican lugares históricos y arqueológicos, los cuales, tienen una asociación con la figura de Nezahualcóyotl. Los testimonios enaltecen que el rey poeta dejó un gran legado en su territorio, y precisamente muestra de ello son estos lugares emblemáticos. (Diario de campo 2019-2021).

Desde tiempos prehispánicos los cerros de Tepetzingo y Huatepec tuvieron una importancia en Atenco por la relación social y económica que mantuvo con la sociedad mexicana, eran islotes que sobresalían en el lago, las monografías del lugar hacen mención de que fue un sitio de descanso para el rey poeta, asimismo fungieron como centros de observación para fines militares y económico-comerciales (Sánchez, 1999). Las personas mayores que se ubican entre los 50-80 años, con quienes tuve oportunidad de platicar durante estos años, recuerdan que en su infancia los cerros estaban rodeados del lago, que tenían una inmensa vegetación, y que desde siempre han sido lugares para ir a recolectar romeritos, tunas, nopalitos, lenguas de vaca, quelite cenizo, nabo y lechuguilla (Diario de campo 2019-2021).

Algunos interlocutores identifican estos lugares con la historia que tiene su territorio desde la época prehispánica, esto debido a la presencia de algunos vestigios arqueológicos situados en los cerros y su cercanía, como petrograbados y algunos monolitos que todavía hace diez años había, pero que *la gente robo y desaparecieron* (Hugo, diciembre 2020).

Otro aspecto interesante es que la historia oral local, refiere que en estos nichos han presenciado experiencias paranormales, tales como: encantamientos, aparición de figuras sobrenaturales, y percepción de luces/energía.

Hace muchos años se veían bolas de fuego, se dice que eran brujas (Ana, enero 2019). Cuando el lago estaba en su esplendor, nos tocó ver una coatl, que es una serpiente de tamaño grande, rodeando todo el cerro de Huatepec (Lurecio, marzo 2019). Mi hermano venía en la noche y a la altura de Tepetzingo vio un hombre como de dos metros, era nuestro rey Nezahualcóyotl (Alejandro, diciembre 2019)

En el cerro de Huatepec se localiza un asiento o silla labrada en dirección al poniente, coloquialmente se le nombra “El trono de Nezahualcóyotl”, las personas han interpretado que era un sitio de descanso del rey, sin embargo, por la ubicación con vista hacia la ciudad de México, se estima que también, fungió como un mirador con fines militares. En la parte de abajo, se localizan tres petrograbados, algunos de sus elementos, responden a líneas en forma de espiral, que podrían estar relacionados con elementos presentes en el entorno ecológico como el agua y el viento, en la cima del cerro con dirección hacia el sur, se puede observar una roca de forma horizontal, en las entrevistas los testimonios refieren que es la figura de una rana:

Con el paso del tiempo, esa piedra se ha dañado, pero antes se le veía más forma y debe ser, porque hace todavía treinta años llovía y aparecían muchas, pero muchas ranas en todo el pueblo (Danilo, diciembre 2019).

En el cerro de Tepetzingo, se localizan tres petrograbados, con base en los trazos observables, la población menciona que se trata de figuras antropomorfas, dado que aún no se cuenta con una investigación arqueológica profunda que rectifique estas asociaciones que persisten en la tradición oral continúan siendo hipótesis.

Desde el año 2001 que inició la defensa por el territorio, los cerros fueron espacios de congregación para organizarse, en donde comenzó una resignificación del valor que tienen, no sólo por su historia sino porque han sido contenedores de la cotidianidad y de sustento alimentario para muchas generaciones.

Nos llevaban de excursión a los cerros, cuando yo iba a la secundaria (Leonor, diciembre 2020). Desde la infancia nos veníamos a los cerros en familia, era como un día de campo (Adela, junio 2020). Cuando se vino lo del aeropuerto nos trepábamos en el cerro, porque sabíamos que nos iban a mandar los aviones, para que vieran que no teníamos miedo (Andrés, mayo 2019).



Figura 5. Uno de los petrograbados del cerro.

Fuente: Ángeles Palma.

A partir del año 2016, cuando aún no se tomaba la decisión gubernamental de cancelar el nuevo aeropuerto, se comenzaba a identificar desde estos cerros la construcción de las pistas, lo que comenzó a tensar a la población de las comunidades, alguna mujer destacó en una entrevista:

Daba mucha tristeza ya subir a los cerros, o ir a comer allá porque veíamos las pistas de un proyecto que no significaba desarrollo para nosotros (Marian, julio 2021).

Ante un gesto de resistencia campesina, un pequeño grupo de ejidatarios conservó los cerros, al no vender su uso común, manifestando que *tenerlos entre sus manos*, era para resguardar parte de su historia y legado cultural, algunos de ellos se organizaron para emprender el proyecto de sanación en Tepetzingo, realizando en el mes de mayo una ceremonia solar, y posteriormente construyeron un temazcal que tiene como fin que los visitantes tengan una relación con la naturaleza y dé sanación física-emocional, al respecto el ejidatario que lo encabeza mencionó lo siguiente:

Ha venido gente en bastón y después la vemos que ya viene caminando, han llegado personas deprimidas y aquí se revitalizan. Ahora ya también hacemos un temazcal lunar, que es especial para las mujeres (Franco, noviembre 2019-febrero 2020).

En septiembre del 2019, se realizó una ceremonia, en donde se efectuó una petición a la madre tierra, a la naturaleza, al territorio, efectuada en el cerro de Tepetzingo en compañía de otras comunidades indígenas que apoyaron la causa para que no se

gestará el nuevo aeropuerto en la región; cuando se canceló el megaproyecto, el ejidatario que encabeza este proyecto, emocionado me llamó para expresarme:

Valió la pena, se escucharon nuestras voces y todas nuestras peticiones hechas a la madre naturaleza. Por fin pararon este ecocidio (Franco, octubre 2018).



Figura 6. Ceremonia en contra del aeropuerto en Tepetzingo, 23 de septiembre 2019

Fuente: Ángeles Palma

El parque de los ahuehuetes es otro lugar emblemático para las personas de distintas generaciones, durante las entrevistas las personas entre 50-80 años expresaron una territorialidad que se manifiesta a través de lo que aprendieron de sus abuelos y padres, en su memoria habita haber sido un lugar lleno de ahuehuetes y que fue uno de los jardines de Nezahualcóyotl en la región. Mientras que las personas entre 20-50 años además de lo anterior, enfatizaron que ha fungido como espacio recreativo a nivel local, *Nosotros siempre hemos tenido el parque para ir con las bicicletas, a jugar con los niños, y a las albercas* (Oscar, octubre 2019). Durante los años que estuvo vigente la construcción del proyecto aeroportuario, se construyó un parque acuático con toboganes y hubo una mejoría en las instalaciones, reflejada en la reforestación que tuvieron las áreas verdes, lo cual ha incentivado a que la población adulta salga a caminar en las mañanas, también, observé que la población joven acude con regularidad a las nuevas albercas con fines de pasatiempo y distracción.

Actualmente con el nuevo equipo de comisariado que entró en vigor en el 2019, desde hace meses han iniciado faenas ejidales para reactivar el parque. Como resultado, actualmente la parte de áreas verdes del parque funge como un espacio de

convivencia y recreación que recibe mayores visitas los fines de semana. El acceso a dicha área no tiene costo, únicamente se cobra a las personas que acuden en automóvil por el estacionamiento, un montó \$20 horario libre. En este espacio se venden alimentos, bebidas y postres que forman parte de la comida local tales como tlacoyos, sopes y tacos de guisado, micheladas que es cerveza con tamarindo y chile o chamoy, sangrías, refrescos, jugos y aguas frías de sabores, asimismo hay renta de triciclos. Por otra parte, también se han construido pequeños asadores para que las familias y grupos de amigos puedan acudir con su comida y prepararla. Durante los últimos recorridos de campo me percaté de que regularmente llevan carne, que asan o fríen, y la acompañan con nopales y cebollas con tortillas y tlacoyos que compran en el mismo pueblo, y lo que compran dentro del recinto con mayor frecuencia son refrescos y micheladas (Diario de campo, septiembre 2021).

Durante el trabajo de campo en compañía de ejidatarios/as y habitantes, así como las entrevistas realizadas, sustentan que en estos lugares se presenta la construcción de una memoria histórica territorial, expresada en la identidad que ha significado un pasado prehispánico para las comunidades y que ha pervivido a través del tiempo en el imaginario comunitario.

Durante la culminación de este trabajo el Gobierno emitió un decreto el día 22 de marzo del 2022, en el que se estipuló a 14,000 hectáreas del Lago de Texcoco como Área Natural Protegida, en el área de Texcoco, Atenco, Chimalhuacán, Ecatepec y Nezahualcóyotl, con el fin de preservar la riqueza biológica, cultural, hídrica, y la memoria histórica de los pueblos.

Por lo que, habrá que continuar documentando el presente y futuro del Lago de Texcoco y su relación con sus habitantes, ya que este recurso hídrico les ha proveído en el tiempo de archipiélagos afectivos y paisajes que han fortalecido el imaginario regional como un área extensa de navegaciones dinámicas.

CAPÍTULO 4. LA PARTICIPACIÓN FEMENINA EN LA ALIMENTACIÓN

Para reconstruir la vida de hace cincuenta años atrás me remití a los testimonios de las personas que se encuentran en la edad adulta, que es la generación entre los 50-80 años, los testimonios los entrecrucé para verificar la información acerca de cómo era la vida en términos generales.

A pesar de que mi investigación destaca el fenómeno alimentario desde la aportación femenina, se dará cuenta de otros elementos relacionados con el orden social, ya que la comida no está disociada de aspectos del entramado cultural.

4.1 Las mujeres de la coyuntura. La vida de las mujeres en retrospectiva

Los pueblos han tenido cambios a través del tiempo, como la mayoría de los pueblos de la región Atenco-Texcoco, anteriormente la vida era más dependiente de actividades agropecuarias en donde se cultivaba la tierra y se criaban animales de ganado y de traspatio. La población en ese entonces era mayoritariamente cercana al campo, estamos hablando de los primeros ejidatarios que existieron en el municipio o de sus hijos, por lo cual su alimentación recurría más a cultivos, principalmente de la milpa, a un conjunto de animales que se criaban en los traspatios como conejos, caprinos, y aves como pollos, gallos y guajolotes, a quelites recolectados y a recursos lacustres muchos ya extintos hoy en día (Rosas, 2013; Palma, 2016).

Antes de 1950, en los pueblos no había servicios básicos como luz eléctrica, se usaban lámparas de petróleo y velas para alumbrarse de la oscuridad, tampoco tenían drenaje por lo cual eran comunes las zangas en las calles. Las casas eran de adobe, otras de lámina y carrizo, las cocinas eran de humo en donde se usaba leña, no había transporte tenían que salir hacia la carretera Lechería-Texcoco caminando, para trasladar cosas de un poblado a otro usaban burros, mulas o caballos.

Me acuerdo de que cuando yo iba a la primaria no había transporte teníamos que correr alcanzar el guajolotero, mi falda era blanca luego me salpicaba de lodo y llegaba sucia a la escuela. El primer transporte

que entró me parece que fue a Ixtapan con la familia Galicia (Ana, 61 años, Nexquipayac).

Esa carretera se hizo en el sesenta y ocho, antes era terracería y yo me acuerdo cuando fuimos a la escuela donde está el fútbol rápido veíamos el puente nuevo. Por el verificentro pasaban dos transportes uno se llamaba sultana era todo de vidrio color verde y el San Juan era como los guajoleros blanco con rojo, pasaba cada media hora (Leonor, 84 años, Nexquipayac, enero 2020).

Las mujeres contraían matrimonio a edad temprana, muchas de ellas estaban entre los 14-15 años ya formando una familia, se acostumbraba a que se casaban por la iglesia y por el civil (diario de campo 2019-2021).

Los hombres jefes de familia trabajaban en el campo, prestando oficios de albañilería y plomería o como obreros en fábricas conurbadas, como lo fue Sosa Texcoco o la carrocería Altamirano ubicada en el pueblo de Atenco. Algunas familias se dedicaban desde entonces a la elaboración de merengues, helados y fajillas conocidas como cinturón artesanal.

Derivado de la división genérica del trabajo las mujeres han estado culturalmente encargadas de las tareas no remuneradas. Estas labores en el contexto de hace cincuenta años atrás respondían principalmente a todo lo asociado con el espacio privado. En aquel contexto, el rol principal de las mujeres era en el hogar con actividades domésticas, dedicándose al cuidado de los hijos y quehaceres familiares. Las esposas de los campesinos les llevaban comida al campo a la hora del almuerzo y de la comida, como destacó don Alberto:

Era pesado para ellas, tenían que preparar las tortillas a mano y llevar de comer a los esposos hasta las parcelas; ser esposa de campesino estaba relacionado con que la mujer era tlacualera, porque su deber era llevarle al campo comida (Alberto, julio 2019).

No teníamos luz ni agua. Era solucionarte la vida sin ningún electrodoméstico (Abigail, septiembre 2019).

Cuando conseguían un trabajo remunerado, lo hacían en actividades domésticas como lavar, planchar ajeno, o vender comida y productos del lago que les llevaban sus

esposos, hijos o hermanos como la sal de tierra y el tequesquite. El dinero obtenido se iba destinado a gastos de la unidad familiar, tal como mencionan los siguientes relatos:

Las mujeres no estudiábamos... yo fui a la escuela solo hasta segundo año. Antes pedían prestado [recibía un pago] para ir hacer un quehacer, me pedían para ir a lavar trastes, barrer, lavar ropa. Me pagaban... antes decíamos era mucho, pero todo era barato ahora pagan más, pero todo está caro; la docena de ropa me la pagaban en tres pesos, seis pesos y ahora dicen que ya la cobran también más caro. Antes no había planchas de vapor, yo planchaba con las de carbón y el dinero se lo daba yo a mi mamá para gastos de la casa (Lucia, 60 años, Atenco, enero 2020).

Algunas mujeres que trabajaban vendían en Chiconcuac comida, o que el pitle¹⁶ o lo que podían porque la gente era muy pobre y no alcanzaba a veces ni para darle de comer a sus hijos (Leonor, 84 años, Nexquipayac, enero, 2020).

El espacio privado y las actividades asociadas en dicha esfera eran socialmente las que desempeñaban las mujeres, porque era una sociedad inminentemente más rural, en la cual, dominaban valores y creencias referentes a que la mujer podía salir de la casa mientras fuera a seguir realizando el mismo tipo de actividades.

Salían a trabajar las mujeres, por la pobreza que vivíamos no quedaba de otra...y muchas a pesar de la pobreza no trabajaban y menos si ya era casada; yo recuerdo que decían que porque los maridos no las dejaban (Sara, diciembre 2019).

Me acuerdo de que mi mamá se casó muy joven, luego a vivir con mis abuelos. Mi abuelito era muy machista y la mandaba, le decía *Aleida apúrate hacer el agua de limón que traigo sed del campo*. Y mi papá se quedaba callado. Era todo muy diferente, más los hombres de antes porque eran muy machistas (Á, noviembre 2021).

Los hogares se caracterizaban por tener pequeños cuartos y un solar en el que se tenían corrales para los animales, así como árboles frutales de naranjas, granadas y duraznos. Las familias con mejores condiciones económicas tenían hornos que servían para cocer el pan el día de muertos y barbacoa de pato o de borrego en ocasiones esporádicas. Eran pocos los hogares que contaban con camas, la mayoría dormía en petates de palma.

¹⁶ Se refiere a un tamal elaborado a base de pescado blanco, con xoconostle, epazote, jitomate y cebolla envuelto en hoja de maíz.

Antes aquí en la casa solo teníamos dos cuartos grandes y todo lo demás eran corrales para los animales, teníamos gallinas, pollos y conejos que cuidábamos mis hermanas y yo. Ya en la otra parte era un espacio grande para el caballo y al fondo había flores y unos frutales [árboles] (Julia, enero 2020).

Las mujeres a su vez estaban a cargo de los frutales en los traspacios y de la crianza de los animales domésticos como pollos, gallinas, cerdos, conejos y guajolotes, pero en determinadas etapas del ciclo agrícola se incorporaban a labores agrícolas, esto para evitar pagar a peones y que las ganancias del rendimiento de la parcela quedaran dentro y para la unidad familiar, como lo expresaron los testimonios:

Nos decía mi papá ahora si voy a necesitar más manos. Mi mamá, mi hermana y yo, íbamos al campo ...era un trabajo muy arduo el de sembrar y cosechar, te lastimabas muy feo las rodillas, las manos y la cara por el sol (Lucia, diciembre 2019).

Una vez fue mi esposa a la parcela ayudarme con mis hijos, ese año sembré maíz; no me fije y le di un machetazo en sus pies, después ya me daba pendiente que fuera, pero no había dinero para pagarle a los peones (Lucrecio, enero 2021).

La condición femenina estaba al servicio de los hombres, por ello, se incorporaban al trabajo agrícola cuando las necesitaban, pero eso no las eximía de realizar también lo referente en el hogar, y a pesar de que contribuían con su fuerza de trabajo, no recibían un pago económico, porque los tratos de ventas de los cultivos eran entre los hombres.

4.2 La cocina espacio físico-simbólico.

La acción de alimentar conlleva con planear, abastecer, preparar y distribuirlos para el consumo, mantener los entornos y utensilios para comer y cocinar (Pazzarelli, 2010). Abarca (2006) subraya la capacidad de las cocinas compartidas entre mujeres, como ámbitos para la construcción intersubjetiva de la noción de ser mujer y de cumplir con los cuidados como atributos de lo femenino.

Las circunstancias de las mujeres hace años parecían ser muy semejantes. Las mujeres preparaban la comida en espacios que refieren como las cocinas de humo que se distinguían por elementos como el tlecuil, comal de barro, el metate, el molcajete, una mesa y sillas para comer. Al no tener luz electrificada no contaban con refrigerador, licuadora, ni demás electrodomésticos, razón por la que la comida se

preparaba a diario ya que no había manera de conservarla sin que se echara a perder tal como menciona doña Leonor:

No teníamos refrigerador, había que andar cocinando a diario e hirviendo lo que uno preparaba para que no se echara a perder, cuando llegó la luz y nos dijeron que ya podíamos poner nuestro foquito fuimos felices, y a nosotras las mujeres nos cambiaron mucho la vida (Leonor, enero 2020).

Las cocinas de humo hacen referencia a una cocina que se fue disolviendo en el tiempo, que existe en la memoria de las personas adultas y adultas mayores que hoy habitan en los pueblos, por lo cual es recordada con cierto grado de nostalgia y gratos recuerdos de la vida familiar.

Los testimonios de mujeres y hombres relacionan a las cocinas de humo con la figura de una mujer. La mujer abuela, mamá, esposa, hermana o hija como la que estaba al frente de un cúmulo de ingredientes, de utensilios, pero también como la receptora de conocimientos necesarios de preparar los guisos para la familia.

Al hablar de estas cocinas yo me acuerdo de mi mamá haciendo de comer y nosotros a veces andábamos jugando nos gritaba que ya a comer y no teníamos ni mesa ni sillas, éramos muy pobres. Pues cada uno agarraba su piedra y nos sentábamos alrededor, hacíamos todos los chamaquitos como una ruedita (Franco, marzo 2020).

En Atenco hace cuarenta años, todavía los hogares tenían una de estas cocinas en donde las mujeres solían pasar largas horas de su día, su estructura era la misma, en voz de doña Elvira eran así:

La cocina era un cuarto y tenía una bola, mi suegra le decía la bola, ¿por qué le decía la bola? Porque el tlecuil era donde amasaba la masa y luego tenía otro cuadrado donde ponía el comal. Salía siempre humo de todas las casas (Elvira, julio de 2020).

En este tipo de cocinas de humo se llevaba la cocción de tortillas, frijoles, arroz y guisados, también en este fogón se freían carnes y se hervía el agua para el café, el té o la leche.

Recuerdo que mi mamá ya estaba cociendo sus tortillas, y por otro lado en una olla tenía cociendo sus frijolitos, y en otra ollita chiquita ponía el café que se iba a llevar al campo con el almuerzo (Luisa, marzo 2020)

Estos tlecuiles o fogones utilizaban, para el fuego, leña o la majada del ganado bovino la cual era comprada o era tarea de los niños y adolescentes recolectarlas, principalmente en la cercanía de los cerros.

Me acuerdo de que con mi hermano Luis íbamos a Tepetzingo, nos íbamos con Doña Enriqueta que también iba por su leña; ya conocíamos bien en donde se encontraba la buena leña, eso lo hacía mi hermano y yo juntaba la majada de los animales (Lucia, 79 años, Atenco, febrero 2020).

Al tener servicios básicos y mayores vialidades de acceso al interior de los pueblos la vida de los pueblos fue transformándose, así como los roles de las mujeres y hombres, tal como señala doña Julia:

Antes acá no había calles pavimentadas, ni clínica, teníamos que ir hasta Texcoco. Yo por ejemplo me acuerdo de que había parteras, y curanderos que sabían que hierbita tomarnos o así. Pero nos enfermábamos poco porque, aunque comíamos con manteca, los animales comían limpio no como ahora (Julia, 79 años, Nexquipayac, enero 2020).

4.3 Cocina lacustre y de la milpa. Saberes, sabores y colores

El arqueólogo Jeffrey Parsons tras haber realizado una investigación en el vaso del lago en el 2003 que consistió en analizar un perímetro de 20 kilómetros por 20 kilómetros, de lo que actualmente es zona federal encontró que “...hubo una época justo antes de la llegada de los españoles en la cual una hectárea del lago de Texcoco producía lo mismo que una hectárea de tierra cultivada” (Issue Texcoco, 2009)

Se piensa que las sociedades prehispánicas pudieron subsistir gracias a la gran riqueza de aves (entre los que destacan los patos), alga espirulina, acociles, y ahuate conocido como el caviar del lago.

Hace cincuenta años, la alimentación familiar consistía en muchos recursos que el lago y el campo les suministraba, por lo que, los testimonios reafirman que su dieta estaba relacionada con el medio ambiente circundante.

Mintz menciona que las cocinas tienen cierta relación con la historia humana, destacando que lo que se come tiene una historia vinculada con el pasado, en el que su consumo tiene un significado asociado a un contexto cultural (Mintz, 2003).

En la imagen del código Mendoza se puede observar a un par de mujeres preparando tortillas, postradas en un metate moliendo el nixtamal, un comal y una olla. Lo que permite sostener que de acuerdo con la división genérica del trabajo las mujeres eran las encargadas de preparar los alimentos, además llama la atención que la enseñanza era formal y obligatoria mediante un lenguaje oral y visual de una mujer adulta a una joven transmitiendo saberes y conocimientos culinarios.

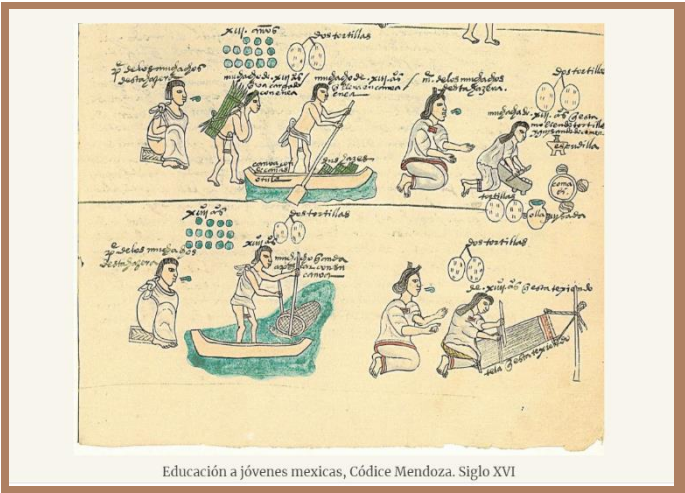


Figura 7. Educación a jóvenes mexicas
Fuente: Códice Mendoza

En estas cocinas también se enseñaba a las mujeres menores o más jóvenes todos los secretos de las recetas, si bien, no tienen escrito ningún recetario, la historia oral ha sido importante; además de que no hay recetas únicas, sino que cada familia ha hecho a su manera la preparación de atoles, tamales, panes, caldos y guisos, aunque los ingredientes vertidos sean los mismos.

Como en otros lugares, en Atenco la cultura alimentaria se aprende mediante un tipo de cocina, hace cincuenta años, el lago todavía suministraba recursos acuáticos como pescados, gusanitos, patos, acociles y ahuate en grandes cantidades.

Tabla 9. Los recursos lacustres en Atenco.

Recursos	Espacios donde se encuentran
Tequesquite	suelos salitrosos
Alga espirulina	cercanías del lago de Texcoco

Acociles	cercanías del lago de Texcoco
Ahuautle	cercanía el lago de Texcoco
Sal de tierra	suelos salitrosos
Patos	charcos cerca del lago de Texcoco
Pescados (desaparecidos)	lago de Texcoco
Ranas, atepocates y ajolotes (desaparecidos)	lago de Texcoco
Caracoles	Cerro de Tepetzingo y Huatepec

Fuente: Elaboración propia con base en diario de campo.

Los hombres proveían de muchos de estos recursos lacustres, mientras que las mujeres tenían una práctica de recolección en compañía con otras amas de casa y los hijos/as, por las tardes, iban a las parcelas cultivadas a *juntar* chiles, jitomates, chiles, calabazas, y quelites (Diario de campo 2019-2021).

La población siempre consumió este tipo de fauna lacustre en su alimentación, de donde fueron una fuente económica. Tal como recuerdan habitantes, de la siguiente forma:

La cocina lacustre y de la milpa, hasta hoy en día, se compone de comidas en las que se vertían estas especies lacustre, como el caso del pitle, un pescado blanco relleno de xoconostle, jitomate, epazote y chile, envuelto en hoja de maíz, y que se cocinaba en el comal a fuego medio-bajo, su consistencia era saciante, como destacó una señora:

El pitle era de los guisos comunes. Limpiabas bien el pescado, lo salabas antes de ponerle la verdura y a cocinarlo... muy rico y nutritivo, pero te caía muy pesado por todos los ingredientes, es más acababas de comer y te daba mucho sueño (Lilia, marzo 2020).

Otro platillo distintivo en las comunidades son las tortitas de ahuautele en salsa verde, para los pueblos de Atenco- Texcoco, coloquialmente el ahuautele es considerado el caviar de la región (diario de campo 2020). Su forma de preparación al igual que las

demás comidas, era enseñado por la suegra, la mamá, la hermana o la tía, como expresa la siguiente entrevistada:

Las bolitas son muy pequeñas, a mí me enseñó mi abuelita y mi mamá que debes tener mucho cuidado de lavarlas bien porque si no te amarga el guiso, ya después les pones huevos y formas tus tortitas, para posteriormente freírlas y agregarle la salsa verde y calabacitas (Jael, octubre 2019).

El ahuatle es conocido también como Axayácatl, considerado como una chinche acuática originaria del Ex lago de Texcoco, su consumo se remonta a tiempo prehispánicos, el emperador Moctezuma solía consumirlo frecuentemente.

Es también llamado el caviar mexicano, contiene cantidades abundantes de proteína, ya que brinda porcentajes de hasta un 80 por ciento en comparación de la carne que aporta 25 gramos.

El ahuahutle es un recurso que ha tenido presencia alimenticia desde tiempos prehispánicos, en el esplendor del lago su abundancia permitió poder fungir para una venta y recurso de intercambio con otros pueblos.

Las formas de prepararlo hoy en día tienen que ver con la época del año, pero las más usuales sigue siendo en el revoltijo y en tortitas, su adquisición es por familias que lo venden en el pueblo.

El ahuatle se origina de la huevera del mosco, pero del mosco que comen los patos, es como negrito y blanquito, no es como el mosco común y corriente, había mucho tule, el tule se utiliza para hacer los petates y en sus hojitas el mosco pone sus huevos y ya las personas que saben ya cuando ven que está saturado, cortan el pasto y ponían unos costales o llevaban sus petates y el ahuatle se quedaba ahí, claro que le quitaban las basuritas. El kilo de ahuatle se vende por medida, antes le decíamos “guajillo” que es un kilo y medio (Alberto, 69 años, Atenco, enero 2020).

El ahuatle todavía se consume en los pueblos, aunque a las generaciones jóvenes no les agrada mucho porque mencionan que tiene un sabor que no les agrada, sin embargo, existen todavía familias que obtienen un ingreso por su venta.

Al tener una convivencia con la naturaleza la gente va conociendo sus recursos: su localización, su acceso, sus usos y los cuidados que debe tener al recolectarlos; la apropiación de ellos también recae de acuerdo con el género.

La cacería de patos se ha ejecutado a lo largo del tiempo, en espacios de agua cercanos al lago de Texcoco, conocida como *las armadas*, eson espacios masculinos en donde asisten hombres desde la edad adolescente hasta la edad adulta. El que sea una actividad considerada como peligrosa, sucia y arriesgada, hace que las mujeres queden excluidas de ella, por lo que no participan en la adquisición directa de estos recursos. Para tenerlos en un guiso la vía de adquisición es por medio de que un hombre de la familia los lleve sea el esposo o el hijo (o ambos), o porque lo compre con algún vecino.

El pato lo comíamos en caldo, en pipián y para vender se acostumbraba a prepararlos en barbacoa y cocerlos en los hornos de leña, salía la carne muy suavecita. Lo que habría que reconocer es que era muy choquia (Ángel, octubre 2020).

Las armadas se siguen llevando a cabo, a pesar de que están prohibidas desde fines de los años 90 por la SEMARNAT, pero se hacen de manera clandestina, aunque la gente menciona que ya no llega la misma cantidad de patos que hace años. Las personas tienen conocimiento de las distintas variedades de patos desde su tamaño, color y sabor, por lo que construyeron denominaciones con nombres que les permitieran reconocerlos rápidamente al momento de comprarlos-venderlos, por medidas que llaman: una mano.

Los vendían de acuerdo con la mano, por ejemplo, para algunos, una mano era tres de los patos zarceros, mientras que de los golondrinos de dos y hasta tres formaban una mano (Leonor, enero 2020).

Anteriormente el pato, era uno de los animales protagonistas en barbacoas, en pipianes, en caldos, en tamales, y en guisos con salsas. Las personas jóvenes mencionan que una de las razones que su consumo no se perpetuara fue el sabor y su precio.

El pato le gustaba mucho a mi papá... ¿Cómo se preparaba? De varias formas. Me acuerdo de que mi mamá hacía un caldo con varios chiles, le echaba xoconostle según esto para cortarle el choquia que los patos

tienen, porque el pato es un animal, o un alimento muy oloroso y te soy honesto a mí no me gustaba mucho que digamos (Heriberto, ejidatario, Atenco, julio 2020).

Por ejemplo, comíamos barbacoa de pato en ocasiones especiales, porque si no tenías horno había que mandarla hacer y el pato siempre ha sido costoso, entonces eso también influyo. Ahora en el cumpleaños de mi papá le hacemos su barbacoa a él siempre le ha gustado mucho ya que creció con ese sabor (Isaura, 46 años, Acuexcomac, marzo 2020).

La cocina es un espacio de reproducción social, en el sentido, que transmite recetas, historias, creencias, y sobre todo el significado que adquiere la comida en la cultura (Mintz, 2003).

Mi abuelita hacía tamales de pato, hacía un atole bien rico y nos fue enseñando mucho de comidas, yo sé hacer todavía todo eso...cuando cocinaba nos gustaba estar ahí porque nos contaba historias de espanto del parque de los Ahuehuetes (Adela, 62 años, Atenco, enero 2020).

La cocina lacustre era complementada y acompañada de una serie de alimentos de la milpa, entre los cuales destaca un granopreciado, en la cultura alimentaria campesina: el maíz.

En la cocina de Atenco el maíz tiene una centralidad debido a que es un grano con el cual producen y perpetúan una serie de alimentos que les brindan sustento, pero al mismo tiempo reproducción cultural, en el caso de los recursos del campo son parte importante de una clasificación cultural que les ha brindado identidad con el territorio, y fungen como acompañante de colores, olores y sabores en guisos locales.

Las civilizaciones prehispánicas comenzaron con la domesticación de plantas para su supervivencia, actualmente estas plantas forman parte de la cultura alimentaria de los pueblos y comunidades indígenas (Casas y Caballero, 1995).

En México el maíz ha constituido, y diferenciado a sus sociedades a partir de una diversidad de guisos muchos de ellos han formado parte desde la época prehispánica en su vida ritual y cotidiana.

Se ha reconocido que los pueblos indígenas de nuestro país lo utilizaban de acuerdo con su cosmovisión, a la agricultura y a la religión católica que hasta nuestros días es la que ha prevalecido (Pilcher, 2001).

Licona y colaboradores (2017), destacan que en las cocinas existen alimentos básicos, también conocidos como super alimentos culturales que van configurando los sistemas alimentarios, en Atenco existe aún una cultura del maíz que ha sobrevivido en el tiempo, aunque ha tenido transformaciones como podremos notar.

En los pueblos de Atenco el maíz ha sido y continúa siendo un grano de suma importancia para alimentarse. Tal como menciona Mintz es un elemento constitutivo que valida la pertenencia a su territorio y que además es un alimento central que ha configurado a la región por la manera particular de consumirlo (Mintz, 2003).

El cultivo del maíz ha prevalecido desde tiempos inmemorables, la gente recuerda que desde que existían las haciendas en la región era un grano muy socorrido, debido a sus múltiples usos en la cocina.

Muchas familias no tenían alguna jurisdicción agraria con la tierra, pero sus familiares cercanos sí y era con quienes recurrían a comprar el maíz, con lo cual se puede sostener la idea de que han sido las personas relacionadas con el campo las que han mantenido este tipo de alimentación por costumbre y por el sentido atribuido hacia los sabores del pasado.

En los pueblos de Atenco las personas recuerdan que antes de que existieran las tortillerías, las tortillas se tenían que hacer a diario para la comida y que cuando no se quería, se recurría a comprarlas con vecinas o mujeres que sabían que las vendían. Como se mencionó anteriormente eran cocidas en el fogón, pero para ello se tenía que preparar el nixtamal, preferentemente desde la tarde-noche de un día anterior.

Había que tener todo en la cocina planeado porque si ya no poníamos el nixtamal por irnos a una fiestecita o algún ladito, teníamos que comprarle o pedirle prestado a la vecina unas tortillas (Julia, 79 años, Nexquipayac, enero 2020).

Anteriormente en los hogares ofrecer una tortilla a alguien que entraba al hogar, era un acto de hospitalidad y de amistad. Las tortillas guardan lazos sociales, afectivos y nutricionales para las personas, como refirió el siguiente testimonio:

En la casa que tu fueras, todas echaban tortillas y nunca faltaba su molcajete de salsa en la mesa y te decían pásale y agarra tu tortilla. Agarrábamos la tortilla con tantita salsita (Elvira, julio 2020).

La elaboración de tortillas tiene todo un proceso que involucra tiempo y mano de obra del cual las mujeres han sido las responsables. El maíz una vez desgranado se cubre con agua en una cubeta agregándole cal, los granos se hierven para que se desprenda su cascará para dejarlos reposar entre once y trece horas en la misma agua con cal lo cual la mayoría de las veces era toda la noche, a la mañana se enjuagaba para ya molerse en metate o en un molino hasta obtener la masa.

El preparar tortillas a diario era una de las tantas actividades femeninas, que a las mujeres desde niñas se les iba enseñando a cómo hacerlas y con ello se les transmitía una serie de creencias relacionadas al trato que debía tener el maíz.

Mi mamá como quedo huérfana a los 11 años no hubo quien le enseñara porque eso era todo un aprendizaje para que la masa quedará bien y para que no se rompieran al momento de echarlas al comal, por eso decían que no se podían casar si no aprendían (Julia, 79 años, Nexquipayac,).

Acá mi hermana todavía hace su salsa en molcajete ella sí le gusta hacer que ya no muele en el metate porque le duele su pierna, pero ellas sí molieron, echaban tortillas a manos diario, de esos metates nosotras tenemos tres ahorita los subieron a la azotea porque ya ni los ocupamos acá se van a romper, pero ahí que estén guardados (Karla, 68 años, Atenco, enero 2020).

Llama la atención que la cocina también nos exprese mandatos sociales que se relacionan con el género. En este caso, como mujeres, uno de los cometidos en este contexto rural para poder contraer matrimonio y tener una familia se asocia con el buen desempeño de roles en la división de genérica del trabajo; entre los cuales destaca *saber echar tortillas*.

Cabe resaltar que el cultivo del maíz también se debía a los apoyos que el Gobierno les brindaba, muchos de los cuales eran cultivos principalmente destinados a la dieta mexicana como son el maíz, el frijol y el trigo, a partir de los años 90 del siglo pasado al adoptarse reformas estructurales estos fueron disminuyendo y cada vez más condicionados con criterios específicos para poderse otorgar, tal como señala:

Aparte de que acá comemos mucho con el maíz, eran los tiempos de Banrural, el gobierno le daba a mi esposo apoyos en sus dos parcelas, pero para ello tenía que cultivar maíz y frijol sino se los quitaban, venían a supervisar unos ingenieros, tuve hasta el PROCAMPO, pero por lo mismo no podía sembrar otra cosa (Elvira, 68 años, Atenco, enero 2020).

no, yo nunca me apunté, nunca tuve acceso porque nunca supe hacerlo, pero sí había apoyo para los que sembraban. Y aunque no sembraran la gente iba y pedía su apoyo, porque decían a que *se lo quede el gobierno, aunque no lo usemos para lo que es, pero que nos apoyen* (Julia, 79 años, Nexquipayac, enero 2020).

Les daban apoyo a los que sembraban maíz y frijol hace años era más hasta para fertilizantes y semillas, luego hasta PROCAMPO ya luego cambio de nombre, pero les seguían dando, pero mucha gente ni cultivaba sus parcelas (Fernando, 46 años, Atenco).

Hasta 1990 era más frecuente el maíz para la elaboración de las tortillas, de las que las mujeres eran las encargadas, pero por aquellos años llegaron a instalarse tortillerías en los pueblos y esta labor comenzó abandonarse, aunado a que las mujeres tomaron cargos en la estructura laboral con ocupaciones en servicios, comercio y brindando servicios domésticos en municipios colindantes y en la CDMEX , lo cual hizo que por practicidad compraran ya sus tortillas, tal como lo señala la siguiente señora:

Antes sí cual más veía que hacía sus tortillas. Ahora ya no, muy pocas son quienes siguen haciéndolas porque sí las hay...En mi caso empecé a trabajar en una casa en Tequisistlán y me acuerdo de que ya no me daba tiempo y como ya había de maquina pues se me facilito, aunque no saben igual pero luego ya nos acostumbramos (Alejandra, enero de 2020, Atenco).

Mintz (2003) destaca que en las cocinas hay una población experta que distingue, al probar o ver un alimento, el cómo fue hecho, en dónde e incluso es capaz de distinguir quién (es) lo prepararon; esto es de suma importancia en las tortillas todavía, ya que quienes las siguen consumiendo y preparando, indican que es porque no se acostumbraron a la calidad de las que se ofertan en las tortillerías.

Yo sigo haciendo las tortillas porque desde que me junté con mi señor seguía yo haciéndolas y así crecí a mis hijos. Y nunca nos gustaron las de maquina porque saben a Minsa y se rompen en la mano cuando las va a comer uno y no tienen sabor... y hasta ahora mire sigo haciendo mis tortillas (Isabel, febrero 2020).

Cuando uno prueba una tortilla hecha a mano hay un abismo con las de tortillería, enseguida se da uno cuenta por su grosor, tamaño, sabor, y hay de colores depende del maíz, pero como llevan mucho trabajo ya casi no se hacen (Alberto, enero 2020).

El consumo del maíz se da de diferentes maneras, aunque la tortilla sigue siendo la más común y, como notamos, la gente aprendió adaptarse ante el momento del abandono cuasi total de las tortillas a mano, ya que es el acompañante de todo tipo de comida, tanto para *sopear* como para hacer tacos, además de que está relacionado con una resistencia del campesinado y su relación con la tierra, que habita en los pueblos del municipio.

En algunas casas, en el área de la cocina o en el comedor es común ver colgadas mazorcas entretejidas, si se les presta atención, uno se puede percatar que están compuestas de diferentes colores: maíces amarillos, rojos, azules y estos significan la clase de maíz que sembraron en cada año.

Inminentemente los hábitos de una sociedad guardan cierta relación con el nivel de salud de su población. En esta cocina en retrospectiva la generación de adultos/as mayores han destacado a partir de las entrevistas en profundidad, que gozan de un buen estado de salud, y esto lo atribuyen a la forma en la que se alimentaron por muchos años.

Al médico le sorprende que no me pongo insulina, pero es por mi modo de vida. Como puro así del campo...Mi mamá decía *está es muy india si no tiene su gorda no está contenta*. Hago mis chilaquiles, mis tlacoyos, mis tamales, puro maíz (Abigaíl, marzo 2020).

Tengo mis huesos sanos, mi dentadura completa; eran tiempos en donde comíamos del lago. Desde pescados, ahuate, patos, y mucho maíz y quelites (Danilo, diciembre 2019).

Al indagar en las charlas que tuve con las personas de la generación de 50-80 años, y observar sus preferencias alimentarias, fui reconociendo que, al haber crecido con una cocina apegada al lago y la milpa, sus gustos y sus selecciones siguen determinadas por todo lo que rodea estos dos espacios culinarios, además de que me contestaban que lo natural y saludable está alejado de los productos industrializados y empaquetados, que *regularmente son chatarra sin nutrientes y mucha azúcar*.

Efectivamente esta generación contempla un nivel de salud óptimo, la vida la afrontan con una energía para continuar asistiendo a la parcela a sembrar; las mujeres salen a

caminar por si solas, y algunas tienen tanta entereza que se encargan del cuidado de sus nietos y algunos quehaceres domésticos. Asimismo, a pesar de que en el escenario de oferta alimentaria hay muchos alimentos, siguen prefiriendo la comida guisada en casa, y alejados de dulces, panes empaquetados y refrescos embotellados.

A partir de lo anterior, se pueden rescatar dos elementos significativos, el primero es que la alimentación en retrospectiva estuvo estrechamente relacionada con el territorio, y que con el paso del tiempo fueron construyendo una identidad a partir de la cocina lacustre y de la milpa, en donde el papel de las mujeres ha sido central para su pervivencia.

CAPÍTULO 5. EL GRUPO DOMÉSTICO, LAS MADRESPOSAS Y SU RELACIÓN CON EL ACTO ALIMENTARIO EN LA MODERNIDAD ALIMENTARIA

El sistema capitalista ha implantado consecuencias negativas en la estructura social de la vida rural, como la intensificación de la pobreza y la falta de equidad de género pese al esfuerzo de políticas públicas y propuestas legales de los gobiernos en nuestro país (Aranda, 1993); (Aguilar, 2011). Las dinámicas capitalistas han impulsado la presencia y participación de las mujeres en trabajos productivos, sin embargo, el trabajo reproductivo sigue siendo asumido como una responsabilidad femenina atribuida a las mujeres como un mandato cultural de género (Lamas, 2014).

La autora Lagarde (2005) plantea que en el grupo doméstico se cumple la reproducción privada de un grupo social, y que a pesar de que existen múltiples grupos domésticos en nuestra sociedad, en la ideología dominante sólo se reconoce la existencia de la familia. En esta investigación me voy a referir al grupo doméstico como aquel que está integrado por personas emparentadas por filiación, conyugalidad, por amistad y por trabajo asalariado en un mismo hogar.

Para Lagarde el grupo doméstico cumple con la reproducción de estructuras, poder social y del Estado, jerarquías y rangos a partir de la identificación en el proceso de identidades, lo cual, está relacionado con determinadas formas de trato, rituales y normas de relaciones próximas; al igual que la articulación del mundo de la reproducción con la producción, de lo público con lo privado, así como de la intervención del Estado en las zonas privadas (Lagarde, 2005: 369).

El grupo doméstico, se convierte en un espacio privado que conduce a dimensionar las actividades de las mujeres, ligadas por excelencia con la sostenibilidad de la vida, en donde se genera y reproduce la economía del cuidado (Carrasco, 2011; Rodríguez, 2015).

Regularmente en la unidad doméstica se gesta la reproducción de la humanidad, bajo relaciones, actividades y funciones que garanticen aspectos económicos, sexuales, políticos y afectivos (Lagarde, 2005; Carrasco, 2011).

Las mujeres han tenido histórica y culturalmente el papel de dar y perpetuar la vida, esto conlleva cargas de trabajo que pocas veces son visibilizadas, valoradas y remuneradas en el hogar y en la sociedad (Federici, 2018).

A partir de la información obtenida y registrada en el diario de campo, me di a la tarea de realizar una tipología de los grupos domésticos que pueden coexistir en las comunidades, la información se estructura en la siguiente tabla:

Tabla 10. Tipología de los grupos domésticos

Grupo doméstico 1	Grupo doméstico 2	Grupo doméstico 3	Grupo doméstico 4	Grupo doméstico 5
Conformado por la familia nuclear	Conformado por la familia nuclear y uno o más adulto/as mayores: suegra/o, o mamá o papá	Conformado por una mujer y sus hijos (as)	Conformado por una mujer, sus hijos (as) y otra mujer: su mamá, hermana, prima o amiga	Conformado por familias extensas.
Regularmente se compone por 3-8 personas	Regularmente se compone por 4-10 personas	Regularmente se compone por 3-5 personas.	Regularmente se compone de 3-6 personas	Regularmente rebasa las 7 personas.

Fuente: Elaboración propia con base en diario de campo 2015-2021¹⁷

Lo que habrá que acentuar es que en todos los grupos domésticos que se pudieron identificar, está presente como mínimo una mujer, quien regularmente está al frente de los trabajos domésticos, esto nos conduce a colocar una revisión crítica de la

¹⁷ Algunos de estos grupos doméstico fueron reconocidos y visitados desde que estaba realizando trabajo de campo durante la maestría.

jornada femenina que hacen las mujeres en los grupos domésticos. Con base en los resultados de la Encuesta Nacional sobre el uso del tiempo 2019 (ENUT)¹⁸, se sabe que las mujeres contribuyen el 67 % en trabajos no remunerados, datos que indican que su trabajo es tres veces mayor en comparación con el de los varones.

De acuerdo con Lagarde (2005) las *madresesposas* responde a una categoría antropológica que devela la constitución histórica de las mujeres con relación a la maternidad y a la conyugalidad, a partir de la ejecución de las actividades de reproducción y servidumbre a lo largo de su vida, esto como parte de los cautiverios en el espacio privado. Lo antecedente implica, construir modos de vida femeninos con deberes y normas que expresan su ser -para y de otros- independientemente de su condición de clase, edad, nación, religión y adscripción política.

Esto mismo responde a lo que Amorós (1994) enfatiza como la construcción de una identidad femenina que se constituye en el espacio privado y la asignación de obligaciones y normas que ocurren dentro de dicha esfera, lo que propicia una intersubjetividad en esferas privadas que conducen a la desigualdad.

Lo antepuesto, se torna valioso, dado que las mujeres localizadas al frente de los grupos domésticos tienen entre 20-50 años, y en su mayoría se sitúan entre la esfera productiva y reproductiva, lo que conlleva a que tengan segunda-y hasta tercera-jornada laboral, ya que al volver a casa siguen ejecutando actividades domésticas y del cuidado en el hogar, a diferencia de los varones, ya sea esposos e hijos, que al volver a casa descansan.

El sistema patriarcal mediante estructuras socioculturales como usos y costumbres legitima deseos y responsabilidades que se aprehenden con la identidad de género desde la infancia (Lagarde, 2005). Estas jornadas de trabajos se desempeñan en nombre de un instinto maternal y del amor hacia el hogar y la familia, por ello, es que hay un expolio de las mujeres, puesto que, a partir de la división genérica del trabajo, las mujeres realizan el trabajo doméstico sin cobrar pago alguno (Federici, 2018), e

¹⁸ La ENUT se refiere a la población de 12 años en adelante.

incluso de no hacerlo las mismas mujeres manifiestan una culpabilidad por *ser malas mamás, esposas, hijas, hermanas o abuelas* (Diario de campo 2020-2021).

La vida familiar en los grupos domésticos se convierte en un dispositivo ideológico que refuerza mecanismos de poder y funciones afectivas-morales necesarios para la reproducción y producción de personas en la sociedad. Las mujeres realizan la función de alimentar a la familia, que radica en la protección, sustento y perpetuación de sus integrantes, sujeta a preceptos de la economía del cuidado femenino y maternal (Carrasco, 2011).

En los grupos domésticos integrados por la familia nuclear tradicional, en donde la mujer-mamá se ha integrado a la estructura laboral, es menos probable que haya una mujer de la misma edad o mayor que ella contratada para efectuar alguna actividad doméstica, pero dentro de dicho grupo es más factible que ante la ausencia de las mamás, sean las hijas las responsables o encargadas de realizar estas labores. Refiriendo específicamente a la preparación de alimentos, las adolescentes mencionaron tener entre 13-15 años y se dedican a preparar sopas, arroz y guisos en los que emplean con regularidad algún embutido, además de que cuidan de sus hermanos menores. En las unidades domésticas en donde ambas parejas son profesionistas, hay una cooperación por parte del varón durante los fines de semana en la limpieza del hogar, pero continúan involucrándose muy poco en cocinar.

En los grupos domésticos del tipo dos, las mujeres tienen mayores cargas de trabajo ya que además de su esposo e hijos, tienen a su cargo el cuidado de uno o más adultos mayores, los cuales, regularmente padecen de un tipo de enfermedad como diabetes, hipertensión o artritis, esto también repercute en el tipo de alimentación que se mantiene en la unidad familiar. Debido a cumplir con el rol de cuidadora, las mujeres preparan comida que responde a una dieta específica que los médicos han recetado para atender estas enfermedades (Diario de campo, 2020-2021). En ocasiones en este grupo domestico es contratada alguna mujer, pero principalmente para la limpieza de la casa como: aseo de la cocina, sala y baño, o bien, una enfermera para asistir alguna especificidad de los cuidados que deba tener el o la adulta mayor (baños, diálisis, toma de presión, inyección de insulina, etc.), pero no para la preparación de alimentos, quien

sigue cocinando es principalmente la mamá o la hija (si hay más de una, es la mayor quien efectúa dicha labor).

En el grupo doméstico tres, regularmente es una familia matrifocal, en donde hay una mujer como jefa de familia, y a pesar de que ésta soltera, se percibió durante el trabajo de campo que tienen un alto nivel de emancipación. Esto probablemente, está relacionado a que ante las condiciones de abandono de la figura paterna de sus hijos (as), ella tuvo que salir a emplearse remuneradamente para el solvento de ella y su hijo (os/as), lo cual, la volvió más independiente económicamente y esta independencia la extendió a otros ámbitos de su esfera personal (Batliwala, 1997; Lagarde, 2001). También un elemento a resaltar es que son mujeres, que, a pesar de percibir bajos salarios, emplean una parte para su recreación y necesidades personales. Son mujeres que gestionan la organización para los trabajos domésticos y enseñan desde temprana edad a sus hijos e hijas a cooperar en conjunto con ella en estos quehaceres.

El grupo doméstico cuatro también tiene al frente a una jefa de familia, pero a diferencia del anterior tiene mayor ayuda, ya que al salir a trabajar tiene la sustitución de otra mujer: la amiga, la prima, la hermana, o la mamá, que reemplaza con frecuencia los quehaceres y los cuidados a sus hijos (as). Las mujeres en las entrevistas manifestaron que sienten un alto grado de confianza en ellas, ya que las dejan al resguardo del hogar, y aunque estas mujeres viven en la misma unidad doméstica, reciben un pago económico que no es fijo, porque depende del ingreso económico de la mujer que labora en una estructura retribuable. En este grupo doméstico se identificó con mayor regularidad la crianza y cuidados de las abuelas hacia los nietos (as).

El grupo doméstico cinco, se compone por familias extensas que habitualmente residen en viviendas conformadas por familias extensas relacionadas primordialmente por cadenas consanguíneas. Al estar las viviendas contiguas permite que las mujeres se cooperen entre unas y otras en la gestión de la economía del cuidado, ya que, al ausentarse por motivos personales, le piden el favor a su suegra, cuñada o hermana para que cuide de sus hijos (as). Respecto a la alimentación son grupos domésticos en los que es más frecuente el intercambio de insumos alimentarios; asimismo al estar

integrado por más de dos personas que salen a laborar y que cooperan con el gasto en el hogar, hay mayor cantidad monetaria destinada a la alimentación familiar y esto se refleja en una mayor variedad de alimentos en su dieta.

Lagarde (2005) refiere que las mujeres pueden ser madres y esposas temporales o permanentes de amigos, novios, jefes, yernos, compañeros de trabajo, de maestros e hijos debido a que al relacionarse con ellos en espacios públicos y privado juegan un rol de proveedoras de cuidados como si fueran sus madres o esposas, esto cobra relevancia en los grupos domésticos en los que las mujeres al salir a laborar queda en sustitución de estos trabajos domésticos otra figura femenina como la que toma el relevo de ser madre o esposa de manera momentánea, aunque si bien la conyugalidad y la maternidad solo son reconocidas bajo un contrato de matrimonio, simbólicamente muchas adolescentes desempeñan un rol de maternidad por afinidad con sus hermanos varones- si bien menores, de la misma o mayores de edad que ellas- y de igual forma hay una conyugalidad filiar con sus padres, ya que pueden eventualmente preparar la ropa -lavándola y planchándola- y la comida que estos se llevan al trabajo (Diario de campo 2020-2021), participando de esta forma en una acumulación del trabajo femenino que es subordinado y adjudicado a las mujeres, por el sólo hecho de serlo, elementos que fomentan una desigualdad intergeneracional desde el hogar (Castro y Riquer,2003).

Las comunidades del pueblo han tenido cambios territoriales significativos, como los servicios básicos y un avance en la urbanización, además de nuevas vialidades y centros recreativos como plazas y el centro cultural en el poblado de San Salvador.

En general la vida de las mujeres que están al frente en los grupos domésticos tuvo mejorías significativas, la mayoría de la generación entre 20-50 años, cuentan con primaria, secundaria y preparatoria concluidas, y algunas (4), estudiaron una carrera referente a cuestiones político-administrativas, en la cual, ejercen.

Los hombres compañeros de estas mujeres, también tienen educación básica terminada, y al igual, que ellas, algunos son profesionistas, como: arquitectos, abogados, profesores y administradores.

Muchas de estas mujeres, se casaron por decisión propia y la mayoría ya lo hizo después de los veinte años, y su primer hijo lo tuvieron entre un año a tres años después de su unión sentimental. Varias de ellas planificaron el número de hijos a tener, y antes del primero recurrieron algún método anticonceptivo, principalmente el dispositivo intrauterino.

A diferencia de la anterior generación, estas mujeres ya no perpetuaron las familias patrilocales, sino, que, por el contrario, los esposos se quedaron a vivir en la unidad familiar de ellas; algunas familias viven en familias extensas en hogares por filiación matrilineal.

Las amas de casa de esta generación no manifestaron que sus esposos tuvieran algún vicio, como la generación anterior que expresó que algunos de sus maridos tenían problemas de alcoholismo. Estas mujeres ya tienen poca relación con las labores agropecuarias¹⁹, en su defecto, suelen incorporar su fuerza de trabajo como ayuda, durante la cosecha, pero principalmente a otra familia consanguínea, el apoyo principalmente es brindado a la mamá, papá, a los suegros, o algún hermano.

5.1 Nosotras, las idénticas. Entre la esfera productiva y reproductiva

En las últimas décadas, en México se han venido observando cambios culturales que forman parte de coyunturas estructurales, algunos referentes para ello han sido, la transición que se asocia con la vida en la modernidad, la adopción del capitalismo, el crecimiento demográfico y los sistemas masivos de industrialización, los cuales han incorporado a las mujeres al mercado laboral, lo que ha permitido que el rol desempeñado por las mujeres hasta entonces tenga representaciones distintas (Cobo,2005).

Al estar las mujeres en estructuras ocupacionales productivas y percibiendo sueldos que se incorporan a los gastos de la unidad familiar, la noción tradicional de que los hombres eran los proveedores y las mujeres las encargadas del trabajo reproductivo

¹⁹ Sólo dos de ellas manifestaron ser posesionarias, pero sus tierras no las cultivan, debido a los altos índices de salitre que no permiten que sean aptas para la agricultura.

quedo desdibujada y el trabajo productivo ha tomado un nuevo rostro: la feminización laboral (León,2010; Federici,2018).

Lo anterior, genera nuevas posibilidades para abordar metodológicamente el modelo hegemónico de familia nuclear, que había tenido hasta entonces precisamente el referente nuclear y relaciones afectivo-amorosas binarias. En la zona de estudio cada vez es más frecuente que las familias se constituyan en grupos por vía matrifocal, las razones principalmente se originan a que el esposo se casó con una mujer que su familia no aceptó por completo, esto porque no era del mismo pueblo, porque era mayor de edad que él, o por tener un hijo (a) de su antigua relación e incluso porque su familia de ella estaba a favor de la obra aeroportuaria (diario de campo 2018-2021).

La cultura alimentaria al estar relacionada con manifestaciones y prácticas sociales ancladas a una determinada cultura (Gracia, 2002), es mediada también por elementos de poder, relaciones de género y severas desigualdades que son sistemáticas.

De acuerdo con Amorós (1994), las dimensiones de lo público y lo privado han tenido connotaciones distintas en el tiempo y variaciones de un contexto a otro. Para esta autora lo esencial entre ambas esferas es el poder, el prestigio y la jerarquía que estructuran a las sociedades.

El espacio de los iguales es el espacio público, el de los hombres, quienes quedan en la mejor posición social, ocupando espacios de reconocimiento, prestigio y una jerarquía que posibilita la competitividad, la remuneración y la igualdad.

El espacio de idénticas es el espacio privado, el de las mujeres, aquel en donde podemos ubicar a las que se identifican entre sí, es un espacio amorfo, indiscernible, difuso y que carece de poder, reconocimiento y valorización (Amorós, 1994).

A partir de esta tipología que nos ofrece Amorós lo que he recuperado para mi investigación es que, en el espacio de las idénticas, se puede ubicar el trabajo reproductivo que ejecutan las amas de casa, en donde como ellas mencionaron hay *una semejanza la cual se encuentra precisamente en la organización del trabajo dentro del espacio privado*, y la explotación que hace de ellas el sistema capitalista, ya que al

mismo tiempo que produce, reproduce a la humanidad en los nichos de vida (Federici, 2018).

Las mujeres amas de casa de Atenco en su mayoría se levantan entre las seis y siete de la mañana cuando las demás personas de la familia se encuentran dormidas. Las actividades que empiezan a realizar son barrer el patio y la banqueta de su casa, lavar ropa, preparar el desayuno y en algunos casos el lonche que se llevará al trabajo el esposo o el hijo, después de que son consumidos los primeros alimentos en el hogar, ella y la (s) hija (s) son quienes se encargan de levantar la mesa y lavar los trastes utilizados, antes de la pandemia eran quienes acudían por los hijos (as) a la escuela, a realizar un abastecimiento para preparar la comida, y el resto del día seguir ejecutando cuidado de los hijos y trabajos domésticos a diferencia de los varones que al llegar descansan, siendo ellas las últimas en irse a dormir, estos trabajos siguen careciendo de visibilización social y remuneración (Diario de campo, 2020).

Hay amas de casa que han incursionado en talleres textiles, en el comercio y en prestación de servicios, la mayoría de ellas laboran en alguna comunidad de la región Atenco-Texcoco. Para ellas, la gestión del tiempo es importante, ya que algunas tienen horarios establecidos de entrada, pero antes dejan limpia la casa, preparada la comida, lavada la ropa, y al llegar nuevamente a casa se percibió que siguen realizando trabajos domésticos y cuidado de los hijos (as), en algunos casos tienen a su cargo el cuidado de su mamá/papá o de la suegra. Tal como señala doña Rosario:

Me voy, pero no por eso desatiendo mi casa, o a mis hijos. Y en mi caso cuido a mi papá que es diabético, trato de que siempre este escombrado y a veces mis hijos ya me empiezan ayudar con lavar trastes o barrer (Rosario, 34 años, febrero 2021).

Dentro de esta segunda jornada laboral hay que enfatizar que para los miembros de la familia uno de los aspectos importantes ante la ausencia de la esposa o madre de familia, es que no falte comida, como lo expresó una ama de casa:

Me dijo mi esposo que empezará a ir al taller [textil] pero que no dejará de cumplir con dejar la comida hecha, porque los chamacos luego les da hambre. Trato de tener arroz, frijoles y sopa; y siempre un guisado que les guste (Marian, 30 años, octubre 2020).

Hay otro segmento de estas mujeres que se dedican al comercio, ellas han decidido en sus mismas viviendas abrir un local de ropa, regalos, tiendita de abarrotes, pollo fresco, tamales, gelatinas y jugos, postres o fruta; en mis registros la información coincide que tomaron esta decisión para no tener que ausentarse del espacio privado y principalmente del cuidado de los hijos (as), como lo manifestó una interlocutora:

Con lo que gana mi esposo ya no nos alcanzaba, pero tampoco quise irme a un trabajo formal porque eso implicaba desatender a mis niños, y luego por falta de atención hasta en drogas andan cayendo; por eso mejor decidí aquí en la casa... (Isaura, octubre 2020).

Hay quienes se han incorporado al comercio, vendiendo en tianguis locales plásticos, ropa, y artículos de belleza y bisutería; mencionaron que las ganancias producto de sus ventas, son destinadas a comprar en los mismos tianguis frutas, verduras, carne y algunos artículos de higiene para la familia (diario de campo, 2020).

A partir del trabajo de campo, se constató que tanto los esposos, como hijos varones de estas familias, han empezado a involucrarse en las tareas domésticas, principalmente en lavar los trastes y lavar su propia ropa, sin embargo, se sigue considerando como ayuda, ya que son las mismas mujeres quienes externaron que es responsabilidad de ellas tener la casa limpia y recogida, así como la comida preparada.

En lo que detecté una diferencia relevante en mis observaciones directas, fue en el caso de las mujeres profesionistas, quienes también se han empleado en estructuras ocupacionales que implican ausentarse del hogar-principalmente en la Ciudad de México-, pero que a diferencia de las demás, dejan *encargada* a otra mujer cercana como la hermana, la tía o la mamá para que las releve en torno a los trabajos reproductivos, y a su llegada del trabajo formal realizan trabajos reproductivos pero en comparación con las otras descritas arriba, en menor cantidad. En voz de dos de ellas expresaron lo siguiente:

Me voy muy temprano y ya llego en la noche. Pero mi mamá me hace el favor de hacer de comer y cuidar a mis hijos, porque mi esposo también se va al despacho todo el día (Marian, enero 2021).

Decidimos pagarle a mi cuñada para que nos cuide a los niños, y respecto a la comida yo en las noches que llego me pongo a guisar sopa y pollo, y siempre trato de tener lácteos en el refrigerador para que no pasen hambre;

ya mi cuñada sólo les calienta y está al tanto de que hagan su tarea (Sandra, marzo 2021).

En algunas familias, la mamá o la suegra vive con la familia, y en algunos casos a pesar de que es una persona que necesita cuidados por su edad y condición, son las personas que están cuidando a los nietos (as), aquí es interesante destacar el género, ya que en el caso de que sea el suegro o el papá, no asume ni se responsabiliza de este tipo de cuidados.

Mi mamá es diabética... se vino a vivir con nosotros, pero a los tres meses conseguí trabajo y ahora ella es quien me apoya con el aseo de la casa y cuidar a mis dos niñas; yo le decía que no, pero ella me dijo que eso la hace sentir útil" (Rosario, abril 2021)

Mi suegro vive aquí desde hace dos años, pero los hombres no tienen paciencia, y mucho menos son buenos para los quehaceres; por eso mejor les contrate una niñera a mis niños (Himelda, junio 2021).

Para estas mujeres, los fines de semana son los días de las compras de abasto, lavar la ropa, de limpieza profunda en la casa y ésta es en colaboración con todos los miembros de la familia, así como la recreación.

5.2 La oferta alimentaria y el abasto familiar

En México a fines de los años noventa del siglo pasado, fueron implementadas en el sistema económico políticas estructurales, las cuales dieron pauta a establecer un sistema neoliberal que originó rezago económico, social y cultural en diversos sectores de la sociedad. Uno de los más afectados fue el rural, al ser desprovisto de apoyos y subsidios por parte del Estado, lo que arrojó crisis civilizatorias que afectaron sus espacios y formas de vida, estas crisis se afrontan y experimentan de manera diferenciada por hombres y mujeres (Robles, 2012; Rodríguez, 2015).

Contreras (2005) señala que ante el contexto de la modernidad alimentaria existen cada vez más oferta de productos alimentarios, lo que solventa la idea de hambruna o escasez, pero paradójicamente no necesariamente se encuentra relacionada con salud y bienestar. Ya diversos autores han destacado que las sociedades rurales, a pesar de los procesos de modernización y globalización guardan prácticas culturales relacionadas con su identidad (Warman, 1995; Escobar, 2005).

Los procesos de la globalización y de la modernidad pueden ser analizados también desde la alimentación, puesto que las sociedades son dinámicas y por ende, al estar en constante transformación los hábitos, costumbres y creencias van cambiando en el tiempo y espacio.

Las mujeres a partir de sus labores, de sus conocimientos y saberes han sido las principales figuras de perpetuar de generación en generación el papel de preparar alimentos, esta tarea no sólo involucra como veremos el *cómo hacer de comer*, sino que inicia desde que buscan suministros e insumos, hasta el momento en que enseñan comportamientos y normas para consumir los alimentos, e incluso este entramado cultural, abarca el momento en el que lavan los trastes utilizados, por lo que en esta práctica emplean horas y horas de arduo trabajo físico y emocional.

La cocina rebasa al asunto del espacio y técnicas para la preparación de alimentos, en este acto cotidiano, se involucran aspectos culturales como lo son creencias, costumbres y representaciones sociales (Fischler, 1995).

Nuestro país, al igual que otros de Latinoamérica, se caracteriza por tener un mestizaje culinario, que se originó con el proceso de conquista. Durante este período se sabe que existió un sistema-mundo-colonial dominado por quienes vencieron: la mirada europea. Durante la conquista se jerarquizó racial y culturalmente a los pueblos (Long, 1996), la piel blanca fue considerada signo y cúspide de civilización (Bak-Geller y Matta, 2020)

Este período involucró un intercambio de granos, frutas, verduras, plantas y animales destinados a la alimentación; algunos autores ya han reportado que los españoles tuvieron resistencias culinarias frente a las prácticas de la población indígena, tal como seguir consumiendo trigo y no adoptar el maíz como la base para alimentarse (Warman, 1995; García-Acosta, 2018).

Esta hegemonía europea hacia el mundo precolombino gastronómico se interpretó con menosprecio, con lo cual hubo una pérdida de sabores, saberes, olores, y recetas, dicho proyecto no fue del todo exitoso, tan así es que hoy en día en comunidades rurales e indígenas todavía encontramos prácticas gastronómicas que datan de

tiempos inmemorables para la gente, y que han sido legados de generación en generación (Albán, 2010).

En México podemos decir que este proyecto aún no termina, ya que con la llegada de otros grupos sociales se ha enriquecido la cultura alimentaria de varias regiones, y esto contribuye a darle multiculturalismo al país.

A diferencia de hace cincuenta años, esta generación hoy en día convive con una modernidad alimentaria, entendida como una oferta de alimentos que abren la selección de opciones para el consumo (Contreras, 2005).

Desde la perspectiva simbólica de Mintz adoptada en este trabajo, el autor destaca que la importancia que tienen los medios de comunicación, las empresas y la globalización como elementos que forman parte de esta modernidad alimentaria, a lo cual denomina *signo externo*, revelando que los individuos no poseen total libertad para decidir sobre qué comer, sino que también existen estos mecanismos, al momento de decidir sobre la forma de alimentarse.

Lo anterior cobra importancia, porque el territorio analizado no está aislado ni es ajeno a ese tipo de factores; ya que geográficamente está cercano a la Ciudad de México, que es considerada una metrópoli que toma cierta influencia cultural para el área metropolitana (Ramírez y Safa, 2009).

Las formas de obtener los alimentos han cambiado a lo largo del tiempo, como se describió en el anterior capítulo, anteriormente la población era más dependiente del medio ambiente para recolectar, cazar, y cultivar recursos comestibles, actualmente. Aún subsiste esta obtención, pero convive con otras formas que se relacionan con el comercio y la competencia industrial que han traído consigo la globalización y la modernidad alimentaria (Adame, 2015).

En Atenco, como en muchos otros territorios de México aún predomina una división del trabajo que responde a roles que se relacionan con un conjunto de tradiciones, costumbres y usos que han sido aprendidos generacionalmente, y que son legitimados por el sistema patriarcal que impera en las esferas de la vida social (Lerner, 1990).

Los roles de género configuran las conductas y normas que hombres y mujeres desempeñan al interior de una sociedad (Lamas, 2014). La división del trabajo y actividades se designan de acuerdo con prescripciones culturales asignadas a los géneros, entre las cuales todo lo relacionado con preparar alimentos ha sido establecido como una actividad femenina.

En esta división genérica del trabajo son las mujeres quienes están a cargo de los trabajos reproductivos en el espacio doméstico (Anzorena, 2008), a pesar de que algunas de ellas trabajan en el comercio, ramo textil o prestación de servicios, las labores en el hogar siguen siendo asumidas como responsabilidades femeninas. Y a pesar de que viven varones en el grupo doméstico, son siempre las mujeres quienes acuden a la compra de la mayoría de los productos alimentarios para preparar los alimentos (Lagarde, 2005).

Se ha reconocido que el abastecimiento alimentario está vinculado con el desarrollo y las condiciones económicas existentes en una sociedad (Torres, 1999). En la zona de estudio en el contexto de transformaciones estructurales territoriales del cual partimos -año 2001-, el sector primario ha tenido un decremento económico, las actividades agropecuarias han disminuido desde hace dos décadas significativamente. Actualmente el sector terciario conforma primordialmente las actividades ocupacionales de la población, esto lleva a que las unidades domésticas cuenten con determinado ingreso y cantidades designadas para el gasto de la alimentación, lo cual repercute en la obtención de productos de distintos precios, calidades y cantidades.

El sector campesino en Atenco tiende a recurrir a la pluriactividad para poder cubrir sus ingresos familiares, combinando actividades de comercio, artesanía, empleo en fábricas y oficina. Cabe resaltar que la unidad doméstica campesina tiene dos funciones importantes: es consumidora y productora. Para el primer aspecto todos los miembros participan, sin embargo, en la producción agrícola participan quienes pueden aportar fuerza de trabajo e inversión económica.

La economía campesina de subsistencia destaca actividades, que no necesariamente compaginan con la economía capitalista que se distingue por la plusvalía. Una característica es que emplean lo obtenido en la dieta de la unidad doméstica, y que

regularmente tienden a mantener un sistema entre los cultivos-como el maíz, cebada y trigo con el que alimentan a sus animales- con la reproducción de ganado y animales de crianza (traspatio) a escala local; esto les genera determinada seguridad alimentaria y ahorro durante el ciclo de cosecha en relación con el abasto de algunos recursos alimentarios tanto para ellos como para sus animales (Núñez y Días, 2006).

El trabajo familiar permite elucidar la realidad social y económica de las familias que aún siembran las parcelas agrícolas y el uso que tienen sus siembras y animales destacando las tareas de hombres y mujeres en el trabajo realizado.

A pesar de que se ha reportado el papel determinante que tiene la relación ingreso-gasto en el consumo de alimentos, considero que esto es más complejo y que existen también otros factores que configuran la dieta diaria.

Como ya se mencionó en el anterior capítulo, el territorio otorga cierto suministro para que las comunidades se alimenten. Durante trabajo de campo pude identificar que algunas de las mujeres se dirigen en compañía de sus hijos/as a recolectar cultivos destinados para la alimentación como: calabacitas, chiles, jitomates, elotes, verdolagas, cebollas, nopalitos y tunas, así como quelites y granos como el maíz, trigo y avena o que sus esposos los llevan del campo a su regreso al hogar, como se resalta enseguida:

Nosotros seguimos sembrando la tierra... no compramos frijol porque lo traemos de nuestra parcela, cultivamos maíz y el tener ya almacenado cualquier grano, te da un ahorro (Dalia, octubre 2020).

Precisamente la división por género ha implicado que las mujeres se hagan cargo de labores no remuneradas: las del hogar, sin embargo, se suman a ciertas actividades que podrían socialmente ser consideradas masculinas; tal como cuidar los animales y acudir al campo, no sólo a trabajar la tierra sino también por recursos alimentarios para proveer a la unidad doméstica.

Algunas casas de las familias analizadas cuentan con traspatio en el que tienen árboles frutales como peras, manzanas, naranjas, granadas y limas, así como pequeños corrales con pollos, gallinas y porcinos de los cuales son las mujeres y sus hijos/as quienes cuidan y crían este tipo de recursos. Tal como se destaca:

Mi viejo me trae maíz, lo muelo y ya le doy a mis animalitos. También de las peras o naranjas, cuando da y hay muchas, vendo o hago mermeladas y así no las vamos comiendo de a poco (Lilia, 52 años, Acuexcomac, junio 2020).

El huerto lo tenemos desde que era niño, antes lo cuidaba mi abuelita, luego de que murió fue mi mamá y hermanas. Tenemos limones, y naranjas (Ángel, noviembre 2019).

A partir del 2001 en el territorio se gestaron cambios estructurales tales como la venta de tierras ejidales, el inicio de nuevas vialidades, construcciones y mejoramiento de parques y plazuelas que impactaron en la vida y relaciones sociales de sus habitantes (Palma, 2016).

De acuerdo con Haesbaert (2011), no existe territorio sin territorialidad, es decir, el espacio es contenedor de una dimensión simbólica donde las personas se apropian del territorio. Sin embargo, la territorialidad también permite descubrir relaciones sociales, debido a que las prácticas sociales se gestan desde un lugar específico, a partir del que se sedimentan significados.

Ante este suministro que proporciona aún la esfera territorial con recursos alimentarios, que, en cada región, la gente se identifica y apropia de los recursos naturales que su ambiente le proporciona y lo interesante a destacar es que de manera social y colectiva se legitima y clasifica lo comestible y lo no comestible (Fischler, 2001). Por ello, los quelites que se comen en la zona central de México no lo son los mismos que se degustan en la zona sur o norte, ya que las culturas alimentarias son regionales y locales con olores, sabores, colores y significados variados.

Los territorios no permanecen estáticos, sino que se reconfiguran a partir de la búsqueda constante de apropiación y control en las relaciones espaciales, que pueden variar de una cultura a otra (Massey, 1994). Al mencionar la apropiación de los medios naturales del entorno, entra en juego el poder en las relaciones de dominación, de resistencia, así como de participación en el territorio. Por lo que el territorio también es dinámico y político (Raffestin, 2011).

Para la información de este apartado se recurre principalmente a los acontecimientos en la cotidianidad familiar, para la construcción de la siguiente tabla se estructuró la

información de campo de cinco familias, observando durante diversos²⁰ días lo que comen, cómo y quién (es) los preparan, la manera en que lo comen y las dinámicas de organización que tienen al interior del hogar.

En ninguno de los pueblos hay un mercado fijo, pero en su sustitución se instala un tianguis un día a la semana, los cuales fungen como áreas de abastecimiento; en los recorridos de campo se observó que las familias adquieren principalmente frutas y verduras de temporada en estos lugares.

Tabla 11. Abasto familiar

Nombre y número de familia	Número de integrantes	Número de integrantes que percibe un sueldo	Presupuesto promedio para el abasto semanal	Edad promedio del matrimonio	Espacios de abasto	Relación con el campo
Familia1 Vázquez Gil	5	2	\$500-700	20-35	Tiendas, tianguis, recauderías, traspatio y el campo	Ejidataria
Familia2 Cortes Martínez	7	1	\$800-1300	25-40	Tiendas de autoservicio, familiares, recauderías y el campo	Posesionario
Familia3 Trejo Bravo	3	2	\$700-1000	33-45	Tiendas locales y tianguis	Familiares ejidatarios
Familia4 García Medina	5	2	\$900-1500	20-30	Tiendas, tianguis, recauderías y traspatio	Ninguna
Familia5 Ruiz López	11	4	\$1700-2500	35-50	Centros comerciales	Ninguna

²⁰ Las visitas fueron de manera aleatoria, y con algunos grupos domésticos no se logró estar todos los días de la semana, pero con todas se hizo observación participante durante los fines de semana.

					, tiendas y recauderías.	
--	--	--	--	--	--------------------------	--

Fuente: elaboración propia con base en trabajo de campo.

Son principalmente las mujeres quienes solas y en compañía de sus hijas/os – y esporádicamente con el esposo- se dan a la tarea del abasto. Acuden a comprar frutas de temporada, verduras, lácteos, carne de pollo, cerdo y res, así como de despensa como sopas en pasta, arroz, atún, leche, café, galletas y avena por pieza (unidad) y por cuarto o kilo.

En las comunidades se observan una multitud de tiendas familiares que venden productos empaquetados y enlatados como: refrescos, galletas, Sabritas, lácteos- yogures, quesos, crema-, embutidos, dulces, tostadas, y cerveza; las tienditas son donde acuden si requieren algo de manera rápida para preparar la comida cotidiana y son principalmente las mujeres y los niños/as quienes hacen el *mandado rápido* de ir por el refresco, la sopa, la crema o las galletas.



Figura 8. Tienda local.

Fuente: Ángeles Palma julio 2020.

Otro tipo de negocios son las cadenas de tiendas de autoservicio como Oxxo, Neto y Triple b. En estas tiendas se venden artículos en un horario más amplio que las tienditas familiares, y tienen ofertas variadas a lo largo de la semana, además de que la compraventa es mediante estantes en los que el cliente agarra de manera directa lo que necesita y paga en una caja el total de su compra.

Lo que observé es que las tienda Triple b y Neto son en donde las mujeres adquieren principalmente, sopas, salchichas por paquete, leche pasteurizada por litro, harinas, sobres para preparar gelatinas, galletas marías y de figuras con animalitos, café soluble, azúcar y avena; cabe resaltar que esta es una tienda que vende artículos importados a nivel internacional como cereales, leche y algunas galletas.

Otro tipo de tiendas que se ubica entre los pueblos es el de materias primas en las que las mujeres se abastecen de especias, condimentos, chiles secos, semillas y frutos secos como: cominos, pimienta, ajos, nueces, cacahuates y almendras.

Por otra parte, observé tiendas abarroteras que venden principalmente por mayoreo, las cuales al comprarles a partir de tres piezas mejoran el precio, reduciéndolo entre uno a tres pesos. A este tipo de tiendas acuden familias, que cuentan con dos o tres salarios por miembro, y que tienen mayor presupuesto para comprar y acumular productos destinados a la alimentación.

Por lo regular, las carnes se adquieren en locales y puestos ambulantes que abren en un horario que oscila entre las 8-6 de la tarde. Las carnicerías ofrecen carne de res y de cerdo, mientras que las pollerías venden carne de pollo y algunas de gallina. Las mujeres mencionaron que la carne roja y de cerdo se consume en menor frecuencia en comparación a la de pollo, y lo que se observó es que hay mayores establecimientos de venta de pollo, y aproximadamente a las 3-4 de la tarde ya han vendido el 80% de su carne.

Hay familias que se dedican a la crianza de porcinos, para vender principalmente carnitas, pero con ello, venden otro tipo de productos obtenidos como: longaniza, chicharrón y moronga. Al preguntarles sobre la compra de productos cárnicos en establecimientos caseros, la gente mencionó que para ellos/as no carecen de higiene ni de calidad, y que es mejor comprarle al vecino que consumir los embutidos empaquetados, porque *tienen muchos químicos adicionados*. Se registró que las familias que no tienen mucha relación con el campo son las que no recurren a comprar este tipo de productos alimentarios.



Figura 9. Venta local de longaniza.

Fuente: Ángeles Palma, mayo 2020.

Para el caso de pescados y mariscos, se observó que su consumo es poco frecuente y que se abastecen en Texcoco o en un criadero de pescados de mojarra y tilapia que se ubica entre las comunidades de Atenco y Acuexcomac, y que su consumo familiar se incrementa en tiempo de cuaresma.

En el caso de frutas y verduras, se ubican recauderías que venden frutas de temporada, y es en donde las mujeres compran por cuarto, medio kilo o kilo, o a veces solo por cantidades como: \$10 0 \$20, a diferencia de los recursos silvestres que tienen otro tipo de medidas estandarizadas como cuartillos, sardinas, mano o bien montón y en el proceso de venta se puede regatear el precio, pedir pilón²¹ o incluso quedar a deber uno o dos pesos, porque ya hay una relación de confianza entre quien vende y

²¹ En México esta palabra refiere a que te suman más cantidad de la que se pide al comprar, y aplica en recauderías, carnicerías e incluso en tiendas de materias primas.

compra. Inclusive, este tipo de negocios afianzan su clientela a través de estrategias de confianza, calidad, buen trato y servicio.

Las familias que tienen mayores ingresos compran más variedad de frutas de temporada. Para este tipo de adquisición, también pueden ir los hijos/as a comprar la fruta o la verdura, pero en menor proporción los varones adultos, esto debido a que muchos de ellos mencionaron *sentir pena por ir al mandado, o que no van a saber escoger bien*. A pesar de lo anterior, diversidad de estos hombres acuden a la compra de tortillas y de carne de res, cerdo, pollo, así como a la compra de refrescos a las tienditas.

Se pudo observar que aparte de la gran cantidad de establecimientos que venden carne, frutas y verduras, también se encuentran de manera recurrente tortillerías en las que adquieren masa, tlacoyos, tortillas y sopes, así como salsas, frijoles y arroz ya preparados.

Hay personas que se encargan de revender las tortillas – de máquina- por las casas más alejadas en los pueblos, son principalmente hombres jóvenes- entre 17-27 años- que andan en motocicleta, el horario de venta es de 11 a 6 p.m.

Por último, me gustaría mencionar los lugares y personas que venden pan. Las panaderías ofertan pan salado, dulce y algunas tienen a la venta pasteles y postres azucarados, como *cheesecake* y pay de limón. Los puestos ambulantes de pan, se surten en panaderías que hornean pan y lo revenden principalmente personas en canastos grandes sobre alguna mesa o un triciclo pan de dulce pequeño, su precio oscila entre \$1-5 pesos, los que están en las plazas de las comunidades son puestos ambulantes que venden pan artesanal que llaman de feria o fiesta, estos son elaborados por familias que los hornean de manera familiar en hornos de leña, y su precio va de los \$30-50, mientras que los establecimientos fijos de locales, son panaderías que venden pan dulce de tamaño mediano y grande, pan de sal principalmente: bolillo y telera, así como pasteles, mientras que para las personas más alejadas del centro de los pueblos, y por las casas que se encuentran entre los ejidos les abastecen personas que venden en triciclos por las mañanas y tardes-noches pan

de dulce y teleras, se anuncian con un silbato y una bocina que menciona la canción que dice: *el panadero con el pan, el panadero con el pan...*

Tabla 12. Productos de abasto

Producto alimentario en tiendas	Producto alimentario en locales, puestos ambulantes y recauderías	Producto alimentario en el campo: milpa y tierras ejidales	Producto alimentario en traspatio
Arroz	Carnes	Quelites	Huertos con frutales
Frijol	Frutas	Cultivos	Animales aviares: pollos, gallos, gallinas.
Azúcar	Verduras	Plantas comestibles	Porcinos
Refresco	Materias primas	Recursos lacustres	Lepóridos
Leche	Dulces y botanas	Crianza de animales como el ganado ovino, bovino y vacuno	
Sopa	Pan	Sal de tierra	
Café	Postres y comida rápida		
Galletas	Tortillas y tlacoyos		
Dulces y botanas	Tamales		
Lácteos			
Huevo			
Aceite			
Sal			

Fuente: Elaboración propia con base en diario de campo (2020).

Al ejecutar las mujeres el trabajo alimentario en los grupos domésticos, destinan tiempo de su jornada desde el momento en el que realizan el abasto en tiendas y recauderías locales, y en recurridas ocasiones a colocar parte de su sueldo²² para obtenerlos.

Voy a comprar pollo, el queso, aceite, lentejas y jabón desde temprano. Porque si hago tinga hay que cocer la pechuga, desmenuzarla, y preparar todo para que esta lista la comida a buena hora... (Paulina, agosto 2020).

Cuando vengo del trabajo me bajo en la iglesia, y con lo que gane del día paso a comprar leche, huevos y unos bolillos, porque es lo que acostumbramos a cenar. Luego llego muy cansada y mando a mi hijo que él vaya... (Nubia, octubre 2021).

Las familias indican que compran regularmente en tienditas, recauderías y tortillerías lo que necesitaran para la comida cotidiana, solo dos familias mencionaron que se surten de algunos productos como enlatados, lácteos y refrescos una vez a la semana en algún supermercado o tienda de abarrotes en Texcoco, estas dos familias cuentan con mayor presupuesto, ya que son las que tienen entre 2-3 miembros percibiendo ingresos en actividades de comercio, prestación de servicio y mano de obra en una fábrica.

Al preguntarles sobre lo que destinan en el abasto de productos alimenticios que compran en este tipo de establecimientos, mencionaron que es entre el 40-60%, y las mujeres expresaron que al día regularmente destinan entre \$70-120 para los alimentos que preparan, para lo cual, tratan de ajustarse al presupuesto con ciertos guisos y comprando en pequeñas cantidades, como lo refirieron:

Nosotros no diario comemos carne, a veces solo chilitos relleno, lentejitas, arroz con tortitas de nopales...y si un día me ahorro, al otro día compro más cositas para hacer un guisado más elaborado. Me gustan las tienditas porque te venden a granel desde \$10" (Rosario, octubre 2020).

²² Se reconoció que, en caso de no aportar con su salario para la comida del día, lo hacían para artículos de higiene en el hogar o bien para necesidades de sus hijas (os) como: materiales de escuela, zapatos o ropa, y en esporádicas ocasiones para alguna actividad recreativa.

Antes me cuenta mi abuelita que comprar tortillas no, porque ellas las hacían con el maíz que sembraban, pero ahora pues ya las compramos de máquina, al igual compramos la leche porque ya no tenemos vacas, pero debemos ajustarnos a lo que nos dan de gasto, por eso compramos de a poquitas cantidades, según lo que necesitamos..." (Marian, mayo 2020).

Las familias que cuentan con un solo ingreso, que es el del esposo, mostraron menor posibilidad de acceso a productos como: lácteos y frutas, a pesar de ello, noté que hay un alto consumo de refrescos embotellados, sabritas durante el día, pan bolillo, así como galletas por las mañanas y las noches.

Así es que el elemento económico también condiciona la preparación de la comida, ya que muchas mujeres destinan un gasto que oscila entre \$100-150 pesos diarios para el gasto familiar que incluye también artículos de higiene y limpieza, lo que indica lo que se come, la manera y la frecuencia de su consumo en los hogares.

Me las veo duras y me estreso, a veces preparo lo que puedo. Una vez tuve que comprar papel de baño, fabuloso, suavitel, pasta de dientes, me quede con \$60 y pues solo compre un pedacito de chicharrón y un kilo de tortillas. Ya a la noche solo les di café y galletas marías que tenía, muchas veces yo me he tenido que quedar con hambre, dejo que mis hijos y mi marido coman bien (Marian, marzo 2020).

Hago caldo de pollo y solo compré retazo y eso sí mucha verdura. Mi caldo está repleto de chayote, calabaza, repollo, zanahoria y arroz, y con el Knorr suiza agarra sabor, yo pienso que es barato y nutritivo; más cuando nos dio COVID, comimos muchas verduras para recuperarnos (Laura, noviembre 2019).

Con lo anterior se puede inferir que el incremento que surge en la dinámica de los mercados internacionales afecta severamente el gasto que se realiza en la alimentación familiar, y ante estos precios elevados que distinguen las mujeres al hacer sus compras, han revalorado los recursos alimentarios que les provee el territorio. Y que el modelo de modernidad alimentaria no generaliza ni estipula la libertad de lo que se come, ni la provisión o abasto, ni mucho menos las diversas formas de preparación de comidas que realizan las amas de casa en donde prevalecen muchas comidas que forman parte de la identidad regional y local.

Lo que se identificó en las observaciones y por las entrevistas, es que actualmente hay una variedad de tiendas con diferentes opciones de productos alimentarios, como las tienditas familiares, de autoservicios, las tiendas de abarrotes, las recauderías, los

tianguis, sin embargo, las tiendas locales continúan siendo las de mayor concurrencia para el abasto cotidiano; además de que los recursos del campo forman parte del abasto familiar, con lo cual nos damos cuenta de que el comercio es primordialmente local .

5.3 La cocina en la modernidad. Saberes y conocimientos femeninos

Como ya se señaló anteriormente, la generación de mujeres entre los 20-50 años, se han incorporado a distintas actividades remuneradas, pero sin dejar de considerar que su obligación es tener la casa limpia, preparar los alimentos y cuidar de los demás miembros en el hogar.

Durante las últimas décadas del siglo pasado, se presentó una globalización que ha transformado y a su vez complejizado los sistemas de producción, comercialización y las formas de consumo alimentario.

Las empresas y agroindustrias se han insertado en la vida cotidiana de las personas, con gran ayuda de la tecnología y los medios de comunicación, desafortunadamente este tipo de alimentos en su mayoría tienen muy poco valor nutricional; desgraciadamente consumirlos socialmente han adquirido un cúmulo de significados, tal como prestigio y estatus social (Contreras, 2005). En Atenco los grupos domésticos en donde ambas parejas salen a laborar remuneradamente , o sin ninguna relación con el campo el consumo de estos productos alimentarios prevalecen en su consumo semanal, una de las razones es que estos productos se han convertido en una forma de solución en la gestión del tiempo invertido en la preparación de alimentos, puesto que como en un principio se enfatizó sigue siendo una mujer la que está al frente de esta faena: principalmente la esposa; así como también de hace unos años a la fecha se empezó a relacionar su empleo en la alimentación familiar como signo de estatus económico. Mientras que en las familias extensas se consumen, pero durante los fines de semana, ya que, si la mujer que está al frente del hogar sale a laborar, queda su suegra, su mamá o su hermana cocinando para el resto de la familia.

Simultáneamente en los territorios rurales, prevalecen procesos de producción y cadenas de comercialización locales; el campesinado en Atenco ha mostrado desde

el siglo pasado un apego al cultivo de la tierra y consumo de alimentos regionales, fortaleciendo y continuando con la cultura alimentaria (Vargas, 2017), que a su vez ha ido teniendo transformaciones dentro de la modernidad. Al tener una urbanización se modificaron las viviendas y con ello las cocinas, las carreteras que rodean Atenco permiten el traslado terrestre de diversos productos ultraprocesados en las tienditas locales de las comunidades, además de que estas vialidades conectan con la ciudad y este contacto de cierta forma permea el consumo por nuevos alimentos, aunado a que varias generaciones entre los 20-55 años de edad obtienen sueldos estables por sus actividades laborales, lo que faculta mayor nivel adquisitivo en el tipo de suministro y abasto de la población.

Actualmente se perciben prácticas alimentarias que incluyen la industrialización de alimentos (Bauer, 2002), por ello, en estas comidas regionales convergen nuevas formas de comer y nuevas resignificaciones a lo originario y local.

A pesar de que se adoptan una gran cantidad de productos empaquetados, estos tienden a adecuarse al sistema culinario local, Mintz denomina estas resistencias culinarias como *signo interno* (2003), en donde hay una aceptación por nuevos elementos en la alimentación, pero siempre dentro de los parámetros culturales adyacentes. Esto se percibe en la aceptación por algunos productos enlatados como y sopas de pasta, pero por ejemplo en los Oxxo se venden tortillas milpa real los vendedores hicieron mención de que al estar los pueblos rodeados de tlacoyos y tortillas la gente no las compraba, a cerca de los frijoles opinaron lo mismo, mientras que los testimonios en las entrevistas refirieron que el atún no era bien aceptado en un principio, pero que ahora ya lo incluyen con más frecuencia entre sus comidas (Diario de campo, 2020-2021) .

Autores como Fischler (2001), Montanari (2004) y Mintz (2002) han planteado que la alimentación es un aspecto vinculado con todas las etapas que vive la humanidad, lo que la convierte en una de las expresiones culturales más notables de cualquier sociedad.

Los sistemas alimentarios no sólo conjuntan aspectos técnicos y económicos relacionados a la alimentación, sino que además articulan una diversidad de valores,

percepciones, experiencias, formas de organización, memorias, y recetas que resguardan una sabiduría ancestral que son compartidos a través del tiempo y preservados principalmente, por manos femeninas en el ámbito familiar.

En el contexto actual, las amas de casa han creado determinadas estrategias para solventar problemáticas como el hambre, sus percepciones de una correcta nutrición y predilección de gustos por algunos miembros de la familia, basadas en percepciones de lo que es una dieta nutritiva, rica, y apegada a la cultura alimentaria local. Como lo mencionaron durante las entrevistas:

Mi niño no tolera la leche entera, entonces le hago tizanas o atoles, pero con agua. Pero mi esposo toma mucha leche, entonces a él le preparo su litro de leche con chocolate y pinole, y eso también lo llena, porque llega del taller con mucha hambre; y en general todos comemos arroz, sopa [de pasta] y frijoles refritos (Rosario, julio 2021).

Mis hijos están en plena adolescencia, me percate que estaban comiendo mucha tortilla. Pero ahora les preparo nopales con coliflor al vapor, o les hiervo papas y les pongo tantito huevo con salchichas, esto para que se nutran y crezcan sanos (Sandra, septiembre 2021).

Los alimentos crean vínculos, relaciones y significados sociales, que van conformando una identidad en particular; a pesar del escenario de modernidad, las familias mantienen en su alimentación, una gran variedad de guisos de la cocina heredada por las abuelas, mamás y suegras, esto como parte de mantener y perpetuar las costumbres alimentarias.

Para hablar de este apartado y el de la comensalidad, me involucré en los grupos domésticos durante los distintos tiempos de comida familiar, al principio pedían disculpas por tener tirada su casa o sucia su cocina, pero conforme fueron sumando mis visitas a sus hogares, parece ser que se acostumbraron a mi presencia²³. Además de que, por la pandemia, muchas mujeres permanecieron mayor tiempo en casa, y eso me permitió platicar por largas horas con ellas, y de cierta forma probablemente a ellas, les permitía platicar con alguien sobre muchos de sus pesares en el contexto sanitario.

²³ Al principio pensaban que después de haber realizado recorridos de campo yo buscaba algo que comer, posteriormente comprendieron que mi objetivo era *querer estar ahí*, presenciando con ellas su vida familiar.

Como parte de los cambios que tiene la tradición en el sistema culinario (Troncoso, 2019), hoy en día estas amas de casa cocinan integrando un arsenal de productos empaquetados e industrializados, además para cocinar han modificado algunas recetas, pero sin dejar de comer alimentos que tienen una identidad territorial, su consumo se concibe como una manera de resistencia, como lo señalaron:

Ahora que hice los tamales²⁴, me puse un video en la tele [YouTube] para darme idea de cómo hacer la salsa agridulce, y para rápido compré la piña en almíbar, de la que viene en lata, pero todo los preparé con maíz que sembramos (Himelda, abril 2021).

Yo creo que comemos sopas maruchan, pero también comemos, aún verdolagas y romeritos por las costumbres y por resistir a que nos hayan querido despojar [se refiere a la fallida obra aeroportuaria] de todo lo que el campo nos ofrece (Elena, 21 años, marzo 2021).

Siguiendo la propuesta de Mintz (2003), la cocina es un elemento esencial para la comprensión de cualquier sociedad, principalmente porque está asociada a la memoria colectiva, a prácticas, valores y significados particulares. Licona y otros autores, (2017), reconocen que además la cocina compromete estructuras y prácticas sociales.

Las sociedades se organizan en la distribución de actividades para tener un óptimo funcionamiento en su cotidianidad, en Atenco los roles de las mujeres siguen estando en una estructura tradicional que les prescriben los trabajos domésticos, entre los cuales, preparar la comida para la familia es la que mayor tiempo les demanda, sin embargo, continúa siendo una labor con una baja jerarquía y escaso reconocimiento social (Amorós, 1994; Goody, 2002; Montanari, 2004).

Tabla 13. Actividades femeninas en la cocina

Actividades de las mujeres con respecto a la preparación de alimentos
Preparar café, leche o licuado
Cocer frijol, haba, lenteja, sopa o arroz
freír, o cocer carne (de todo tipo)
Elaborar tortillas (en algunos casos), sopes, gorditas, tlacoyos, y tamales
Desinfectar y picar las verduras y frutas
Cocer o freír los huevos

²⁴ Los tamales fueron con motivo de un cumpleaños familiar.

Cocer y guisar los quelites

Fuente: elaboración propia con base en diario de campo.

Para Lagarde (2005) la categoría de *madresposa* define el contenido de las relaciones, de las funciones y del poder que poseen en la cultura. La autora indica que las mujeres al ser progenitoras y esposas son el núcleo del grupo doméstico, ya que giran en torno a su existencia y a su trabajo, cumpliendo todo el tiempo con actividades reales y simbólicas.

Una de las principales funciones de la *madresposa* en la unidad doméstica es la preparación de la comida, en Atenco como en la mayoría de los hogares mexicanos, es elaborada por manos femeninas, ya sea por la abuela, la mamá, o la mamá con las hijas. Para varios varones el ideal de buena esposa se relaciona con una mujer *que sepa cocinar* y que además *tenga limpia y ordenada la casa*²⁵. Un varón adulto me decía que su hijo no se casó con una buena mujer, al preguntarle la razón me dijo que porque ella no le cocinaba y en específico que *no le hacía sus tortillas hechas a mano*.

Las mujeres interiorizan desde la infancia, por la enseñanza de las abuelas, mamás, tías, hermanas y madrinas que al crecer y formar un hogar serán las responsables de los trabajos domésticos. Este tipo de aprendizajes de labores domésticas y cocinar para los demás son transmitidos como parte de roles que pertenecen a una estructura tradicional de roles y costumbres entre las comunidades, pero dentro de esta generación identifique que a veces hay desagrado al ejecutar estas labores.

me case muy chiquita, tenía 15 años... sabía yo que me iba a tocar como a las demás tener a mi bebé y hacerme cargo del quehacer y de la casa en general...aunque no me gusta eso de cocinar, pero así se me enseñó. (Paulina, marzo 2020).

Me acuerdo de que siempre se me hacía injusto que me pusieran a cocinar, lavar traste y trapear, mientras que mi hermano si podía salir a jugar en la bicicleta, o él se iba con mi papá al campo y yo no por ser mujer (Joana, 20 años, Ixtapan, junio 2020).

Anteriormente ya se hizo mención que los hombres al desempeñar labores asignadas a su género son quienes colaboran en abastecer de recursos que se ubican en el

campo a las mujeres, pero ellas son quienes los convierten en un alimento comestible, pero a pesar de que tienen delegada esta tarea, los hombres a veces intervienen en la decisión de lo que se deba preparar al interior del hogar.

Yo le digo a mi esposa cuando me voy a trabajar: a ver si hoy te haces un alambre, o un caldo de pollo con su verdurita, algunas veces también mis hijos le dicen que les prepare sus tostadas con tinga (Oscar, mayo 2020).

Antes me peleaba con mi esposo porque él quería carne a diario hasta que le dije un día *con lo que das no alcanza*, así que según él me aumento \$200 a la semana de gasto, pero quiere que con eso yo haga maravillas de que comamos carne todos los días (Rosario, octubre 2020).

En las mañanas las mujeres se encargan de preparar los primeros alimentos, la dinámica del horario está regulada de acuerdo con las actividades de los demás miembros de la familia, como lo son la partida del esposo al trabajo, y el horario de entrada a la escuela de los hijos/as.

Mi esposo se va a las siete, me levanto a hacerle un licuado o algo para que no se vaya en ayuno, también le preparo su lonche que regularmente es huevo con salchicha y frijoles, de ahí la comida es al regreso de los escuincles de la primaria y ya a la noche merendamos con leche, café y un pan (Rosario, octubre 2020).

Las mujeres han adquirido de otras mujeres los conocimientos y saberes para preparar la comida cotidiana, desde que son niñas se les empiezan a transmitir este conjunto de actividades reproductivas como saber cocinar, cocer, limpiar y cuidar a los demás.

Mi mamá me ponía a cuidar a mis hermanos menores, prácticamente yo los crecí, aunque yo era una niña, tenía unos 9 o 10 años; aprendía a cocinar porque mi abuelita me enseñó hacer chiles rellenos, tortitas capeadas, arroz, sopa aguada, bistec, pollo en salsa, huazontles, de todo. (Azucena, 23 años, Nexquipayac, mayo 2020).

Hace años las mujeres no íbamos a la escuela, solo los hombres; nosotras teníamos que aprender lo de la casa: barrer, lavar, cocinar (Judit, diciembre 2019).

Para preparar los alimentos utilizan estufa de gas, que es donde fríen, hierven y cocinan los alimentos, son muy pocas las mujeres que siguen utilizando leña para cocinar, algunas mujeres aún cocinan con manteca, y algunas otras con aceite y esporádicamente con manteca.

Mi mamá me dijo cuando te cases tú pide tener primero tu estufa, porque ese es un elemento muy importante, ella me enseñó a ir preparando todo con sus debidos ingredientes y tiempos de cocción (Paulina, junio 2020).

Los saberes tradicionales entre mujeres se van interiorizando a lo largo de su vida, y no hay una edad en la que dejen de aprender entre sí mismas, estos saberes son transmitidos regularmente por vía oral. Se heredan a partir de la proximidad de las relaciones sociales que tienen ya sea consanguínea o simbólicamente, puede ser: la abuela, la mamá, la hermana, la tía, la vecina o la comadre, la madrina, o la vecina, tal como se refiere a continuación:

No tuve a mi mamá, pero una tía desde niñas a mí y a mi hermana nos fue enseñando a preparar los frijoles, nos decía les ponen tequesquite para que se suavicen, y a los elotes también. Nos decía que el pollo, había que limpiarlo bien antes (Azucena, marzo 2020).

Mi suegra me enseñó hacer los tamales, y me decía no los vayas hacer nunca cuando estés enojada porque no se te van a cocer bien, al igual me enseñó hacer arroz para que no se me batiera, ella me paso todos sus secretos, por así decirlo (Himelda, agosto 2020).

Hace poquito todavía mi comadre me enseñó algo nuevo, con la grasita de la barbacoa se dora la tortilla y tiene un sabor muy rico, en esto de la cocinadera a ninguna edad dejamos de aprender entre unas y otras (Dalia, julio 2020).

Las mujeres cuentan con recetarios que les han sido transmitidos por tradición oral familiar, algunas de ellas han tenido la idea de comenzar a escribirlos debido a que, con la pandemia muchas de las abuelas en las familias fallecieron y esto significó pérdida de dichos saberes culinarios (Diario de campo 2021). En las comunidades perduran guisos que son recurrentes, aunque las recetas pueden variar muy poco.

Creo que aquí comemos de manera muy similar porque ya entre pláticas nos vamos enseñando, luego salgo hacia la plaza y no sé qué voy a hacer de comer, en el camino me encuentro a mi comadre y le pregunto ¿qué vas a hacer de comer, porque no se me ocurre nada? Y ya me dice y me explica cómo lo prepara y le copio (Marian, junio 2020).

Nosotros hacemos una salsa de cacahuete que ha sido receta desde mi abuela que en paz descanse, ella se la enseñó a mi mamá, mi mamá a nosotras y nosotras se la hemos enseñado a nuestras hijas, imagínate cuántos años (Alejandra, abril 2020).

Yo aprendí de mi tía, ella me enseñó algunas recetas que heredo de la abuela. Por ejemplo, hacer huazontles rellenos de queso, el revoltijo [romeritos], las tortitas de ahuate, incluso el pato en pipián y los tamales con verdolagas; a hervir los elotes con sal y tequesquite, y que cuando algo te quedaba salado, agarrabas un papá y se la ponías para que absorbiera lo salado (Joana, septiembre 2021).

Esta serie de enunciaciones confirman que a partir de la alimentación se construyen vínculos sociales, afectivos y familiares entre las mujeres, de la misma manera que al existir la percepción de que cocinar es un acto de mujeres, ellas mismas se encargan de ir construyendo y fortaleciendo la cultura alimentaria local.

Actualmente en las comunidades el maíz es un grano valorado entre las comunidades, debido al uso que tiene dentro de la cultura alimentaria como alimento central (Licona *et al.*, 2017), ya que, a diferencia de la elaboración de tortillas hechas a mano que es una práctica poco frecuente, hay otros alimentos preparados con maíz que forman parte de la alimentación actual, como los siguientes:

Las gorditas son tortillas gruesas elaboradas de maíz en forma redonda, se tortean con las manos y se rellenan de uno o más ingredientes. En la zona de estudio se preparan con rellenos, principalmente de: queso, chicharrón, pollo, frijol, y alverjón.

Otro alimento que las mujeres preparan con frecuencia, son los tamales. El consumo de los tamales en México se remonta a la época prehispánica, se sabe que para las sociedades precolombinas tuvo una importancia crucial en sus vidas cotidianas y ceremoniales (Pilcher, 2001).

Los tamales tienen un lugar central en la vida de las comunidades, los hay de acuerdo con el momento que se celebra o conmemora. No suelen ser un alimento cotidiano, sin embargo, al tener el maíz entre su sistema alimentario su uso ha sobrevivido todos estos años.

Mintz (2003) advierte que una cocina tiene sedimentos sociales comunes, razón que permite que se reconozca a partir de la comida a una comunidad. En el tiempo ha prevalecido comer tamales, ya que cohesiona a los pueblos y les brinda un sentido de acuerdo con un tipo de cosmovisión del mundo.

Comer tamales para nosotros es de lo más común. En las fiestas de XV años y bodas lo hacemos en vísperas, de cena...en muertos, en diciembre, el dos de febrero, en los cumpleaños, es más no sé si le haya tocado ver que en los velorios, cuando alguien muere se dan tamales todo eso lo hacemos por costumbre (Ángel, marzo 2020).

El consumo de los tamales es constante en la población, si visitamos las comunidades, encontraremos que su venta es principalmente en algunas esquinas de calles o en la entrada de casas particulares. Los tamales que se venden son oaxaqueños de salsa verde y rojo, y de hoja de maíz de mole, salsa verde, de rajas y de dulce con atoles champurrado y arroz con leche la venta-compra inicia desde las siete de la mañana y culmina alrededor de las diez de la mañana, su precio es entre \$10-15.

En la región también prevalece el consumo de los tlacoyos de diferentes tamaños con figura de rombo alargado el cual puede ser de color amarillo o azul, dependiendo el tipo de maíz empleado en su elaboración. Se les rellena de frijol, alverjón, chicharrón o requesón, aunque los más comunes y socorridos suelen ser los de frijol y alverjón debido a que son cultivos que se dan en las tierras de los ejidos.

Los tlacoyos son un elemento recurrente en las comidas, considerado como un antojito de regularidad en la cocina de los pueblos de Atenco; tanto así que podemos encontrar aún lugares específicos donde se venden tortillas y tlacoyos hechos a mano.

Hay varios puestos en el pueblo que venden tlacoyos, pero vende más los fines de semana, entre semana son comprados, pero no igual [en cantidad]. Pero los fines sí, porque esos van con cualquier cosa o incluso solos como son preparados con manteca ya traen sabor (Arturo, febrero 2020).

Los tlacoyos también son considerados un antojito, y en las fiestas familiares y de la comunidad fungen como un aperitivo o entrada antes de que se sirva la comida principal a los comensales.

Aquí acostumbramos a ponerlos en charolas en las fiestas, es algo muy común, en lo que se les sirve el guiso fuerte ya la gente está con un pequeñito aperitivo (Luis, Atenco).



Figura 10. Letrero a la entrada de un puesto de antojitos mayo 2020, y mujeres en negocio al aire libre septiembre 2021.

Fuente: Ángeles Palma

Las mujeres que tienen hijas siguen transmitiéndoles este cúmulo de conocimientos y saberes a sus hijas, mientras que a sus hijos los van involucrando, pero con menor frecuencia.

Yo le digo a mi hija, que tiene 11 años que se vaya fijando cómo hago la sopita, que cuando cocine lo haga con cariño, porque así, aunque sea una sopita le va a saber rica a tu familia; a mi hijo le digo, pero a él no le llama la atención (Isaura, febrero 2020).

Muchas niñas se perciben renuentes o incomodas ante la transmisión de estos trabajos domésticos, sin embargo, al preguntarles, mencionaron que es parte de lo que algún día les tocará en el futuro hacer cuando formen ellas un hogar.

No me gusta muy bien eso del quehacer y menos planchar o hacer de comer, pero a veces mi mamá me deja a mi sola hacer sopita o freír el pollo, sé que tengo que ir aprendiendo a menos que un día tenga un buen trabajo y pueda pagarle a alguien (Lara, 16 años, marzo 2020).

Me acuerdo de que a mí nunca me gustaba ayudarle a mi mamá hacer la comida, pero pues me casé bien joven y por necesidad tuve que aprender, ahora todavía le ando preguntando a mi mamá cómo hacer tal comida (Joana, julio 2020).

Otro aspecto interesante, de los saberes relacionados con las cocinas son los tabúes, las reglas, y comportamientos, todos ellos, son elementos producto de la

internalización de roles femeninos que son legados entre mujeres. Preparar de comer, al ser una actividad femenina obligatoria culturalmente, también se da por sobreentendido que debe ser de goce y de disfrute, aunque esto está muy alejado de la realidad, ya que las mujeres jóvenes manifestaron que está no es una actividad que siempre ejecuten con energía y agrado, sin embargo, sí por obligación (Giard, 1999).

[...] me acuerdo de que me decía mi mamá cuando cocines no lo hagas enojada, porque esa amargura se la vas a transmitir a tu comida, y por eso, luego tu comida no va a tener buen sabor (Elena, junio 2020).

Yo no sé cocinar muy bien, una vez hice unas mojaras fritas, pues todos acá en la casa me juzgaron porque no las limpie bien, antes de freírlas. No estuvieron buenos para ayudarme, pero si para criticarme, y me decían que por eso hay que hacer de comer con buen humor y estar alegres (Rosario, marzo 2020).

A mí suegra le gustaba mucho cocinar, y todo le quedaba delicioso, ella hasta cantaba mientras hacía su comida, y cuando hacía tamales les hacía que la cruz y toda la cosa, para que se cocieran parejito, ahora yo hago igual (Dalia, agosto 2020).

Un tabú se refiere a los alimentos o bebidas que deben ser restringidas, por razones religiosas o culturales en una sociedad (Douglas, 1993). En cuanto a restricciones en la cocina, se identificaron las vinculadas con la fecha de la cuaresma católica que establecen el consumo de comidas durante este período, estas prácticas las hacen porque además de ser costumbres, le otorgan un sentido y cohesión a nivel comunitario (Mintz, 2003).

Sabemos que previo a la pascua, hay que guardar los viernes de vigilia, en esos días preparamos revoltijo, atún, pescado, caldo de camarón, mojaras, o tortitas de charales, o tortitas de papa. En la familia lo hacemos por seguir lo que se nos enseñó desde la infancia, además de crecer como católicos (Joana, marzo 2020).

Se nos enseñó a respetar la pascua, tratamos de respetarla porque forma parte de nuestras costumbres en la región, yo esos días hago huevos duros con arroz o tacos dorados de zanahoria o queso (Himelda, julio 2020).

Otro tipo de restricciones y temores que han sido parte de las enseñanzas entre las mujeres, se refiere algunos tabúes y temores alimentarios con respecto al estado de embarazo, de lactancia y de menstruación.

Nos decía mi mamá que las embarazadas teníamos más antojos, y que debíamos de cumplirlos sino el chamaco iba a nacer con alguna marca o mancha (Maricela, marzo 2020).

Durante el embarazo me decía mi suegra que debía de comer más, y sobre todo cosas con hierro, pero a mí me daba asco todo, por eso ella me compro mejor mis vitaminas prenatales, y aun así no me daba tanta hambre (Rosario, junio 2020).

De las creencias que tenían desde mi abuela, era que durante tu menstruación no podías comer naranja, sandía o bañarte el primer día del sangrado, y menos estar haciendo cosas pesadas, pero cocinar como no es considerado pesado si podíamos [ríe], echábamos y echábamos tortillas (Azucena, 23 años, Nexquipayac, marzo 2020).

Hacer de comer involucra desde el tiempo de abastecerse por los productos, el tiempo invertido en preparar la comida, pero también existen comportamientos que las mujeres consideran que forman parte de todo este entramado, tal como el de saber servir, saber limpiar la mesa y lavar los trastes.

Tuve que aprender todo, desde cocinar carnes, pescados, vegetales y también me enseñó mi mamá a servir, porque me decía tu esposo va a llegar y se va a sentar, o tus niños los vas a llamar a comer y tienes que servirles (Elena, octubre 2020).

Durante el trabajo de campo se percibió que las mujeres involucran más a las hijas que a los hijos porque consideran que ellos continuaran con el rol de ser los proveedores, esto, a pesar de que muchas de ellas trabajaran en alguna actividad del sector terciario.

Le digo a mi hijo que ayude, pero en cosas como lavar los trastes o trapear de vez en cuando. Pero le digo que los fines de semana se vaya con su papá para que vaya aprendiendo, o que, si en las vacaciones le sale un trabajo en una tlapalería, carpintería o así lo agarre, para que se enseñe a lo que es ser responsable con su familia el día de mañana (Himelda, marzo 2020).

Las mujeres desde la infancia van adquiriendo y sedimentando un conjunto de aprendizajes y conocimientos para tener un óptimo desempeño en los roles reproductivos, la cocina es una tarea que les conlleva carga de trabajo física y emocional desde que van a realizar las compras de abastecimiento, hasta el momento en el que dejan limpio el espacio y los utensilios que utilizaron durante el proceso de comer, mantener y conservar la cocina local por ello, ha sido gracias a este papel que desempeñan en la cotidianidad.

5.4 El significado del espacio familiar en la alimentación

Lagarde (2005) alude a que el grupo doméstico se asocia con la privacidad, la intimidad, el descanso, la protección, y los cuidados vitales. Uno de los más importantes relacionado con lo anterior y que además fomenta convivencia y afectividad es la comensalidad.

La especie humana debe alimentarse como respuesta a una necesidad fisiológica, pero comer se convierte en un proceso cultural que suele estar rodeado de creencias, costumbres, tabúes y normas para poder llevarse a cabo (Milena, 2010; Aguilar, 2016).

La comensalidad remite a las acciones que se generan en el acto de comer y beber juntos alrededor de la misma mesa (Poulain, 2019), al compartir los alimentos también se comparten valores y significados sociales. Por lo que, en los grupos domésticos, la comensalidad además se convierte en un espacio simbólico ya que, para consumir alimentos, las familias establecen de manera social horarios, comportamientos, y un conjunto de reglas que permiten construir relaciones sociales, y que se consuman los alimentos de acuerdo con los parámetros que la cultura de la cual hablamos reconozca y legitime.

Un día durante trabajo de campo, llegué sin previo aviso a un domicilio, me encontré a las mujeres dedicándose a la preparación de la comida familiar, este grupo doméstico se caracteriza por tener a tres mujeres, una es la mamá de 65 años, y las otras dos son sus hijas entre 40-50 años, a continuación, narro lo que presencie:

Son las 12:30 del día, doña Sandra se encuentra sazonando una sopa, sus hijas se preparan para colaborar lavándose las manos, se ponen un mandil y colocan en una tina de plástico la masa que han ido a comprar a la tortillería, yo sigo sin saber qué prepararán. Seguimos platicando, de pronto entra don Antonio y trae consigo flores de calabaza, hongos y nopalitos mencionando que todo eso es producto del campo, las deja sobre la mesa y sale abruptamente de la cocina. Nos quedamos nuevamente las mujeres, me empiezo a sentir como un estorbo y les pido que me asignen una tarea a lo cual amablemente me dan a deshebrar el queso Oaxaca. Las hijas hacen las quesadillas y su mamá las fríe en aceite. Terminadas las quesadillas rellenas de queso con flor de calabaza y de hongos con epazote y cebolla, se quedan en un canasto de palma tapadas con servilletas para conservar la temperatura caliente. Me dice doña Sandra: solo esperamos a que llegue mi hijo Chucho y ya empezamos a comer, porque *nosotros*

siempre comemos en familia, ya no ha de tardar, él sabe que comemos a las dos de la tarde (Diario de campo, julio 2020).

El anterior fragmento de diario de campo, muestra que en algunos grupos domésticos compuestos por familias extensas en donde permanecen las figuras de adultas/os mayores se mantienen prácticas alimentarias que conservan recetas vinculadas con la identidad, asimismo esto me permitió notar que las cocinas familiares y los espacios en la mesa son zonas de resistencia, en donde la gente permanece comiendo de acuerdo a un sentido compartido localmente que yace en un universo tradicional²⁶ y no necesariamente en lógicas de distinción.

El fenómeno alimentario adquiere un significado determinado cuando se comparte en un ámbito familiar, porque estos platos cocinados adquieren un significado cultural. Las familias no consumen comida por consumirla, sino que está condicionada por la adherencia a la unidad doméstica, en la comensalidad convergen las costumbres, creencias y representaciones sociales.

Poulain refiere a que la comensalidad permanece relaciona con una estructura de las comidas entre las que destaca una *coherencia tradicional* referente a la norma tradicional que siguen los individuos durante la ingesta, es decir, el consumo de comidas completas como parte de prácticas alimentarias cotidianas (Poulain, 2019:90). A continuación, menciono los tiempos de comida que establecen las familias y las generalidades que las componen.

Durante el trabajo de campo se registró que hay un almuerzo, que algunas familias hacen de forma separada o algunas lo juntan con el horario del desayuno, y consiste en ser comidas que se preparan de manera rápida como huevos fritos, o huevos en compañía de algún embutido como: salchicha, jamón, longaniza y como complemento adhieren frijoles refritos y tortillas de maíz, fruta picada como melón, papaya o plátano,²⁷ las bebidas que se ingieren regularmente son te, atole y café con galletas o pan y en ocasiones se compran jugos de fruta -naranja, toronja o zanahoria-.

²⁶ Poulain Jean-Pierre considera que esto permite que tengan cierta estabilidad y autenticidad.

²⁷ En algunos hogares se consume con miel y granola o con yogurt de sabor.

El horario de la comida se realiza entre la una y cuatro de la tarde, el guiso que se come es preparado el mismo día, aunque los acompañantes como arroz, frijoles o sopa de pasta pueden haber sido preparados un día anterior.

Los guisos se comen con tortilla, y los que se consumen frecuentemente incluyen como fuente de proteína algún tipo de carne de pollo, de res o de cerdo. Entre los más cotidianos destacan guisos que caracterizan como *sencillos*, aunque no por ello fáciles de preparar, como: las albóndigas en salsa roja, pollo en salsa verde o roja, mole con pollo o cerdo, tortitas de ahuate en salsa verde, chiles rellenos de queso, calabacitas rellenas de queso y jamón, alambre de bistec con carne de res, pozole, tinga de pollo, nopales rellenos de queso, pechugas de pollo empanizadas, enmoladas y quesadillas²⁸. Durante la comida es más probable que se incluyan ensaladas y verduras, las bebidas que acompañan a las familias son agua de sabor hecha con fruta de temporada y refresco, principalmente los de sabor cola.

La cena se convierte en una merienda que se consume entre las seis y nueve de la noche, algunas veces pueden incluir un taco con el guisado de la comida, lo que se toma generalmente es una bebida caliente como en el desayuno, y aquí hay mayor probabilidad de comer pan de dulce, ya que por la tarde hay más tiempo de ir algún establecimiento a comprarlo, a diferencia de la mañana que las mujeres se encuentran realizando varias actividades matutinas, debido a lo cual, prefieren darles a los hijos/as galletas o pan empaquetado.

Durante los momentos de las comidas, en mis observaciones percibí que las mujeres siguen sirviendo de comer primero a los maridos e hijos varones, otra característica que identifiqué es que ellos también reciben mayor porción de carne, fruta y pan o galletas, al preguntar la razón, algunas respuestas fueron las siguientes:

A mi esposo le sirvo más porque es el que da el gasto, además de que mi mamá me decía desde niña que había que tratar bien al marido” (Himelda, 32 años), algún otro contesto lo siguiente: Mis dos hijos trabajan, pero mi hijo es ayudante de mecánico, no se compara con el trabajo de mi hija que es en una tortillería; él llega más cansado (Isaura, 46 años),

²⁸ Durante los fines de semana algunas familias incluyen antojitos o compran comida fuera del hogar, como: tlacoyos, sopes, carnitas, barbacoa o pollo rostizado.

Entre comidas las familias realizan algunas colaciones entre las que figuran frutas de temporada, galletas o alguna botana como cacahuates o chicharrones, y durante las comidas del calor compran un helado o paleta de hielo.

El desperdicio que se genera al final del día sirve para alimentar a los porcinos, y si la familia no tiene animales de cría, lo regalan a personas que tengan, por ejemplo, en la comunidad de San Salvador, pasa un señor por las noches en un triciclo a recogerlo a las casas y recauderías. Algunas familias también practican la lombricomposta en sus jardines, por lo que vierten en ellos el desecho de cascara de frutas y verduras. Esto se encuentra relacionado con alguna serie de talleres que han impartido durante los últimos cinco años profesionistas de Agroecología de la Universidad Autónoma Chapingo. Además, la cercanía que tiene Atenco con instituciones de investigación como el Colegio de Postgraduados, La Universidad Autónoma de México y algunas otras Universidades privadas ha posibilitado adoptar alternativas relacionadas con el cuidado al medio ambiente e incluso con el mejoramiento técnico de la tierra en los ejidos, ya que muchos habitantes del lugar incluso han estudiado carreras relacionadas con la agronomía y el manejo sustentable en el territorio²⁹.

El comportamiento durante la comensalidad familiar no está regulado por un instinto, sino, por la cultura a la que se pertenece, y tiende a estar rodeado por relaciones sociales y afectivas hacia la comida (Velázquez, 2010; Reynoso, 2014). Comer juntos reivindica, enseña e interioriza los olores, gustos, sabores, técnicas culinarias, pero sobre todo los significados que tiene la expresión cultural alimentaria a nivel local.

La mujer también es la encargada de inculcar modales con respecto a los comportamientos que se deben tener al momento de sentarse en la mesa para comer los alimentos. *Siéntate bien, no hables con la boca llena, agarra bien tu cuchara, límpiase la boca*, son algunos de los más recurrentes.

Avakian y Haber (2005), subrayan en su trabajo *Feminist food studies. A brief history*, que la tarea de alimentar es una práctica a partir de la cual las mujeres refutan

²⁹ Supe de diversos profesionistas que incluso tomaron cargos políticos-administrativos en el H. Ayuntamiento y en el comisariado ejidal con la intención de mejorar sus comunidades.

las representaciones socioculturales hegemónicas de lo femenino y reorientan el sentido de su trabajo como una forma de satisfacción y autodescubrimiento .

En dicho tenor, al comer, estando juntos y probar el primer bocado o sopear el guiso, los integrantes de la familia mencionan *lo sabroso, rico, delicioso, exquisito* que les parece la comida. Estas adjetivaciones, son percibidas socialmente como gratificaciones para la (s) personas que prepararon la comida, ya que, al no tener una remuneración por esta práctica cotidiana, las mujeres consideran que esas son sus retribuciones, las cuales tienen connotaciones afectivas y simbólicas para ellas, y que se encuentran relacionadas con su existencia para *los otros*, la mujer representa de manera objetiva y subjetiva comida para los demás integrantes del grupo doméstico (Herrero y León, 2009).

Lo precedente, afianza la noción de que las *madresposas* continúan asumidas “en ser seres para otros” (Lagarde, 2005). Y en que gran parte de su trabajo gratuito lo atribuyen en torno a funciones del grupo doméstico y a la economía del cuidado de sus integrantes.

Respecto al uso de utensilios de madera, piedra y barro, todavía cobran presencia en las cocinas familiares, e incluso los testimonios enfatizan que cocinar con este tipo de materiales aportan sabor, consistencia y color distinto a varios de sus platillos.

Los efectos de la globalización trastocan las formas de *hacer y servir* la comida, hoy en día las mujeres ya no sólo recurren a las recetas que les heredo su mamá o abuela, sino como se refirió con anterioridad al uso de plataformas digitales, a libros, revistas y no solo a la historia oral para cocinar y alimentar en los grupos domésticos.

El compartir la mesa juntos, es una manera de convivir, de intercambiar las experiencias del día a día, y de poder tener un momento de unión, que fomenta la solidaridad entre todos/as en donde se integran los gustos y costumbres.

Para nuestra familia sentarnos en la mesa, es un momento importante en el día porque es cuando nos platicamos cómo nos fue y buscamos no estar con mala cara, sino estar degustando alegres y contentos; así como ahorita con risas (Clemente, junio 2020).

Comer en familia para nosotros adquiere una importancia de amor, de convivir, de unión. Lo hacemos [comer] con calma, y siempre procuramos estar todos para saber cómo estamos (Elena, marzo 2020).

Cada familia establece reglas, que deben seguirse para poder sentarse a la mesa como lavarse las manos, y actualmente dejar el celular en las cajitas digitales que son pequeñas cajas de cartón en donde, cada uno se despoja durante de su dispositivo para comer los alimentos; la mayoría de estas reglas las establece el jefe de familia, e incluso distinguí que son los encargados de regañar y sancionar a los hijos (as) cuando no las cumplen.

Esto lo hicimos porque si no, cada uno distraído en su teléfono y ya no podíamos estar en familia, ya no nos platicábamos de qué fue lo que hicimos en el día, o nuestro sentir ante alguna adversidad o incluso algo bueno... parecía que hablaba uno solo (Luciano, febrero 2020).

A mi sobrinito que a veces viene le costaba, pero ahora ya sabe que aquí no hay celulares sobre la mesa a la hora de la comida (Andrés, julio 2020).

La comida cotidiana no es una práctica monótona sino versátil, porque día a día ocurren acontecimientos distintos a cada integrante, que involucran mención en la comensalía familiar, lo que convierte a la comensalidad como un espacio heterogéneo y dinámico.

La comensalidad además es un espacio predilecto para la reproducción cultural, ya que significa emotividad, intimidad e identidad para la sociedad, en donde hay un diálogo de saberes, conocimientos y de valores que forman parte de reconocerse entre sí mismos/as; por ello, es que a través de la comensalidad la cultura culinaria puede ser identificada e identificable (Poulain, 2019).

La comida que hacen mujeres para vender obtiene un reconocimiento que no tiene la del día a día, como se verá en el próximo capítulo, ya que, en algunas de las fiestas y celebraciones sociales, se recurre a la contratación de cocineras.

A pesar de que los trabajos reproductivos no tienen la misma jerarquía y reconocimiento que los productivos, estas responsabilidades femeninas han posibilitado la conservación de la cocina local entre las comunidades del municipio. Lo que reafirma que, en la modernidad, el rol femenino sigue construyendo, transmitiendo, enseñando y aprendiendo valores que se objetivan por medio de la comida.

Lo que tiene en común esta generación de mujeres, son prácticas relacionadas con la comensalidad familiar. Durante mis observaciones, percibí que muestran un mejor trato hacia las figuras masculinas, además de que muestran una preocupación porque las hijas aprendan a cocinar, siendo a las que involucrándolas como ayudantes cuando preparan la comida, como una forma de transmitir sus conocimientos que al igual que a ellas les fueron legados por sus abuelas, mamás y suegras saberes relacionados a los guisos que conforman la dieta cotidiana. Lo anterior sigue respondiendo al conjunto de costumbres que forman parte de un sistema tradicional de roles de género, en donde los hombres merecen mejor trato, mayor porción de comida, e incluso un lugar específico en la mesa, por las ideas preconcebidas de proveedores, con lo cual se identifican asimetrías en las relaciones sociales. Además, lo anterior, está circunscrito en el modelo patriarcal, que desde su lógica legitima el papel de la mujer en función de las necesidades masculinas, reproduciendo desigualdad e inequidad ya que las madresposas siguen asumiendo explotación de su trabajo y con él sosteniendo las necesidades relacionadas con lo afectivo.

5.5 Las comidas del frío y del calor

Diversos autores han dado cuenta de que las sociedades a través de la cultura establecen criterios para que los alimentos sean comestibles, asimismo determinan clasificaciones alimentarias en su sistema alimentario (Simmel, 1986; Garine y Vargas, 1997). En mis primeros acercamientos culinarios a la zona de estudio, en una visita que realicé en el 2019 con fines de observación en un día con clima frío, antes de marcharme y dar por concluida mi jornada decidí entrar a una panadería al costado de la plaza central de una de las comunidades; estábamos varias personas con charolas en mano y pinzas de fierro eligiendo los panes que nos llevaríamos a casa. Al pagar, me tocó hacer fila, cuando la empleada me cobró, mencionó: “Aquí nada más hace frío y la gente viene por su pan para calmarse el frío con su café o té, aunque sea de sal [telera], pero compran”. Tardé meses en reflexionar esta frase, y fue una manera que empezó a darme pistas para averiguar cómo identifica la población esta clasificación sociocultural alimentaria.

Cabe aclarar que esta clasificación, no estuvo inspirada en el legado de otras figuras antropológicas³⁰, sino en la *escucha etnográfica* que he realizado en el territorio estudiado. En las voces que escuché detenidamente una y otra vez estuvieron las de mujeres, hombres y las de sus hijos (as) en los grupos domésticos. Durante las largas pláticas con vendedoras de tamales, de helados, de jugos, de cervezas (micheladas), de tenderos y recauderías; y de la comprensión que logré adquirir acerca del estilo de vida atenquense durante estos años de encontrarme inmersa dentro de su complejidad y transformación.

En las entrevistas las y los informantes pudieron aseverar que su alimentación no se basa, en un ciclo agrícola, esto además porque no todas las familias tienen una relación cercana con el medio agrícola, sin embargo, sí pudieron reconocer que es de acuerdo con dos momentos precios en el año: el frío y el calor.

Lo anterior fue complejizando el asunto, así es que me di a la tarea de indagar más a profundidad en el tema, con lo cual, pude detectar con la información obtenida en trabajo de campo que la mayoría ubica dos épocas, las cuales podríamos determinar como la del frío de octubre- febrero y la del calor de marzo- septiembre. De todas las personas entrevistadas, cuatro de ellas mencionaron que existían tres épocas, sin embargo, se alude a lo que el otro 90% mencionó en las entrevistas, además de complementarlo con observaciones en trabajo de campo. La población reconoce que de acuerdo con estas dos épocas que la gente consume con mayor regularidad algunos alimentos que otros. Por lo que no sólo el ingreso, el nivel educativo, la relación que tienen con el campo, o el género son algunos determinantes para elegir qué, cómo y cuándo comer lo que se come, sino que tener estas comidas adheridas a una cultura a escala local, también permite seleccionarlás, además de que esto invalida la idea de que en los ámbitos rurales las dietas son monótonas, carentes de micros y macronutrientes, lo cual, les ha brindado también un aporte de salud y con ello identidad, pues recordemos que no comemos por decisión individual sino que las prácticas alimentarias se validan con el resto del grupo social al cual pertenecemos

³⁰ Me refiero sobre todo a las categorías teóricas que estableció desde el estructuralismo, el antropólogo Claude Levi-Strauss.

para encontrar legitimidad y sentido, es decir, la cultura alimentaria también es una expresión cultural compartida (Gracia,2002).

Las comidas del frío tienen las características de ser calientes, con mayor empleo de líquidos como: sopas y caldos, que tienden acompañarse con más carga de carbohidratos, ya que las personas mencionaron que les genera más hambre durante esta temporada. Las comidas del frío tienen mayor variedad, al analizar la información de trabajo de campo , una de las razones se debe a que durante estos meses se atraviesan celebraciones religiosas que también impactan en la comida familiar como: día de muertos, posadas, día de la virgen, navidad, año nuevo, y en ocasiones día del santo patrono, los cuales son días que se comen comidas, postres y bebidas particulares para festejar como: mole, tamales, romeritos, pozole, pan de conejo, dulces de fruta en conserva; las bebidas que más se utilizan son calientes como: té, café, atoles de avena, de maicena, de elote y de pinole. Frío: mayor consumo de sopas, caldos, té y café, tamales, atoles y consumo de pan (de dulce y bolillos o teleras) y galletas. Las comidas del calor tienen las características de ser más frías para refrescarles del clima, durante esta temporada se identificó que hay un alto consumo de verduras y hortalizas como: lechuga, espinacas, col, rábanos, calabazas, apio, flor de calabaza y frutas jugosas como: jícama, pepino, naranja, piña, sandía y melón, mayor consumo de pescados y mariscos debido a que en estos meses ocurre la cuaresma, con mayor empleo de bebidas frías como: aguas de fruta ,cerveza, pulque, jugos y refrescos embotellados; por último y no menos importante, también se reconoció una mayor venta y consumo de helados, paletas de hielo y nieves. Calor: quesadillas de flor de calabaza, romeritos (semana santa), tortitas de ahuate, chicharrón de cerdo con pico de gallo, aguas de sabor principalmente: mango, naranja, sandía y melón. Además de un mayor consumo de frutas y verduras (de temporada nacionales) durante los meses de marzo- septiembre.

Alimentos que se mantienen en todo el año: tortillas, sopes, tlacoyitos, gorditas, arroz, sopas, caldos, mole, salsas, huevos (hervidos, estrellados o revueltos), papas y atún, gelatinas, pan y galletas. Las bebidas que se mantienen durante todo el año son los refrescos en lata, embotellados, los jugos de fruta embotellados, la cerveza, el té y el

café, lo que explica que diversas personas de las comunidades desde hace dos décadas atrás estén con sobrepeso y obesidad (Colchero y Hernández, 2018). En la siguiente tabla se engloban algunos de estos alimentos de acuerdo con los macronutrientes. Durante los meses de la comida del calor, la población, reconoce que mantiene mayor consumo de agua natural, además de una estabilidad en su peso, y durante los meses de la comida del frío, un incremento de su peso de hasta 5 kg (Diario de campo, 2020).

Tabla 14. Clasificación de nutrientes en la alimentación familiar.

Carbohidratos	Proteínas	Grasas
Tortilla	Huevos (hervidos, estrellados y revueltos)	Aceite comestible
Sopes, tlacoyos y gorditas	Quesos, leche y yogurt	Chicharrón de cerdo
Sopas de pasta de trigo	Pollo (principalmente retazo y pechuga en filetes empanizados)	Cacahuates
Caldos de res y pollo (con verduras)	Cerdo (Principalmente costilla, milanesas y molida)	Aguacate
Arroz (principalmente el rojo)	Res (Principalmente molida y costilla)	Manteca
Papas	Atún	Mantequilla
Harina de trigo		
Pan y galletas		

Fuente: Elaboración propia con base en diario de campo (2020).

Las comidas del frío y del calor forman parte de la cocina, y como se menciona suministran diversos macro y micronutrientes a la población, es decir, condensan el requerimiento proteico, de suministro de energía mediante la ingesta de carbohidratos y de grasas sanas, así como los minerales y vitaminas necesarios para el funcionamiento celular en el cuerpo. Se ha reconocido que la alimentación en términos culturales otorga identidad, pero en términos médicos se asegura que una dieta alejada de los alimentos ultraprocesados aporta salud y bienestar (Calañas-Contiente, 2005). Las personas mencionaron que su manera de comer les permite tener cierta vitalidad, energía y pocas enfermedades, esto se constató en trabajo de campo con los adultos mayores y los adultos, además de que los datos duros arrojan

que la tasa de mortalidad es de 3.8 por cada mil habitantes (Plataforma Electoral Municipal,2016).

Me siento bien, a mis casi ochenta años tengo todos mis dientes, y sin dolor de espalda, eso se lo debo bendito Dios a todo lo que el lago nos regaló por años, nunca padecemos de falta de calcio o de proteína (Danilo, diciembre 2019).

Soy consciente de mi edad, pero, a mis 69 años todavía me voy caminando hasta mi parcela, ya me canso un poquito más, pero ando con energía trabajando en el campo (Elvira, julio 2020).

Yo y mi esposa aún no llegamos a los 50 años, pero no tenemos ningún padecimiento, yo creo que se debe a la forma en la cual nos alimentamos, y si tú ves todo el año vamos comiendo de todo, pero sobre todo maíz (Oscar, febrero 2020).

Estas percepciones muestran que la cocina es parte del estado físico que tiene la población, por ello, no sólo pueden distinguir ingredientes, técnicas, y costumbres sino además un cúmulo de bienestar en la comida que se consume localmente.

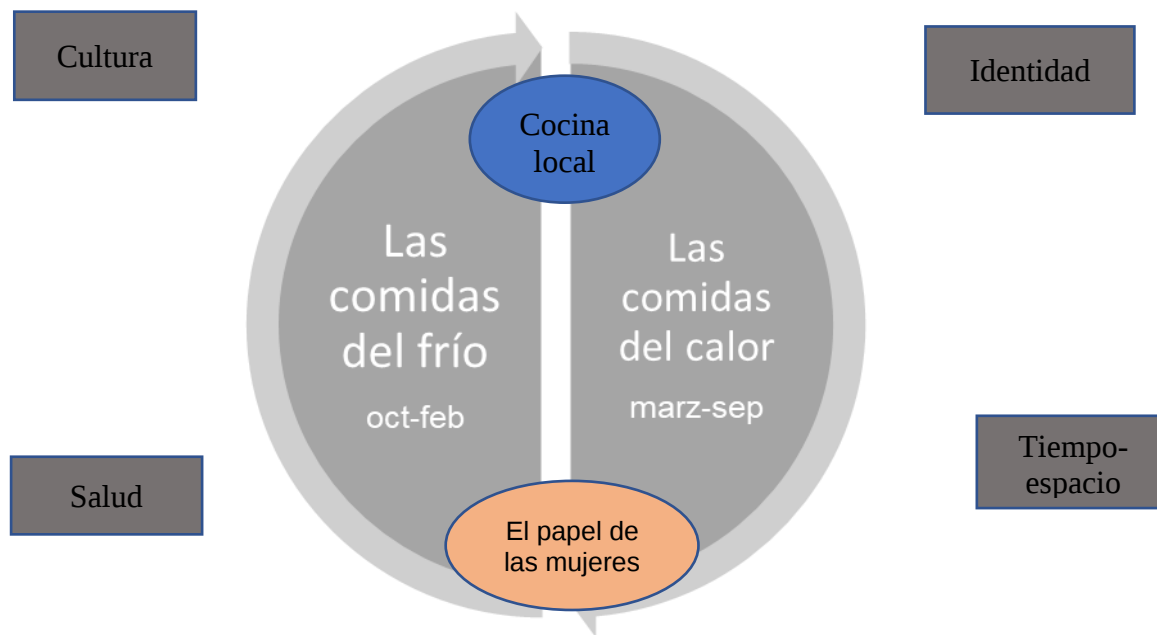


Figura 11. Esquema de la cocina local en Atenco.

Fuente: Elaboración propia con base en diario de campo 2014-2021.

5.6 Cadenas alimentarias femeninas durante la pandemia

Parte del trabajo de campo, realizado para la tesis, se llevó a cabo durante la pandemia, por lo que a pesar de que no tenía planteado dar cuenta de la alimentación en este proceso, al igual que otras investigaciones, me parece importante mencionar este aspecto que trastocó la realidad y la expresión alimentaria en las comunidades, en donde las mujeres, una vez más han desempeñado un papel central.

La unidad familiar no constituye el único espacio de abasto y producción de alimentos (Zafra, 2007; Menéndez, 2009). Los lazos consanguíneos, simbólicos y laborales fomentan relaciones comunitarias que crean redes sociales.

Es posible que, durante los últimos diecisiete meses, las sociedades han enfrentado acontecimientos inesperados provocados por la pandemia del Siglo XXI: el COVID-19. La pandemia ha tenido efectos que se viven, afrontan y afectan de manera diferenciada para hombres y mujeres.

En el transcurso del confinamiento, se han generado distintas interpretaciones sobre la nueva realidad social que nos aqueja. Una de ellas es aquella que interroga cómo

están viviendo las mujeres rurales este nuevo escenario. Ante dicha inquietud, lo que destaco en este apartado, son las estrategias alimentarias que las mujeres han construido, e identifico cómo se ha fortalecido la cultura alimentaria local en las comunidades de Atenco, Estado de México durante el contexto sanitario.

La pandemia vino a visibilizar el trabajo duro y arduo que realizan las mujeres en los espacios privados, por primera vez, se está hablando de las múltiples responsabilidades que tienen a su cargo en la vida cotidiana, como parte de los mandatos genéricos que son atribuidos culturalmente a la feminidad (Lamas, 2014; Bergallo *et al.*, 2021).

Entre las múltiples labores del trabajo reproductivo que ejecutan las mujeres, destaca la de preparar alimentos para la familia, a pesar de la importancia que esto guarda, es una actividad que ha estado invisibilizada por la sociedad machista que permea distintos ámbitos, sin embargo, en el entorno de estos meses ha cobrado sentido revalorar la salud y la calidad de la dieta de la población (UNICEF, 2020).

En los primeros meses la pandemia trastocó significativamente la realidad social para muchas familias, en esta primera fase, hubo una pérdida de empleos, lo que afectó directamente en el abastecimiento alimentario, los testimonios lo expresaron así:

Muchas personas perdimos el trabajo, porque los mismos negocios en donde trabajábamos tuvieron que cerrar, y no teníamos ningún ahorro, íbamos al día, ya no hubo ni para comprar la despensa, y la preocupación era para mí, ¿qué iba yo a poner en la mesa?” (Rosario, junio 2020).

Nos quedamos sin los sueldos, empezamos a pensar cómo le íbamos hacer para resolver los gastos de la casa, teníamos unos ahorros y de ahí resolvimos para poder vender afuera de la casa gelatinas y crepas (Himelda, septiembre 2020).

Históricamente, las mujeres debido a los roles genéricos tradicionales han tenido el mandato social (Lamas,2014), de dar de comer a las demás personas, y en el contexto sanitario esta labor se ha visto amenazada, provocando incertidumbre y temor, como lo describe una interlocutora cuyo esposo era el único que percibía salario:

Una como mamá debe tener la comida lista, es una angustia muy grande el sentir que ya no va a ver de dónde (Paulina, julio 2020).

Este fue el panorama para muchas familias, y para afrontar este escenario lo que hicieron fue fortalecer las redes locales de intercambio de insumos que han construido intersubjetivamente las mujeres.

Cuando las mujeres sintieron agravarse las consecuencias de la pandemia para poder brindar el sustento para su familia, han recurrido a solicitar ayuda con otras mujeres cercanas. Al radicar varias familias en espacios contiguos, como parte de esta economía del cuidado las mujeres han establecido redes locales que tuvieron como principal elemento para su conformación el parentesco consanguíneo y simbólico-comadres y ahijadas- (Rodríguez, 2015). Si bien desde siempre se han apoyado para prestarse o intercambiarse insumos alimentarios, a partir de la pandemia este aspecto se ha intensificado, tal como ellas lo reconocen:

 Mi esposo perdió su trabajo en abril, y han sido mi cuñada y mi suegra quienes nos pasan maíz [para hacer tortillas y tlacoyitos] o hasta una pechuga para la semana (Liz, febrero 2021).

Otro elemento es la solidaridad que se percibe en la constitución de estas cadenas femeninas, tal como lo enunció la siguiente señora:

 Nosotras las mujeres somos las que tenemos que resolver esto de dar de comer y pues nos hemos colaborado mucho. Yo sembré frijol, y a veces lo cambio por chiles [secos] o hasta por aceite para cocinar (Isaura, noviembre 2020).

Estas cadenas tienen una reciprocidad concurrente y está latente que el favor puede ser pedido para ser devuelto, porque se construyen mediante la confianza. Tal como se manifiesta, en los siguientes testimonios:

 Siempre nos apoyamos con mi cuñada, desde que ya no tengo azúcar para el café de la mañana voy y le pido, está la confianza para pedir y regresar el favor (Sandra, diciembre 2020).

 Nos hemos pedido toda la vida todo tipo de cosas, desde pañales hasta arroz y leche con mi comadre y ahijadas (Marian, abril 2021).

Durante el trabajo de campo se observó que las familias campesinas han mantenido sus cosechas para autoconsumo e intercambio por otros insumos alimentarios, con lo cual, muchas otras familias han tenido acceso a estos recursos, como se recalca:

Mi hermano cultivo maíz y frijol, nos da a cambio de lo que vendemos en la abarrotera como papel higiénico, sopas de pasta, aceite... nos conviene porque nosotros casi no comíamos cositas del campo y a veces hasta quelites nos anda trayendo (Azucena, octubre 2020),

Nosotros que somos gente campesina, le damos a la familia verdolagas, quelite cenizo, lengua de vaca y flor de calabaza que juntamos en las parcelas, y mi comadre a cambio me pollo y verduras que tiene en la recaudería (Isaura, enero 2021).

Con lo anterior, se destaca que gracias a estas redes locales hay una cooperación, confianza y apoyo comunitario que es utilizado para fines de alimentarse dentro de la unidad doméstica, en donde las mujeres han sido quienes han creado este tipo de estrategias a lo largo del tiempo desde el grupo doméstico, espacio que adquiere las mismas condiciones femeninas asentadas sobre una rígida división por género del trabajo, fomentando que sobre estas esferas se inscriban experiencias compartidas que construyen una semejanza (Lagarde, 2005).

Algunas mujeres aún con miedo de contagiarse de COVID-19, permanecieron entre la esfera productiva y reproductiva, varias de ellas tienen pequeños comercios, en los cuales, indicaron que se contagiaron:

Me iba a surtir los lunes, a la central de abastos para abrir mi recaudería. Un día que fui me contagié, al día siguiente no podía ni moverme por el dolor de huesos, me tuvieron que internar, y en ese momento solo pensaba en quien iba a ver [cuidar] a mis hijos (Elena, agosto 2020).

La situación económica de las familias empeoró debido a que algunos de sus integrantes perdieron su empleo lo cual, conllevo, a que muchas mujeres siguieran realizando sus actividades productivas, a pesar del riesgo que esto evidenciaba para ellas (Lau, 2011). Tal como lo enunciaron:

Me iba a la Ciudad de México, en transporte público, iba con miedo de contagiarme, recuerdo que me ponía careta y me encomendaba a Dios para no enfermarme. No tuve alternativa porque a mi esposo e hijo los despidieron debido a la pandemia y durante siete meses los gastos dependieron solo de mí (Himelda, octubre 2020), otra señora comentó lo siguiente: Tenía que abrir mi negocio, aun con temor, pero era eso o no tener dinero ni para comer (Lizbeth, noviembre 2020).

A partir de lo anterior, notamos que el confinamiento marcó un momento de estrés físico y emocional, a causa de que las actividades productivas para muchas de ellas

se volvieron esencialmente necesarias, para obtener ingresos económicos para los gastos en el hogar.

Nuevamente observamos que durante el confinamiento el expolio de las mujeres ha tomado un nuevo rostro: el cuidado de los enfermos. En ese sentido, bajo las connotaciones de amor, cariño y buenas amas de casa, las mujeres han desempeñado y sumado a su vida una jornada laboral (Federici, 2018).

El espacio privado, guarda muy poca igualdad y oportunidades de cambio, y durante el confinamiento se vieron agravadas las dinámicas y relaciones sociales que se reproducen en esta esfera por excelencia femenina, tal como el cuidado de los/as enfermos (Amorós, 1994; Carrasco, 2001).

Algunas de las interlocutoras han vivido esta pandemia sumando una jornada extra en sus días, ya que en muchos hogares los adultos/as mayores contrajeron el coronavirus, y es considerado responsabilidad de las mujeres, porque culturalmente se asocia que la feminidad es apta para el cuidado de los demás, tal como se señala:

Tengo un cansancio extremo. Me iba a vender al tianguis, luego hacer lo de la casa, estar al pendiente de las clases en línea de mis hijos y cuide de mi suegro que se contagió en el mes de septiembre; dormía poco, pero si no lo hacía yo ¿quién? (Joana, mayo 2021).

Incluso algunas mujeres a pesar de estar enfermas no dejaron de tener que asumir los cuidados de las demás personas en sus hogares:

Yo me contagié, tuve que guardar la cuarentena, a los siete días que se infecta mi esposo y suegro. A pesar de que yo estaba enferma, tuve que ver por ellos, ahora que lo pienso ¿y de mi quién cuido? (Azucena, junio 2021).

Con lo cual se percibe que hay un poder en las relaciones de pareja, en donde domina la voz de los hombres, quedando priorizadas sus necesidades. Por ello, considero que a pesar de que Lagarde propuso la categoría de madresposas hace más de veinte años, sigue tornando vigencia en las realidades de muchos hogares, puesto, que la información empírica refuerza que las mujeres siguen reproduciendo el trabajo a costa de sacrificios, que se ocultan bajo un amor maternal.

Una de las tareas más sobresalientes en el cuidado de los enfermos ha sido la preparación de alimentos, debido a que la calidad de la dieta está relacionada con un nivel de salud en las personas; lo que conlleva a que muchas de ellas, tuvieran que cocinar a diario comida distinta para quien estaba en aislamiento sanitario. Como lo resaltaron:

Me dijo el médico que su recuperación dependería de que tan bien comiera, y que para ello debía de darles dieta blanda con caldos de verduras, sopas y carnes blancas, además de muchas infusiones. Todo eso no les gusta a mis hijos³¹, por lo que, cocinaba dos cosas una para mis papás que estaban enfermos y otra para mi esposo e hijos, fue caro y agotante (Rosario, mayo 2020).

Alguna otra de ellas, al respecto mencionó lo siguiente: Mi suegra se contagié, me tocó cuidarla porque ella no tiene hijas, son tres hijos, y el más chico es mi esposo. Fue batallarle, porque no quería comer nada, hasta que fui con un nutriólogo y me dijo que le hiciera licuados y jugos para que tuviera sus nutrientes sin que masticará tanto; aun así, cuando le daba caldo de verduras era sentarme a lado de ella una hora dándole de comer en la boca, así como niña chiquita (Marian, agosto 2020).

Asimismo, el abandono de actividades presenciales de los hijos que asisten a la escuela sumó trabajo extra para las mujeres ya que el estudiantado comenzó a tomar clases en línea y muchas de ellas tuvieron que auxiliarles y estar al tanto del cumplimiento de los estudios de sus hijos/as. Dentro del contexto sanitario el Estado, sigue apropiándose de la economía del cuidado que culturalmente sostienen las mujeres en los grupos domésticos, atribuyendo que estos mandatos resguardan mejor a los enfermos, lo que conlleva a que desarrollen estrategias para poder curarlos. Lo que se debe demandar es que esta organización de sostenibilidad de la vida no que recaiga únicamente en el cuerpo-mente de un solo ser: el de la mujer.

Respecto a los cambios alimentarios, conforme a mis registros de observación durante estos meses, pude identificar que la población ha tenido un retorno por consumir los recursos que el campo les provee, además de que el consumo de pollo disminuyó, y se acrecentó el del huevo, pan de sal, así como embutidos. En Atenco, hay una gran diversidad de estos recursos que les suministra el campo.

³¹ Durante la última entrevista enfatizó en diversas ocasiones que sus hijos y esposo suelen disfrutar de verduras y carnes fritas, así como sopas de pastas, pero no alimentos hervidos o a la plancha.

Hay una serie de alimentos en una cocina que son considerados secundarios o periféricos debido a que su importancia no es central, no obstante, si tienen una complementariedad con los que son considerados superalimentos (Licocan *et al.*, 2017). A continuación, voy a referir algunos de estos. Desde que recuerda la gente, en los cerros de Huatepec y Tepetzingo, en las tierras del ejido y en los charcos que son cercanías del lago de Texcoco se encuentran una serie de recursos silvestres que han usado para la alimentación, su disponibilidad es de acuerdo con la época del año. La mayoría de las familias siembran en el campo cultivos básicos, o se relacionaban con estos espacios para ir en búsqueda de recursos que eran aprovechados para la alimentación como los quelites.

Durante los meses de lluvias, entre junio-septiembre es cuando se encuentran una variedad de quelites entre los que destacan los que se muestran en la siguiente tabla.

Tabla 15. Recursos naturales y espacios de ubicación.

Recursos	Espacios en donde se encuentran
Romeritos	En los alrededores del lago, cerritos y parcelas con suelo salitroso
Lechuguilla	En los alrededores del lago y cerritos
Verdolagas	En los alrededores de las parcelas
Xoconostle	Cerritos
Lengua de vaca	En los alrededores del lago y cerritos
Quintoniles	Cerritos y parcelas
Nopales	Cerritos y algunas parcelas
Nabo	Cerritos
Pápalos	Cerritos y algunas parcelas
Tunas	Cerritos
Hongos	Cerritos

Fuente: Elaboración propia con base en diario de campo.

Al tener una convivencia con la naturaleza la gente va conociendo sus recursos: su localización, su acceso, sus usos y los cuidados que debe tener al recolectarlos; la apropiación de ellos también recae de acuerdo con el género.

A los quelites, se les denomina recursos silvestres en el sentido que son plantas que crecen solas en ciertas temporadas del año, especialmente en tiempo de lluvias, sin embargo, son de gran importancia en la cocina originaria porque han sido elementos que han permitido la distinción en materia de alimentos además de los aportes nutricionales y la variedad que le brinda a la dieta.

En mi parcela en toda la orilla hay bastantes verdolagas y esas las tenemos que quitar de por sí para que no afecten el cultivo, así es la naturaleza nos va dando muchas cositas para comer como todos los quelites que hay en el campo (Hugo, noviembre 2020).



Figura 12. Venta de recursos alimentarios.

El objetivo es mostrar la permanencia del consumo y venta de recursos naturales destinados a la alimentación en la zona de estudio, Fuente: Ángeles Palma.

El uso de los quelites se vincula al campo o a la naturaleza porque es en donde se encuentran toda esta serie de recursos silvestres que han formado parte de la alimentación cotidiana.

Los nopales y las tunas no son quelites, pero forman parte del conjunto de recursos que se van a recolectar al campo, estos aportan la fibra necesaria en su dieta, y forma parte de hábitos alimenticios que conservan por un sabor peculiar que le atribuyen a este tipo de nopal.

Los nopalitos que vamos a traer al campo tienen un sabor distinto a los que venden ya que al estar cercanos a lo del lago adquieren un sabor saladito,

esos no los comíamos y seguimos comiendo asaditos y con salsa a tu tortilla y ¿para qué quieres más? (Elvira, ejidataria, julio 2020).

Aunque la gente reconoce que su consumo ha disminuido bastante debido a los cambios estructurales en la forma de comer que se relacionan con las condiciones ecológicas.

Antes se comía más sano, del campo comíamos el quelite cenizo y el quintonil en quesadillas, a veces saliendo las tortillas la comías con miel o con crema eran de maíz azul” (Leonor, marzo 2020).

Contreras y Mabel (2005) advierten que en una cocina hay una serie de selección en cuanto a los alimentos, ya que de lo disponible no se come todo, por ello, es que se habla de que estos están culturalizados en cada sociedad. En la cocina de Atenco encontramos que, de acuerdo con la clasificación local de la población, que estos recursos se comen de cierta manera.

Un día vivieron unas personas de Michoacán y los llevamos al balneario y luego al cerro y que nos traemos unas lechuguillas y nos dijeron, pero eso no se come, que les decimos sí acá si lo comemos. Llegando mi esposa lo preparó con chile y cebolla y no quisieron comerlo porque decían que allá eso es lo que come el ganado (Luis, marzo 2020).

A partir de la pandemia el consumo de estos recursos se incrementó en las comunidades, una de las razones, es porque asocian este conjunto de recursos alimentarios, con una dieta sana; y ahora en la pandemia, muchas familias se han preocupado por mejorar su salud en general, como manifestaron:

Hay que regresar a lo natural, creo que entre menos proceso y químicos tenga lo que comemos nos brinda más beneficios en la salud (Himelda, septiembre 2020).

con la pandemia, nos dimos cuenta, que tenemos que fortalecer el sistema inmunológico, desgraciadamente hasta que no se nos fueron familiares hemos entendido que tenemos todo lo del campo para comer de manera más sana (Paulina, mayo 2021)

El trabajo reproductivo, es fundamental, ya que produce la mercancía más valiosa para el capitalismo que es la propia mano de obra, y que además sirve para acumular todo un trabajo no pagado.

Para poder mejorar esta situación estructural que afecta a las mujeres, Carrasco propone una nueva perspectiva, a la que llama la economía sostenible, que integre aspectos socioeconómicos, en donde la sostenibilidad de la vida contemple la dimensión ecológica, económica, social y humana, y las interrelaciones que puedan tener cabida entre unas y otras para forjar la cadena que sostiene a la vida y que trabaje para la satisfacción de las necesidades de la humanidad. (Carrasco, 2001).

Po su parte, Federici (2018) propone que la reproducción esté basada en formas más comunitarias, y lo común se construya desde abajo, con un reconocimiento y pago al trabajo doméstico, que consiga transformar el estatus y condición femenina.

Con base en lo precedente, se cuenta con información relevante, de la manera en la que han afrontado las mujeres desafíos, estrategias y sacrificios de su tiempo durante la pandemia, en los espacios privados, en donde no han escapado de cautiverio de ser madres y esposas aportando cuidados a los enfermos. La economía del cuidado continúa siendo un trabajo femenino, a pesar de que las mujeres están casadas no hay paridad en la distribución de dichos cuidados, por esto, es necesario visibilizar la carga de trabajo que involucra, y así, solicitar una revisión en materia, para la que deba de existir una correcta distribución de la sostenibilidad de la vida por parte de todos los integrantes en el hogar.

CAPITULO 6. COMIDA Y RELACIONES SOCIALES. VALORES SIMBÓLICOS QUE COHESIONAN A TRAVÉS DE LA FESTIVIDAD

Como diversos aspectos de la cultura las fiestas constituyen parte de la vida pública, en las comunidades de Atenco algunas de las fiestas agrícolas-religiosas del calendario católico son interpretadas y vividas como parte de rituales específicos que a su vez representan identidad, por lo que, su ejecución sirve como parte de un recordatorio de pertenencia a un grupo social.

En este sentido, estructurar un calendario guarda una lógica de organización social y religiosa que va acompañado de una serie de comportamientos, vestimenta y de lo que nos concierne en este estudio de un conjunto de comidas. La alimentación como hecho social atraviesa las fiestas y celebraciones, y se viven como un componente importante de la fiesta.

La comida ritual se asocia con las comidas de carácter religioso, lo cual les otorga una condición sagrada, es legitimada por el dogma y ritualizada a partir de las costumbres y tradiciones culturales en un determinado tiempo-espacio (Broda ,2001). Por tratarse de acciones rituales, la comida ritual, irrumpe con el escenario de la cotidianidad y se ejecuta bajo reglas, normas y comportamientos establecidos de manera comunitaria. Al llevarse a cabo de manera repetida, son transmitidos saberes y experiencias en torno al saber hacer. Mazzetto (2021) considera que la comida ritual se asocia con el tipo de comensalidad específica que genera y su relación con el espacio-tiempo en el que estos manjares son preparados y consumidos. Por su parte, Good (2017) reconoce que los usos y significados de la comida ritual “revelan la existencia de otros valores muy arraigados en la vida social y la historia local, que son opuestos a este modelo capitalista y a la lógica del llamado mercado libre donde circulan objetos y bienes intercambiables como mercancías descontextualizadas” (Good, 2017: 40).

Parte de la intención de este apartado es mostrar en la comida ritual una serie de valores culturales que se relacionan con el género y con la vida colectiva³².

Como parte del conjunto de comidas rituales, la preparación de los alimentos responde a un orden cultural de códigos, significados y estructuras culinarias compartidas socialmente. En este sentido, encontramos una alimentación específica para determinada época, en donde la preparación implica técnicas y saberes que construyen relaciones sociales y simbólicas. En este tipo de representaciones, hay un papel central en lo que se come, quién (es) lo preparan, así como el reconocimiento social que adquieren este conjunto de prácticas.

Es por ello, que se vuelve importante dar cuenta de la manera en que las fiestas estructuran un tiempo específico normado por un cúmulo de significados, así como el papel que juega el género en las relaciones sociales de estas celebraciones.

6.1 El día de la Santa Cruz y de San Isidro Labrador. Inicio ritual del calendario agrícola en los ejidos de Atenco

Los autores Medina (2015), Austin (2005), Broda (2004) y Peltrich (1985) señalan que en Mesoamérica sus pueblos compartían la agricultura, y específicamente el cultivo de la milpa, la cual, es fuente de recursos para la dieta cotidiana. Actualmente diversas comunidades rurales en México mantienen dicha práctica, acompañada de una serie de ofrendas y rituales estipuladas en un tiempo y espacio que a su vez se conjugan con las relaciones sociales y de género.

Es común que el día tres de mayo se conmemore en nuestro país el elemento agrícola bajo un contexto festivo, regularmente en Atenco se realiza una ceremonia. Para ello se celebra una misa, y se hace una petición con cruces de manera adornadas de flores para que lleguen las lluvias, el maíz crezca y se coseche en abundancia.

³² El tema de la comida ritual no es como tal el centro de la tesis, pero me pareció importante darle una mención al percatarme que los varones de todas las edades se involucran respecto a la preparación de los alimentos en dicho tiempo-espacio y al reconocimiento social que adquiere su participación.

Los ejidatarios de Atenco se organizan para adornar la cruz de madera que se encuentra en el cerro de Huatepec³³, el adorno lo realizan las mujeres porque consideran que es un trabajo delicado que las mujeres pueden detallar, tras el adorno las familias que acuden prenden su anafre y fríen o calientan la comida que hayan llevado para compartir y convivir con relación a la naturaleza. En palabras de estas familias es como pasar un día de campo en familia.



Figura 13. Cerro de Huatepec.
Fuente: Ángeles Palma.

Por las noches, en algunas casas se consumen tamales y atole que regularmente son preparados por todos los miembros de la familia, de su cocción se encargan las mujeres porque se considera que ellas son *las que saben cuándo los tamales ya están listos*. Durante este día algún jefe de familia enfatizó que gracias a la milpa es que diversidad de los gustos culinarios son posibles:

Sin el trabajo que hace el hombre en el campo, no tendríamos tamales, tortillas, tlacoyitos, sopos, pinole, todo esto... por eso decimos que la milpa nos provee para poder tener alimento durante todo el año (Franco, septiembre 2021),

Ese día al llegar de la misa la cruz adornada es colocada en el altar familiar, para algunas familias esta cruz simboliza pedir, pero también devolver el favor por el anterior ciclo agrícola.

³³ Los ejidatarios mencionaron en las entrevistas, que decidieron colocar y adornar la cruz, debido a que personas ajenas al municipio subían al cerro a realizar ritos satánicos, enterrando animales muertos y este símbolo hizo que tuvieran fin este tipo de actos.

De acuerdo con las observaciones me percaté que la elaboración de estos tamales tiene lugar por la tarde-noche, porque es el momento en el que las mujeres están más libres de los quehaceres del hogar y de estar al pendiente de ir a dejar y recoger a los niños/as a la escuela, también registré que hacen tamales de tamaño pequeño- principalmente los de dulce- para los niños/as y cuando bajan la olla suelen apartarlos en una bandeja especial, diciéndoles que *estos son los de los chiquitos*. Al preguntarles sobre si había algún motivo sobre el tamaño de estos tamales, mencionaron que, para evitar desperdicio, ya que muchas veces a los niños los tamaños les parecen muy grandes y hasta boludos, por lo que prefieren hacer de porción más pequeña para que no los dejen a la mitad.

El día de San Isidro Labrador se vincula con la agricultura, este día desde la mañana se efectúa una misa en la iglesia del pueblo, mientras que los ejidatarios organizan un recorrido con el Santo por las tierras agrícolas y los pozos en petición de que las siembras sean exitosas para todos, al término regresan al parque de los ahuehuetes y el sacerdote oficia una misa. Al final de la misa se ofrece comida a los asistentes, esta comida es preparada por el comité del comisariado con bajo un monto económico proveniente de los ejidatarios y posesionarios.

La comida es preparada por las esposas e hijas de ejidatarios, y en ocasiones se contrata a cocineras adultas mayores para la preparación de arroz o de frijoles. La comida regularmente consiste en guisos como chicharrón en salsa verde, carnitas o pollo en salsa verde con arroz, frijoles, y tortillas, los hombres se involucran participando en servir y repartir en charolas los platos servidos con comida. Las bebidas ofrecidas son repartidas por hombres adultos y consisten en agua de sabor, refrescos, cervezas y pulque. Este tipo de festejos tiene como finalidad también la convivencia y socialización del campesinado y las familias del pueblo, por lo que a veces de manera particular llevan carne y nopalitos para asar y pasar la tarde conviviendo.

A partir de lo observado en trabajo de campo, puedo destacar que la participación de los varones en la comida de ambas fiestas tiende a adquirir un reconocimiento social. Al involucrarse las mujeres pasa desapercibida su participación porque se encuentra

asociada a su rol de cocinar, mientras que esta colaboración masculina precisamente por no formar parte de una labor normalizada tiene adquirir un reconocimiento, gratificación y agradecimiento comunitario por *ayudar a que las fiestas salgan bien*.

6.2 Una fiesta de olor, sabor, dolor y vida. El día de muertos en las comunidades

Es el mes de octubre, me encuentro en trabajo de campo y no puedo evitar distinguir el olor de pan horneándose en algunas casas, me percató de la fecha y recuerdo que las personas guardan la creencia de que desde el día 28 empiezan a llegar las almas de sus difuntos, y para ello, elaboran panes que son ofrendados con anticipación.

De acuerdo con Good (2013), desde los años veinte del siglo pasado, vastos estudios etnográficos han mencionado el uso ceremonial y el significado de la comida, pero seguimos careciendo de casos de estudio que evidencien de manera empírica alimentos locales y los significados relacionados con dichas prácticas alimentarias.

En Atenco, como en los demás pueblos de la Región Atenco-Texcoco, las comunidades representan diversidad de manifestaciones religiosas, una de las más importantes es la que se celebra a inicios del mes de noviembre: el día de muertos. Durante esta celebración se colocan ofrendas con frutas, comidas y bebidas para sus difuntos.

La tradición establece que entre el 28 de octubre y 2 de noviembre diversas culturas mesoamericanas deben de rememorar a los seres queridos que han partido, mediante altares con ofrendas en donde se colocan sus alimentos, postres y bebidas predilectas; la creencia popular es que sus almas retornan cada año y consumen este tipo de oferta alimentaria, por lo que al levantar la ofrenda los alimentos pierden el sabor.

Regularmente la comida ritual se ofrenda en el espacio familiar, mediante altares en donde son colocadas ofrendas, para las comunidades el día 28 se inaugura el día de muertos porque es considerado el momento en el que llegan los seres que partieron en algún accidente.

Peralta (2011) señala que en los rituales se manifiestan las creencias sociales y que la comida suele ser un elemento fundamental que se transforma en una ofrenda. Por

su parte Govers (2013) hace hincapié en que la comida ritual se caracteriza por respetar el tipo de comida que implica cada celebración, en donde existe un intercambio de comida ya sea para las personas o para los espíritus (almas).

La cocina en la época prehispánica contempló comidas rituales, entre las que destacan, aquellas vinculadas con fiestas que honraban a los dioses del panteón indígena, y que, a pesar de la conquista española, tomaron una aculturación religiosa judeocristiana para poder persistir en el contexto de recordar y ofrendar a las almas de los difuntos en el mes de noviembre (Baez-Cubero, 2008).

Mendoza (2005) subrayó que las festividades hacia los fieles difuntos radican en prácticas y rituales, entre las que destaca la bienvenida y despedida de las almas, la colocación de ofrendas, el arreglo de las tumbas, la velación que se hace en los panteones y la celebración religiosa.

El día primero de noviembre las familias preparan desde la mañana tamales con masa de maíz y salsa verde, de dulce y de rajas que envuelven con hojas de maíz, esta preparación involucra a todos los miembros de la familia excepto a los niños, quienes se involucran con el adorno y colocando frutas alrededor de la ofrenda. Pero los adolescentes y hombres adultos participan preparando estos tamales, debido a que las familias preparan por grandes cantidades, como lo enfatizó una interlocutora:

Hacemos de doscientos a trescientos tamales, por eso nos juntamos con mis hijas e hijos, es pesado, pero también convivimos como familia. Mis hijos lo hacen en memoria de su papá que falleció hace años (Leonor, enero 2020).

En las comunidades se guarda la creencia de que las almas llegan por la tarde-noche, por lo que, la ofrenda es colocada a partir de las seis de la tarde. La comida que se prepara implica una fuerte carga de trabajo femenina, a diferencia de los hombres que se involucran para la preparación y compra de pan, así como de algunas frutas; esto mismo fue reportado por en un estudio que realizó Manrique (2011) entre las comunidades de Mixquic y Zapotlán³⁴, en donde resaltó que las mujeres de distintas

³⁴ Refiero dicho estudio porque se trata de comunidades circundantes a la urbe y con tradición campesina como en el caso de las que trato en la tesis, otras etnografías abordan la comida ritual en contextos de comunidades indígenas que me parece forman una realidad muy aislada del caso Atenco.

edades invierten fuerte cantidad de trabajo al preparar los alimentos en la conmemoración de sus difuntos.

En una mesa, colocan un mantel regularmente de color blanco, y ponen sobre él papel picado de colores, flores de cempasúchil, veladoras, fruta, tamales, pan de muerto-hojaldras y de conejo-, bebidas como atole, arroz con leche, café, refresco, cerveza, pulque y jugos. La comida que se coloca al centro de la mesa es un pollo con mole rojo, arroz y tortillas que pueden hacer a mano o comprar en la tortillería.

Debajo de la mesa dibujan con los pétalos de las flores de cempasúchil un caminito con dirección a la entrada de su domicilio, para que las almas se orienten y puedan llegar al altar.

Posterior a las siete de la noche comienzan a llegar los niños y niñas a pedir calaverita, a lo que responden con dulces y fruta de temporada. Ese día regularmente no se escucha música, se mantienen sentados cercanos de su ofrenda hasta aproximadamente las once de la noche, algunas personas suelen entablar conversaciones con sus fallecidos, porque estiman que están presentes, aunque no las puedan ver.

Al siguiente día, a partir del mediodía es colocada una segunda ofrenda de comida, para esto, las mujeres compran y preparan otro pollo que es colocado nuevamente al centro de la mesa con mole y arroz, alguna señora mencionó lo siguiente, respecto a la preparación de la comida:

Ahora ya lo hago más pequeño, pero antes que vivía mi esposo como venían mis compadres era matar muchos pollos y aunque él me ayudaba finalmente la chinga era para mí. Pero desde que él murió ya no vienen mis compadres, a partir de su muerte la convivencia cambió (Elvira, julio 2020)

El pan de conejo³⁵ es otro de los elementos más representativos en las ofrendas, es uno de los diversos panes del arsenal en la cultura alimentaria en la región y su significado está estrechamente vinculado con la época de todos santos (Mintz, 2003;

³⁵ En noviembre de 2014, ejidatarios me invitaron a un recorrido por los cerros la petición fue llevar nuestros conejos, yo al desconocer a que se referían estuve a punto de conseguir unos conejitos en la veterinaria. Aún recuerdo la angustia con la que me fui esa ocasión, y cuando me dijeron: ¿trajiste tus conejos?, y dije que no porque no tenía una caja para trasladarlos, todos: soltaron risas.

Mendoza, 2008), su presencia en las comunidades inicia desde el día 20 de octubre que es cuando las panaderías locales y las familias comienzan a elaborar, este tipo de figurillas para su venta y consumo.



Figura 14. Panes de conejo.
Fuente: Ángeles Palma.

Se considera un pan artesanal porque el panadero posee todo un conjunto de conocimientos del saber hacer, que forman parte del arsenal de la cocina local, como lo es que al término de amasar la mezcla con todos los ingredientes, se divide en pequeños bloques la masa que debe dejar reposar con el fin de que crezca, lo cual permite que el pan dure más debido al proceso de retrogradación, además de que su cocción se da en hornos de leña que deben calentarse previamente con cuatro a cinco horas, la población señala que esto permite que los panes adquieran un sabor particular (Diario de campo, octubre-noviembre 2020).

Este pan es tradicional se hace en horno de leña y su sabor por eso es muy diferente, este pan le dura hasta 20 días o un mes y no se hace feo (Saúl, hijo de panadero tradicional, 29 de octubre de 2020).

En la región los pedidos de pan son solicitados por cantidades denominadas como arroba que consiste en una medida entre 216-240 piezas de pan. Para una arroba de conejos se requieren 10 kilos de harina, 3 kilos de manteca, 3 barras de levadura, un litro de leche y al gusto nuez, chocolate o cualquier ingrediente que se quiera añadir; en los hornos familiares es más común que viertan estos mientras que en las panaderías solo si es por pedido, ya que el costo aumenta. Una arroba cuesta

aproximadamente entre \$1,200-1,500 y si los solicitan especiales, es decir, con ingredientes extras el precio puede llegar hasta los \$2,000, si las familias llevan sus ingredientes y solo requieren la preparación y cocción en el horno de leña el precio oscila entre \$500-800 (diario de campo octubre-noviembre 2020).



Figura 15. Letreros de venta de pan de muerto.

Fuente: panadería la estrella.

La estructura simbólica y culinaria del pan de conejo, se asocia con las ideas culturales de la muerte y de petrificación que ha destacado en las culturas mesoamericanas (López y López, 2009). Un vendedor de pan artesanal, al respecto expreso lo siguiente:

A nuestra muerte, nos volveremos huesos y esos huesos hechos polvo, son los que tocarán la tierra, a eso nos remite la dureza de nuestros panes de conejo (Fabian, marzo 2021).

La cultura nahua- al igual que otras culturas precolombinas- asocia a los muertos con figuras de calaveras, esqueletos y huesos; en este sentido la consistencia dura y crujiente del pan de conejo, cumple la función de rememorar corporalmente a las animas de los seres queridos que han partido (Mendoza,2005). Al respecto un señor jefe de familia, me comentó lo siguiente:

Ponemos altares en los que colocamos la ofrenda, para todos aquellos que se nos han adelantado, les ponemos por lo menos un pancito a cada uno, es un gasto [llora], pero llegan sólo una vez al año (Danilo, diciembre 2020).

El pan de conejo es dulce, en cuanto a su consistencia es duro, seco y pesado, en la actualidad se hacen de sabores como guayaba, naranja, chocolate, nuez, y vainilla que son los que solicitan las personas.

El pan de conejos no sólo es pan que simboliza muerte sino vida, puesto que su intercambio entre las familias genera intimidad, unión y socialización de manera cíclica. El día 2 de noviembre, cuando se estima que las ánimas de los difuntos se marchan de los hogares y cementerios, las familias comienzan a intercambiar los alimentos de sus ofrendas. El intercambio ritual se basa principalmente en relaciones de compadrazgo y consanguinidad, y fomenta alianza, respeto y confianza (Mendoza, 2005); tal como destacó un varón:

Hacemos muchos panes para darles a nuestra familia y amistades de confianza. Esos mismos panes regresan porque ellos también te dan, es como darnos y recibir intimidad y respeto (Francisco Oliveros, 30 de octubre de 2020).

Las familias compran desde una arroba hasta tres dependiendo que tan grande sean sus redes de parentesco y de compadrazgo, ya que el intercambio de conejos entre familias al finalizar la festividad de día de muertos se ha mantenido en el tiempo, como parte de las costumbres que expresa identidad social.

Manrique (2011) encontró de manera similar que preparar pan de muerto es una práctica masculina, y una tradición que se lega de familia en familia a los jóvenes con el fin de que se perpetue y se conserve.

Por lo que la conmemoración de día de muertos culmina con la velación en lo panteones y hasta que se genera el intercambio de panes, para afianzar lazos de amistad, las familias los almacenan en cajas de cartón y es común que los sigan consumiendo durante todo el mes de noviembre o inicios de diciembre, ya que como se destacó anteriormente debido a sus ingredientes el pan se pone duro pero no se echa a perder mientras se mantenga a temperatura fría. En mis observaciones me percaté que cuando acudes a visitar a alguien después de día de muertos, habitualmente quienes te regalan este tipo de panes son los hombres, esto quizá porque consideran que ellos los elaboraron o que fueron quienes pagaron el horneado de estos panes.

6.3 Fiesta patronal. Fe, devoción y banquete en el día del Divino Salvador

El día seis de agosto se celebra a este santo, por lo que si cae entre semana su festejo se deja para el próximo domingo, a pesar de que es una celebración comunitaria, la comida de su conmemoración se acostumbra a celebrarse en los ámbitos privados-familiares. Previo a su festejo, se lleva a cabo un novenario que es donado por familias o comerciantes, el adorno es donado por los mayordomos y por andas de personas que por años están en la lista para conceder flores, cohetones, toritos, estolas, entre otros donativos útiles para la fiesta.

El domingo, emprendo mi visita a la comunidad de San Salvador, son las seis y media de la mañana voy ingresando al pueblo y escucho sonar la campana de la iglesia, seguido de una serie de cohetones que retumban mis oídos, gestos que llaman a los feligreses a misa. Me aventuro a ingresar a la iglesia principal que es la del divino Salvador, me encuentro con aproximadamente cincuenta personas que se adelantaron a mi llegada. Me instalo en las bancas de la parte trasera y veo llegar a más pobladores entrando con flores, a mi lado una señora de edad adulta se sienta y me dice:

Venimos con tanta fe a ver al niño, hoy es visitado por muchos pueblos de fuera debido a que es muy milagroso, vienen de Puebla, de Morelos, los de Texcoco, Chiconcuac y no pueden faltar los de Chalmita a visitarlo. Le traen sus coronas de flores (Anónimo, agosto 2018).



Figura 16. Fiesta del Divino Salvador.
Fuente: Ángeles Palma.

Comienza la misa y al final se cantan unas mañanitas, durante todo el día ingresan familias, visitantes, así como grupos de danza regional, mariachis, bandas, norteros, y orquestas bailando y cantando desde la entrada hasta llegar al retablo del Santo para persignarse y agradecer al Divino Salvador por el trabajo, salud y bendiciones; no tardan en salir porque ya están otros esperando a ingresar, al respecto un cuidador de la iglesia mencionó:

Esto es algo muy bonito y no en todos los lugares lo ves, es algo muy de nosotros que venimos a ofrendar con cantos y baile, de cierta forma es agradecerle al Santo (Ángel, agosto 2018).



Figura 17. Entrada de mariachis al recinto sagrado.

Fuente: Ángeles Palma

La misa del medio día es muy solemne, y a ella acuden más personas que a la de la mañana, a esta asisten las personas provenientes de la embajada del Salvador, quienes cada año ratifican alianzas políticas y religiosas con Atenco³⁶, muestra de ello es la comida que les es ofrecida por el H. ayuntamiento municipal.

³⁶ Algunos testimonios afirman que ellos regalaron el santo.



Figura 18. Imágenes del recinto, de los castillos y de las personas de la embajada de la República de El Salvador.

Fuente: Ángeles Palma

Diversas familias se encuentran de fiesta cuando se conmemora al Santo patronal, invitan a sus amigos, familiares y compadres que viven en otros lugares. Para recibirlos preparan regularmente mole, tamales, carnitas o mixiotes.

A pesar de que es en el seno de los hogares que se organiza y prepara la comida, hay una serie de prácticas sociales que estipulan este tipo de fiestas, como lo es la participación masculina en la preparación de la comida.

Durante mi permanencia en trabajo de campo algunas familias preparaban mole y me di cuenta de que los hombres colaboran con ir a comprar los ingredientes, con la matanza de porcinos y pollos, e inclusive con la preparación de los tamales amasando la mezcla y envolviendo los tamales.

Algunos grupos domésticos se organizaron entre dos o tres familias para celebrar este día, decidieron preparar barbacoa y carnitas en dicho momento reconocí que desde la selección del animal -borrego o porcino- la matanza, el pelado, y preparación estuvo a cargo de niños adolescentes y hombres adultos y adultos mayores. Aunque el trabajo para las mujeres se intensifica, hay cooperación por parte de los hombres en la preparación de alimentos, Castilleja (2011) en un estudio que realizó entre los purépechas relacionado a la ofrenda de las ánimas, mencionó que el grado de colaboración comunitaria se encuentra basado en apego a roles instaurados en función del parentesco, género y generación. Dichos elementos también cobran

relevancia para el cumplimiento de los rituales y de la pervivencia entre los pueblos de Atenco, ya que los vínculos se ratifican bajo la edad, el parentesco consanguíneo y simbólico y el género.

La familia Sánchez preparó barbacoa, los hijos mayores contemplaron a su papá para que les dijera cuál de los animales se iba a matar, cuando les pregunte sobre dicho aspecto me refirieron que: *Los señores grandes ya saben cuándo está bueno el borrego, y también él tiene un sazón de años de experiencia para el consomé; nosotros lo que nos aventamos fue el horneado de la carne pero hasta eso él nos iba asesorando, también vamos involucrando a los hijos para que se empapen de este tipo de tradiciones.* Pese a que noté que las mujeres no se les incorpora mucho, sin embargo, cuando le pregunté a una señora adulta mayor sobre la involucración que tienen las mujeres, me comentó lo siguiente:

Tiene que ver mucho las mujeres en la barbacoa. Me decía mi esposo vamos a hacer la barbacoa, ya me fijaba yo de cómo la hacía. A la barbacoa yo le echo guajillo, pero aparte le echo chile de árbol y chile, lleva garbanzo, col y zanahoria para el consomé, con ese chile yo la amacero y ya cuando se a cocer se le pone su ramo de hierbas de olor y ya se tapa bien y se coce, pero el chile lleva ajo, lleva pimienta y lleva sus condimentos y eso siempre lo prepara la mujer (Elvira, julio 2020),

A partir de lo anterior se ratifica que este tipo de comidas son masculinas, en donde las mujeres participan preparando salsas, picando cebolla y cilantro para los tacos y acompañantes como frijoles, arroz; y en el caso de que las mujeres preparen este tipo de recetas fueron aprendidas y legadas por un hombre fuera el abuelo, papá, esposo o hermano.

La familia Domínguez preparó carnitas, la compra de la carne la hizo el jefe de familia en compañía de su hermano en la carnicería que está a la entrada del pueblo, entre los dos cocinaron en un cazo la carne, también fueron los encargados de picar y servir en platos de unicel la carne, las mujeres solo complementaban con arroz. En la mesa fueron colocadas charolas por las mujeres con tlacoyitos de frijol y haba, que fueron comprados ese mismo día. Tuvieron como invitados a compadres de Chiconcuac y de Chimalhuacán, estos llevaron pan y refrescos, y en la conversación recordaron que sus abuelos les contaban que antes de la Revolución Mexicana llegaban

peregrinaciones de todos los Estados, que el pueblo se llenaba de gente desconocida, y que muchas veces se dormían en petates entre las calles, pero que con el paso del tiempo estas han disminuido, pero que el santo sigue siendo considerado como muy milagroso.

En este tipo de fiestas las personas mencionan que tienden a comer mayor cantidad de comida, que lo que consumen en un día normal. Además, me percaté que para nadie hay una restricción alimentaria, así como ningún límite en cuanto a porciones, incluso los niños/as si piden doble o triple les sirven, solo que en ocasiones ya no les colocan sopa fría, arroz o frijoles.

Algunas mujeres mencionaron en las entrevistas que ese tipo de comidas les salen mejor o más ricas a los hombres, o que los hombres son “excelentes cocineros para la barbacoa o para las carnitas”, lo cual, nos lleva a legitimar nuevamente la aprobación y reconocimiento que tienen los hombres con respecto a la comida en contextos festivos.

Lo que aprecié es que son las mujeres las que suelen servir este tipo de consomé, y de acompañantes, además de que el levantamiento de la mesa, es decir, platos y vasos, así como su lavado es tarea no compartida por ambos géneros.

Los hombres – niños y adultos- en las fiestas lo que levantan es la basura, y los envases de refrescos o de cervezas, al igual que las sillas, lona y mesas que fueron alquiladas, además de que en ciertas ocasiones también los vi barriendo los patios y jardines en donde se efectuó el festejo.

Los hombres son los que sirven la carne, y en ocasiones al hombre adulto mayor que estuvo organizando y coordinando la preparación de la barbacoa le es ofrecida una de las mejores piezas, además de que cuando se retira a su casa se le entrega su kilo de barbacoa.

Algunas mujeres mencionaron sentir cansancio físico y emocional, pero a su vez, una enorme satisfacción por haber celebrado al santo patrono en compañía de sus amistades y familiares cercanos. Estas apreciaciones llevan a la reflexión por articular

la alimentación como un continuum entre las cargas de trabajo que conlleva y el autodescubrimiento y satisfacción emocional para las personas.

De manera general pude detectar que los roles tradicionales de género en la comida de fiesta irrumpen con las prácticas de la comida cotidiana, ya que los hombres participan a diferencia del escenario cotidiano, aunque cierto tipo de trabajos como el cargar ollas pesadas, prender cohetones, cargar coronas y mamparas se ejecuta por los hombres por ser culturalmente consideradas tareas que requieren de mucho esfuerzo físico.



Figura 19. Imágenes de la celebración del Cristo negro en San Cristóbal Nexquipayac, octubre 2014.

Fuente: Ángeles Palma

Otro aspecto que hay que resaltar es que durante estas celebraciones también se puede identificar que la comida tradicional convive con la modernidad alimentaria, ya que se comen guisos preparados de manera casera y con recetas legadas familiarmente pero también hay un alto consumo de refrescos y jugos embotellados. Por su parte Garine (1998) mencionó que hay dos dimensiones que caracterizan los sistemas tradicionales en la cocina: Uno es el geográfico que responde al entorno y a los recursos que el medio ambiente provee, y el segundo es el diacrónico que posiciona la disponibilidad de muchos de los recursos alimentarios de acuerdo con la época. Ya algunos autores han hablado de la dimensión social en la alimentación (Ortiz *et al.*, 2005; García, 2017) que hace posible que los grupos humanos se relacionen por medio de la cultura, el género, la economía, la religión y la política con

prescripciones alimentarias, por lo que, entre las comunidades vemos conjugándose lo tradicional con lo moderno también en momentos específicos a partir de las fiestas anuales.

CAPITULO 7. MUJERES QUE SAZONAN EL LAGO Y LA MILPA: COCINA LOCAL EN ATENCO, ESTADO DE MÉXICO. PROTOTIPO PARA SU TURISMO CULINARIO

7.1 El turismo y la perspectiva de género

Desde sus inicios, en el siglo XX, el turismo rural ha estado relacionado con prácticas de recreación, novedad y aventura en donde regularmente los espacios rurales son representados como escenarios con extraordinaria biodiversidad, con una inminente tranquilidad debido a que habitualmente se localizan a una distancia física de la urbe, así como por los usos y costumbres vinculadas con lo tradicional en su vida cotidiana.

La cocina tradicional recupera la riqueza de la gran biodiversidad con la que cuenta México, un pilar fundamental para analizarla es el medio ambiente, ya que su papel funge como la actividad que provee de recursos empleados en recetas tradicionales de cada región (Gispert, 2013).

Al implantarse el modelo neoliberal a través de políticas estructurales a fines de los años ochenta del siglo pasado, el campo fue quedando con gran relego puesto que las reformas estructurales tuvieron como principal inversionista al capital privado y extranjero, mientras que el Estado disminuyó su presencia e inversión con relación a la política agrícola (Robles, 2007); siendo un aspecto que ha prometido recuperar este nuevo sexenio de la nueva transformación.

Entre las relaciones de dominación entre españoles y los pueblos originarios tuvo repercusiones en el consumo alimentario de la población mexicana, así como en el desdeño de diversos aspectos relacionados con la cultura de estas comunidades. Paradójicamente ante el modelo neoliberal ha resurgido una recuperación y reapropiación por lo tradicional como respuestas contrahegemónicas.

Lo anterior se refleja en las cocinas tradicionales locales de los vastos territorios rurales, pese al modelo hegemónico-capitalista, se siguen conservando prácticas alimentarias milenarias y autóctonas (Bonfil, 1987); (Christie, 2002).

A partir del 2010 que la cocina mexicana se volvió patrimonio de la nación por la UNESCO³⁷, diversas regiones han colocado la gastronomía para incentivar el turismo, muestra de ello son las 18 rutas gastronómicas que actualmente existen en México, las cuales involucran a 31 pueblos mágicos y 25 etnias indígenas.

En los últimos años del siglo XX, se iniciaron estudios económicos y culturales que han mostrado el importante papel que desempeña la cultura en el crecimiento económico de distintas naciones (Maraña, 2010), siendo el turismo un elemento central de revalorización en las políticas públicas con enfoque cultural.

El vínculo entre el desarrollo y la cultura debería encontrarse en políticas de Estado en donde el aspecto cultural se relacione de manera multidimensional con la gestión pública cultural, visibilizándose el valor que tiene para la sociedad, así como para generación y producción de consumo en la economía, y su repercusión en el desarrollo económico del país.

Linck, (2011) señala que patrimonialización se refiere a un “proceso de apropiación, activación, gestión y renovación de los patrimonios que remite directamente al tema de usos y la producción de componentes patrimoniales”, estos usos se relacionan con los significados locales, que de considerarse pueden contribuir a generar políticas culturales nacionales.

Espeitx, (2004) hace referencia a la relación que tiene el patrimonio cultural y la patrimonialización, en un contexto de reconocimiento social e identitario: “Puede entenderse el patrimonio cultural como un puente entre el pasado y el presente de una sociedad, como herencia, como materialización de las continuidades y al mismo tiempo símbolo de su transmisión” (Espeitx, 2004:194).

El turismo culinario ha sido reconocido como una vía de relacionarse con el territorio (Aguilar y López, 2013), en donde los turistas pueden aproximarse de manera directa con la producción de comidas locales y emblemáticas, así como con los sujetos/as sociales. Este tipo de desarrollo supone una estrategia de desarrollo para la población

³⁷ Este nombramiento se otorgó bajo el paradigma de la cocina michoacana.

rural, ya que al incorporar esta actividad se generan nuevas fuentes de empleo y una mejora en los ingresos familiares.

De acuerdo con la denominación de turismo rural, ésta presenta confusiones, debido a que se le asocia con agroturismo o turismo en fincas; pero dentro de sus particularidades se le asocia a un tipo de turismo de bajo impacto ambiental y cultural, que tiene una relación con los recursos naturales (Zamorano, 2007).

Se vuelve imprescindible construir un modelo de propuesta de política culinaria que retome los componentes territoriales y comunitarios para que pueda tener una óptima implementación y continuidad para las comunidades de Atenco, en donde se vincule la tradición y la modernidad desde la acción-participación local.

El concepto de Política Pública estriba en una acción intencionada de gobierno que refiere a un sistema político-administrativo; es aquello que los gobiernos deben hacer y también lo que deciden *no hacer* (Kauffer, 2002; Aguilar, 2011).

De acuerdo con (Aguilar, 2011) los elementos que debe tener una Política Pública son: 1) La formación de la agenda, 2) la definición del problema público, 3) la formulación de la política, 4) La comunicación o difusión de la política, 5) La implementación de la política y 6) la evaluación.

En México diversas políticas públicas son parte de la agenda de gobiernos específicos y lamentablemente cuando un sexenio culmina, no hay continuidad a las mismas o reaparecen con otro nombre, pero sin existir una evaluación que dé cuenta de sus fortalezas y debilidades *para que no se repitan los mismos errores*.

En consideración con lo antes expuesto, se vuelve necesario crear una estrategia política orientada al sector que se pretende ayudar, con un impacto de carácter regional y con la centralidad de los propios sujetos (as) que habitan en estos lugares. Puesto que se ha reconocido que al no haber políticas públicas articuladas en los niveles federal, estatal y municipal los logros de las políticas no son los óptimos y solo se convierten en *políticas autistas*, que no resuelven los problemas y necesidades de la población a la cual va dirigida (Merino y Macedo, 2006).

Para generar una política de turismo culinario que coloque como elemento central a la cocina local con perspectiva de género hay que reconocer primeramente el contexto sociocultural en el que desea implementarse, ya que, de no contemplar los factores multidimensionales esta podría no tener el éxito esperado.

Esta propuesta retomará la relación del turismo y los alimentos desde la perspectiva social, la cual aprecia el papel de la identidad cultural y en donde se estudian los cambios sociales que el turismo desencadena con respecto a la alimentación (Ron y Timothy, 2013).

La cocina es uno de los atractivos más representativos y valorados por los turistas al visitar un lugar. Se ha reconocido que al viajar una de las actividades que se exploran son la cocina local, visitando restaurantes y cocinas que oferten los platillos tradicionales para conocer los colores, sabores y olores que caracterizan a la región visitada.

La cocina es una manifestación que genera identidad, permite distinguir alimentos que forjan a las regiones, así como caracterizar cierta estratificación en los individuos que forman parte de un mismo grupo social. La cocina es una categoría necesaria para comprender la alimentación, sus cambios y continuidades, entre las cuales la invención y la resistencia tienen un lugar destacable (Mintz, 2003); (Contreras, 2005) .

Diversos autores han dimensionado a la cocina como un fenómeno social, que forma parte de una construcción social en donde la cultura y el territorio han tenido repercusiones en la selección y preferencia de cierto tipo de ingredientes para la elaboración de comidas (Mintz, 2003; Licona *et al.*, 2017).

La cocina y su preparación de comidas, implica la centralidad de quién y cómo los hace y es aquí en donde las mujeres han tenido un papel importante, ya que dentro de uno de los mandatos de género ellas han cumplido con la labor de alimentar a los demás (Mujer & Cepal-unifem, 2004).

En concordancia con (Murguialday, 2015) quien destaca que los análisis del turismo dominante- basado en megaproyectos turísticos-residenciales y cadenas hoteleras- así como en la literatura de turismo alternativo-sostenible, ecológico, solidario y

comunitario-, no han contemplado la participación de las mujeres con dicho sector. Por lo que, hasta el momento, en la literatura han prevalecido categorías generalizadoras que imposibilitan el análisis de la presencia de mujeres y hombres en las actividades relacionadas con el turismo.

Fue hasta mediados de la década de los noventa del siglo pasado, que una rama de estudios anglosajones a incluir la perspectiva de género en la esfera turística, en estos se destacaron los efectos que tiene el trabajo que realizan las mujeres en el turismo. Mientras que en Latinoamérica el tema ha sido menos tratado, la literatura que tenemos pertenece a la última década, en donde se refiere que a partir de que las mujeres se incorporaron al turismo han aportado al desarrollo local, a modificar los roles de género y la división del trabajo, asimismo se han identificado cambios en el espacio privado, ya que comienzan a incorporarse a la esfera productiva en sus propios espacios de vida se modifican las dinámicas familiares.

En el 2011 la secretaria de turismo federal reportó que el 57% de la fuerza laboral en el turismo en México era ocupada por mujeres, estos datos nos remiten a que son más de cinco millones de féminas apoyando esta actividad en el país y el papel crucial que ejercen para llevar a cabo dicha actividad en el país (Solleiro, 2021).

A pesar del contexto de transformaciones en las comunidades que han trastocado el modo de vida rural, aún subsiste una población campesina con fuerte arraigo a la tierra, a sus tradiciones y costumbres que dan continuidad a un modo de vida relacionado con la cultura e identidad de las comunidades de la ribera del lago. La propuesta que propongo tiene como núcleo espacios y alimentos de la cocina tradicional que tienen un significado para su población (Zúñiga y Martínez, 2021).

La alimentación denota un patrimonio que resalta el mestizaje, transmisión de saberes y significados culturales (Bak-Geller y Matta, 2020). En este sentido, la cocina contiene platillos que son testigos de profundas experiencias relacionadas a un territorio compartido.

La cultura alimentaria atenguense, conforma sistemas culinarios que resguardan historia, tradición y memoria, que son desplegadas de acuerdo con el género, clase, generación y territorio.

El patrimonio alimentario es considerado como el conjunto de algunos alimentos de una cultura alimentaria, que contienen importancia simbólica, cultural e identitaria, y que a su vez funcionan como un recurso para construir turismo (Espeitx, 2004)³⁸.

La población local ha nacido y crecido en un entorno social y natural, del cual encuentra una riqueza presente en el territorio habitado que también les posibilita el curso de la vida cotidiana. En dichas relaciones, subyacen transformaciones que se encuentran arraigadas a un sistema de valores y significados que le dan sentido a nivel comunitario y en el que las personas se reconocen para poder seguir innovando y re-creando la cultura.

Navarro y Ortega (2021) proponen que la apropiación del patrimonio cultural refiere a la manera en la que los integrantes de una comunidad reconstruyen o generan significados de los elementos patrimoniales, reconociéndolos como parte de su herencia y su presente, asumiéndolos como propios de su territorio, de sus relaciones, su identidad cultural, así como de su memoria colectiva.

7.2 Alcances del prototipo de la ruta de turismo alternativo en Atenco

Las mujeres resguardan saberes y memorias colectivas, relacionadas con alimentos autóctonos y tradicionales, que pueden integrarse a un proyecto que aporte a la visibilización de un quehacer históricamente femenino.

Mujeres que sazonan el lago y la milpa plantea una alternativa al desarrollo hegemónico, en donde no sea únicamente el desarrollo económico un eje que articule la vida humana-comunitaria, sino que considera que debe estar latente la necesidad por recuperar o redimensionar las prácticas sociales, las maneras de hacer y producir

³⁸ La autora hace referencia a que se trata de un concepto polivalente, sobre todo enmarcándolo en el contexto de modernidad alimentaria.

conocimiento y saberes, proponiendo que la centralidad sean los sujetos (as) y su cultura.

En el contexto de la relación campo-ciudad que afrontan las comunidades, se trata de proponer un desarrollo rural, que tenga en el centro las prácticas sociales de las mujeres y valorizar una actividad de lo cotidiano, como lo es la preparación de comidas.

Esta propuesta podría recuperar de manera intersubjetiva el sentido que tiene para la población la cultura alimentaria local, como expresión cultural que cohesiona, resiste y fortalece la diversidad cultural de la región.

Ante el panorama de profunda desigualdad que afrontan las mujeres, este proyecto contribuiría a construir redes y saberes locales femeninas entre cocineras, comerciantes, técnicas e interlocutoras de los aspectos que contempla la ruta, para que exista un intercambio de saberes y de experiencias que fortalezcan su condición y se apropien del patrimonio cultural en sus comunidades.

La ruta también puede contribuir a la conservación y revaloración de los recursos naturales alimentarios, tener una sustentabilidad con el medio ambiente, a visibilizar formas comunitarias de organización que estén basadas en la solidaridad, y que son tan necesarias en el contexto de readaptación que tienen las comunidades como espacio rural-urbano, a sumar en términos de reforzar estrategias de vida y reproducción cultural, asimismo en hacer más compatibles entre hombres y mujeres aspectos relacionados con lo culinario.

A partir del trabajo de campo *in situ* con la población, se logró obtener testimonios mediante entrevistas y una serie de cartografías participativas en las que hombres y mujeres identificaron los recursos naturales en el territorio, a partir de las cuales se pudo diseñar la ruta de la cultura alimentaria de la región, en donde se propone que sean visitados algunos lugares que venden pulque, tlacoyos y tortillas hechas a mano, panes tradicionales, tamales de verdolagas y de tripa, ahuahutle, y barbacoa (de borrego y pollo) que son algunos de los alimentos locales más destacados en la investigación.

La ruta de la cultura alimentaria local, puede contemplar conjuntamente la visita a sitios emblemáticos en el territorio, como son el parque de los ahuehuetes, que además hoy en día es un parque acuático con toboganes, albercas y un área recreativa en donde se ubica la venta de alimentos y bebidas así como a los cerros de Tepetzingo y Huatepec que resguardan la historia oral y arqueológica de la presencia de Nezahualcóyotl en el municipio a través de glifos y vestigios arqueológicos, asimismo recorrer los espejos de agua que aún tiene el lago de Texcoco y entre los que se puede contemplar todavía fauna lacustre, y algunas iglesias emblemáticas de las comunidades.



Figura 22. Instalaciones de las albercas en el parque de El Contador, septiembre 2021.
Fuente: Ángeles Palma



Figura 23. Venta de artículos, comida y bebidas en el parque de El Contador.
Fuente: Ángeles Palma

Por lo que esta alternativa contempla:

- 1) Al campesinado que cultiva granos agrícolas como: maíz, frijol y trigo, que son granos con los cuales se preparan tortillas, gorditas, memelas y tlacoyitos.
- 2) A las familias que elaboran artesanalmente pan, sal de tierra, alga espirulina, pulque, nieve y artesanías.
- 3) A mujeres y hombres comerciantes locales.
- 4) A dueñas de restaurantes, cocinas, así como a mujeres que elaboran tlacoyos y tortillas.
- 5) Interlocutoras e interlocutores con experiencia en la historia oral y el patrimonio biocultural presente en el territorio.
- 6) Gestoras culturales. Que se encarguen de difundir, divulgar, promover y ofertar mediante redes sociales y medios de comunicación la ruta.
- 7) Técnicas o expertas en marketing. Que puedan generar intercambio con ferias, encuentros y festivales en la región, así como otros canales para innovar y fortalecer el mercado interno del patrimonio alimentario.

La presente propuesta de ruta llamada Mujeres que sazonan el lago y la milpa, es un prototipo de política pública cultural de patrimonio culinario para las comunidades de Atenco.

7.3 Diseño específico del prototipo para el turismo culinario local

El diseño que se presenta ha sido resultado de un diálogo constante con la población, autoridades y con algunos difusores de la cultura atenguense, en donde se pretende revalorar con respeto y dignidad la cultura alimentaria local y regional. Procurando que la comercialización de este turismo sea justo, sostenible y significativo tanto para quienes lo ofrecen y consumen (Mendoza-Ontiveros y Chapulín, 2015).

Objetivos Generales

Posicionar la cocina tradicional local como expresión cultural que fortalezca el turismo en la región Atenco-Texcoco desde una perspectiva de género.

Mejorar el desarrollo, bienestar e identidad cultural de la población a partir del patrimonio biocultural.

Objetivos específicos

Revalorar la conservación de la cocina tradicional local y los recursos naturales que la componen mediante un aprovechamiento sustentable en el territorio

Fortalecer el bienestar social y económico de las comunidades denario generando nuevas fuentes de empleo

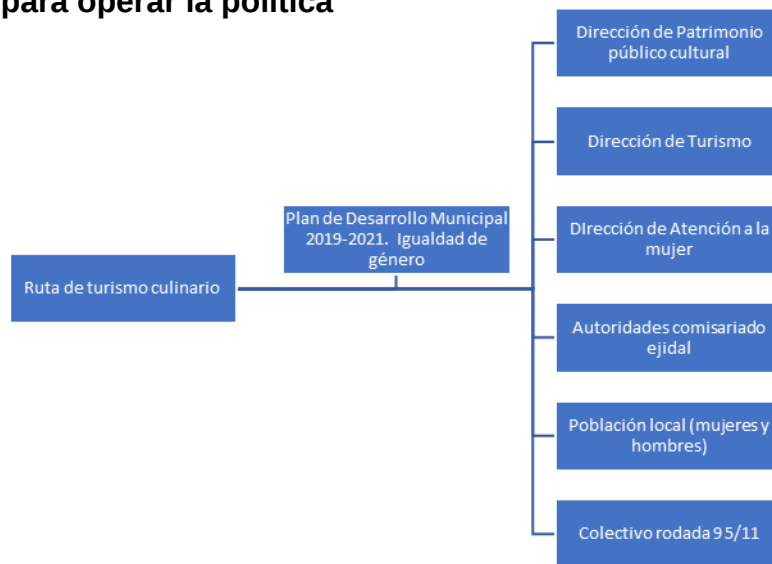
Mejorar asimetrías de género y desigualdades de desarrollo regional a través de la participación de hombres y mujeres

Contribuir a fortalecer la autonomía y cultura alimentaria mediante la continuidad de las actividades agropecuarias del campesinado en las comunidades

Estimular las habilidades, estrategias y saberes que poseen la población local (mujeres y hombres) con respecto a las actividades turísticas y alimentarias en la región.

Promover las actividades culturales, económicas, sociales y ambientales en las comunidades a través de turismo culinario

Instrumentos para operar la política



La propuesta de esta ruta de turismo culinario para las comunidades está en consonancia con uno de los pilares fundamentales del Plan De Desarrollo Municipal 2019-2021 mismo que está alineado a los objetivos de Desarrollo Sostenible de la agenda 2030, diseñada por la Organización de las Naciones Unidas (ONU), además es importante señalar que el Plan contempla a la igualdad de género como uno de los ejes transversales para el logro de un desarrollo justo, plural, incluyente, equitativo, solidario y con sentido social (Plan de Desarrollo Municipal 2019-2021: 24-25).

La ruta puede tener mejor éxito de implementación los fines de semana, que son días cuando hay una dinámica de mayor oferta culinaria entre los pueblos, y mayor disponibilidad para que las personas de la ciudad y lugares cercanos acudan a visitar Atenco.

Instrumentación

Recurrir con las autoridades municipales, quienes tienen un organigrama de direcciones orientada a aspectos de Turismo, Ambiente, Cultura, entre otras. Para poder dialogar acerca de los alcances, beneficios y presupuesto que podría destinarse para este proyecto comunitario.

Por ejemplo, uno de los objetivos que tiene el municipio es proteger, conservar, restaurar, el equilibrio ambiental, la contaminación atmosférica a partir del fomento de la participación ciudadana y la promoción de la educación ambiental. Para ello, Atenco cuenta con un programa presupuestario que gestiona la protección al medio ambiente.

Actualmente a través de la jefatura de Atención a la mujer, el ayuntamiento ha impartido talleres en distintas comunidades del municipio con la intención de impulsar la autonomía económica de las mujeres de Atenco, este tipo de talleres podrían a futuro adecuarse con los fines de la ruta.

Por otro lado, la jefatura de Turismo durante los últimos meses ha apoyado a artesanos/as y productores/as, al tiempo de que ha promovido y difundido la actividad artística y gastronómica.

Otra instancia para iniciar esta propuesta es acudir con el comisariado ejidal, de San Salvador, que es en el ejido donde se ubica el parque del contador, siendo un espacio que condensa y resguarda un vasto patrimonio biocultural, que forma parte de la memoria histórica. En las últimas pláticas que tuve con el presidente de dicha instancia, mencionó que tienen intenciones de reactivar de manera comunitaria-ejidal las actividades recreativas del parque, e incluso la iniciativa de abrir un museo de sitio, debido a que encontraron vestigios y restos arqueológicos durante la construcción de la última infraestructura en dicho espacio³⁹.

El colectivo, rodada 5 9/11 organiza continuamente recorridos en bicicleta por diversos espacios de las comunidades en el municipio, como parte de un proyecto ciudadano que pretende recuperar, mantener y preservar la cultura, el deporte, valores, costumbres, tradiciones, historia y ecología dentro del municipio. Por lo que se vuelven un colectivo importante, porque podrían ofrecer a quienes buscan un recorrido usando este medio de transporte la ruta, sin dejar de cumplir con su objetivo de mantener el orgullo por el pasado histórico.

³⁹ De esto se dio cuenta al INAH, quien acudió al llamado que hicieron las autoridades, así lo mencionó el presidente del comisariado en noviembre de 2020, en una entrevista que tuvimos.

Los lugares y actividades que se pueden considerar son las siguientes:

Los sabores del lago y la milpa. Se visita la plaza central de la cabecera municipal que durante los fines de semana condensa una oferta culinaria, de ahí se puede visitar las casas de la elaboración de tlacoyos y tortillas que se, así como recintos donde se vende pulque que se encuentran a una calle de distancia.

El camino del ahuehuate. Será un itinerario que parta de la plaza central de cualquier comunidad hacia el parque de los ahuehuetes, en donde a partir de interlocutores se brinde información de dicho recinto. Resaltando que fue uno de los jardines del rey-poeta Nezahualcóyotl y que albergo hasta 400 árboles de ahuehuetes, de los cuales en la parte ultima quedan en forma circular troncos, como muestra de la multitud que existió. En el área verde de este parque pueden hacer una parada para que las personas consuman su comida que compraron anteriormente, o adquirir de la misma que venden dentro de este espacio.

Los senderos de la milpa. Una vez visitado el parque se emprende un recorrido para dirigirse hacia los cerros, en el camino se contemplan tierras ejidales con cultivos de maíz, cebada, avena y alfalfa. Se resalta la importancia de perpetuar la agricultura mediante el sistema milpa, y su aprovechamiento para la alimentación. Se puede contactar con campesinas y campesinos que han trabajado la tierra de manera cíclica, como parte de una actividad que forma parte de su vínculo con la agricultura.

El trono de Nezahualcóyotl. Se visitan los cerros de Tepetzingo y Huatepec dando una explicación sobre los rastros y vestigios arqueológicos visibles en glifos, se resalta la fauna y flora presente en esta parte del territorio, se puede mencionar leyendas presentes en la historia oral.

Los espejos del lago. Se recorren algunas ciénegas de agua del lago de Texcoco, en donde se pueden incorporar quienes se dedican a la producción de ahuate se puede tener contacto con el señor Rafael Villanueva que es

productor de ahuate, sal de tierra, tequesquite, alga espirulina y cacería de patos relacionando dichas actividades con el aspecto cultural, económico y alimentario en la región. Se puede contactar a familias de diversas comunidades como Ixtapan- Alejandro con la producción de alga espirulina, en Nexquipayac la familia Nopaltitla para la elaboración artesanal de sal de tierra. Para el caso del ahuate se puede tener contacto con el señor Rafael Villanueva que es productor desde hace años de este tipo de mosco; en el recorrido se debe resaltar la riqueza y diversidad los recursos naturales con la alimentación, así como el impacto ambiental que posee de manera vigente el lago.

El camino de sanación. Se visita y se abre cupo para entrar al temazcal que se ubica en el cerro de Tepetzingo. Aquí se mantiene contacto con ejidatarios de Nexquipayac que son quienes lo construyeron y han estado gestionando desde el 2017.

El mamut en Atenco. La visita a dicho vestigio arqueológico en la plaza de la comunidad de Santa Isabel Ixtapan deberá consistir en resaltar que se descubrió durante mediados del siglo XX, en compañía con algunas otras herramientas arqueológicas que se considera sirvieron para cazar animales.

Acercamiento metodológico para llegar a obtener más aspectos de la ruta a futuro

A partir de la participación-acción con la población local se pueden implementar talleres para lograr tener un mapa del patrimonio cultural local y su gestión comunitaria. La apropiación social del patrimonio cultural requiere de múltiples acciones dirigidas a los procesos de intervención cultural y educativa, en donde la población local comprenda los significados de los bienes y las manifestaciones culturales en el territorio, para que reconozcan el valor que poseen y puedan relacionarlo con su identidad (Ortega y Navarro, 2021:9).

Los talleres podrían ser convocados y coordinados por las diversas jefaturas del municipio, por el colectivo, el movimiento social Frente de Pueblos en Defensa de la Tierra quienes además ya cuentan con experiencias sistematizadas con respecto a la

campaña creada en el 2018, llamada: “Yo prefiero el lago”. Vida, tierra y libertad, y con el colectivo rodada 5 9/11, así como con autoridades ejidales de las comunidades para que reúna a ejidatarias/os y posesionarias/os, asimismo acercarse a escuelas de distintos niveles educativos y obtener experiencias y saberes de acuerdo con las distintas edades de la población.

Tabla 16. Propuesta de cartografía culinaria.

Cartografía del patrimonio cultural-culinario local con perspectiva de género
Descripción del mapa Se imparten talleres a hombres y mujeres para nombrar localmente las características de los elementos patrimoniales en su territorio y las relaciones sociales e históricas de estos. Se pueden organizar categorías como: espacios ambientales, arqueológicos e históricos, comidas y bebidas locales (ingredientes, sabores, olores, significados), artesanías.
Narraciones colectivas de experiencia En los talleres se recopila información de hombres y mujeres con base en relatos escritos de anécdotas, experiencias y recuerdos que recreen de ciertas comidas, de tal forma que compartan una mirada distinta de relaciones entre dichos elementos. Estas narraciones se pueden ir colocando en la cartografía.
Constelación del patrimonio gastronómico y cultural Se trata de activar la memoria colectiva y descubrir más vínculos entre los elementos patrimoniales. Se pone en el foco central la gastronomía y las personas participantes (Mujeres y hombres de diferentes edades) proponen la incorporación de otros relacionados con este. Pueden plasmarse en el mapa e ir identificando las transformaciones entre lo tradicional y la modernidad respecto a la alimentación
Bucle histórico gastronómico del tiempo

De manera grupal se realiza una línea del tiempo que sirva como cronología de hechos que evoquen a las comidas significativas de la región, que hayan impactado la vida cultura comunitaria.

Catálogo de bienes y manifestaciones gastronómicas y culturales

Se trata de la creación colectiva de un registro organizado de elementos patrimoniales con su respectiva descripción y datos específicos: ubicación o creación, fechas, materiales, personas encargadas o conocedoras del elemento, características, valor y significado para la comunidad.

Cartografía finalizada para compartir

La representación creada se plasma en la cartografía participativa, para mostrar de forma visual y compartir con otras personas los elementos gastronómicos y culturales en el territorio. La recomendación es que sea a través de dibujos, collage, murales y archivos digitales con uso de imágenes y fotografías.

Evaluación del proceso en su conjunto

Recuperar cómo sucedió el proceso, los elementos más significativos para el grupo, los aprendizajes y experiencias obtenidas, las emociones con respecto a la comunicación de dicho proyecto con el público, y los aspectos a mejora.

Elaboración propia con base en: Ortega y Navarro, 2020.

Por lo que la propuesta de turismo alternativo que deberíamos comenzar a proponer, debería tener en cuenta no sólo a los espacios rurales, que son contenedores de gran biodiversidad, expresiones culturales y culturas locales basadas en lo tradicional sino a las mujeres que cocinan para lo cotidiano, y ante el panorama de intensa desigualdad que sufren mujeres rurales e indígenas; que ellas sean las principales gestoras y organizadoras de los proyectos de turismo gastronómico a partir de sus necesidades, problemáticas pero sobre todo de sus propias aspiraciones.

8.0 Cocinar y existir. Mujeres perpetuando y posibilitando la alimentación

A partir de los objetivos propuestos en esta investigación de carácter interpretativo y fenomenológico, se ha hecho una visibilización y renombre a las mujeres que habitan en las comunidades, quienes a partir de permanecer largas horas en la cocina mantienen viva la identidad culinaria y posibilitan una serie de colores, olores y sabores vertidos en guisos que implican invención, creatividad e innovación desde sus trincheras: la esfera comunitaria, la familiar y la individual.

A partir de los recursos presentes en el medio ambiente, las y los sujetos sociales han construido y reproducido la cocina mediante prácticas alimentarias arraigadas al territorio.

Visibilizar el rol que desempeñan las mujeres con respecto a la alimentación en esta tesis permitió identificar una diversidad de sentidos adjudicados en las comidas cotidianas y festivas, que a pesar de que ocurren día a día no se habían plasmado, no se habían escrito.

Pareciera ser que estos significados estaban ocultos como gran parte de lo que ha concernido a la historia y existencia de las mujeres, por ello, la mirada de género permitió hacerlas protagonistas y a su vez comprender el ordenamiento de su mundo.

Este estudio puso de manifiesto que, en el proceso de alimentación familiar, se reproducen las brechas de género, ya que debido a la estructura de roles tradicionales hay una inequidad intergenérica de poder y reconocimiento social hacia el espacio privado, regularmente silenciado, que pocas veces es tomado en cuenta, pero que resguarda todo un mundo de acciones sociales para la sostenibilidad de la vida.

A partir de la investigación realizada y las múltiples experiencias relacionadas con la cocina, concluyo que:

Como parte del trabajo que hacen las mujeres día a día, uno de los más fundamentales continúa siendo el relacionado con el proceso de la alimentación puesto que es una

necesidad biológica, pero que como se enfatizó en este estudio, está necesidad se encuentra relacionada con una serie de elementos culturales.

A partir del problema de investigación planteado se refiere que cada mujer revive sus recetas a partir de los saberes heredados, lo cual, hace posible entrar en contacto con otras mujeres y compartir una identidad intersubjetiva que permite reconocer su existencia y a su vez aprehender un mundo que alberga solidaridad, confianza y apoyo. En Atenco se ha detectado que hay una estructura de roles de género tradicionales que las nuevas generaciones han empezado a transformar, haciendo más participes a los varones de distintas edades en trabajos reproductivos, lo que, nos lleva a encontrar nuevos hallazgos para abordar la cocina en ámbitos familiares y comunitarios.

El trabajo de campo con las mujeres permitió saber que en la actualidad algunas de ellas cuestionan sus obligaciones relacionadas con su rol de género desempeñado dentro de las tareas domésticas, y concretamente con la tarea de cocinar.

Muchas de estas mujeres atenquenses transcurren su vida entre la esfera productiva y reproductiva, se vuelve conveniente enfatizar que, pese a sus trabajos formales y remunerados, no eximen las labores domésticas bajo su responsabilidad, lo cual, les origina segunda y hasta tercera jornada laboral.

Uno de los hallazgos significativos en la tesis, fue reconocer que el confinamiento por COVID-19 modificó la rutina de los integrantes dentro de los grupos domésticos, lo cual, sumó jornada de trabajo femenino, ya que fueron quienes estuvieron al pendiente de crear estrategias para alimentar a sus familias, del cuidado de los y las enfermas, asimismo detectar durante estos años el retorno de recursos en el campo -silvestres y agrícolas- para alimentarse y curarse de contagias durante la pandemia

Derivado de explorar de manera teórica-metodológica el concepto de cocina, propuse el concepto de *cocina local* para abordar la culinaria que reproducen los sujetos y sujetas, originando legados familiares, recetas y sabores en un contexto particular.

Pisar, un territorio tan heterogéneo, complejo, pero a su vez hospitalario y comunitario, adquirió desde esta mirada ajena y extraña la comprensión de la importancia del Lago como recurso pluvial para la alimentación y para el alma; de la milpa como ciclo de trabajo para el campesinado, para asegurar el maíz, el frijol, las calabacitas y los

quelites, y también la continuación de una serie de guisos locales que resguardan salud y bienestar entre la cocina de su población.

Por otra parte, el tema de la conservación de la agricultura como sistema agroecológico y de seguridad alimentaria para las unidades familiares, merece prestarle mayor atención por parte de dispositivos académicos y de los aparatos gubernamentales, pues se corre el riesgo de que ante falta de atención a las problemáticas en los ejidos la población campesina vaya abandonando el cultivo de las parcelas.

Otro elemento que aporta dinamismo al sistema culinario es la riqueza de ecosistemas presentes en la región Atenco-Texcoco, ya que desde los pueblos de la montaña hasta los pueblos ribereños se alimentan de lo presente en el medio ambiente, lo que lleva a rectificar que el territorio es la esfera de afectividad y de soberanía alimentaria para sus pueblos.

La cocina es un sistema adaptable y signo de resistencia ante las embestidas de proyectos capitalistas y de la globalidad alimentaria. En la disputa por la defensa de la tierra las comidas locales resonaron en la proliferación de integrar voces y de oponerse ante el despojo.

Es por ello por lo que, en Atenco, como en varios pueblos mexicanos las comidas hechas por manos mujeres han salido del ámbito privado para insertarse en lo político mediante proyectos que cohesionan a la sociedad.

El encuentro de estos caminos y destinos gastronómicos colocó a la cocina como el elemento que merece tener la centralidad para implementar una alternativa al desarrollo, por medio de un turismo culinario amigable con el territorio y con perspectiva de género que integre a diversos colectivos, movimientos sociales, instancias gubernamentales y a la sociedad civil.

El sistema capitalista y patriarcal ha originado histórica y culturalmente muchas desigualdades e inequidades para el mundo femenino, las cuales, continúan siendo legitimadas institucionalmente, y ante ello, en el fondo una gran intención del presente estudio y del grado de involucramiento fue sanar- a muy pequeña escala- está deuda para las mujeres de Atenco, gracias a ellas porque nos siguen enseñando con su actuar cotidiano que hay muchas posibilidades de ser, existir y redefinir el futuro.

Hace falta brindarle la importancia que merece a las formas de alimentación local, puesto que al ser una expresión cultural para preservar un estilo de vida permea un orden en el mundo. Esta investigación mostró que se encuentra rodeada de experiencias y significados.

A su vez las voces que aquí se documentaron hablaron de sus sentires, de sus saberes, de sus luchas, de sus rechazos, de sus resistencias, de sus conflictos y sus victorias a partir del elemento culinario en donde se reconocieron relaciones sociales y simbólicas con respecto al territorio que habitan y reconstruyen, así como al patrimonio cultural que les acordona.

Lo que quedo pendiente aquí fue la consolidación para el turismo culinario y la cuestión de la hidrarquia contemporánea relacionada con los pueblos, la sustentabilidad y los procesos comunitarios.

Quedan abiertas muchas puertas -epistemológicas y metodológicas-, o, mejor dicho, hace falta por abrir muchas puertas del escenario tan cambiante que concierne a la Región Atenco-Texcoco, ojalá todas las que vengan sean a partir de un sentipensar. Algunas de estas temáticas por trabajar están relacionadas con el género, con la cultura y con los sistemas hídricos.

BIBLIOGRAFÍA

- Adame, M. (2012). Contradicciones de la alimentación y la nutrición en el neoliberalismo: caso México. In M. Adame (Ed.), *Alimentación en México ensayos de Antropología e Historia* (pp. 5–16). Navarra.
- Aguilar, E.; López, I. (2013). La nueva economía rural europea. Especialización territorial de calidad en la Isla de Texel y la Sierra de Cádiz. *Gazeta de Antropología*, 29(2), 1–19.
- Aguilar, L. (2011). Políticas públicas: origen y tendencias actuales de la disciplina. In E. Baca, Julio; Pérez (Ed.), *Análisis de políticas públicas para el desarrollo agrícola y rural* (pp. 11–26). Dirección de Centros Regionales, Chapingo.
- Aguilar Piña, P. (2016). *Antropología de la alimentación. Un estudio comparativo en el estado de Jalisco, México*. UNAM.
- Albán, A. (2010). Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle*, 14(4), 10–23. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=279021514002>
- Alcolcer, J. y Williams, W. D. (1996). Historical and recent changes in Lake Texcoco, a saline lake in México. *International Journal of Salt Lake Research*, 5, 45–61. <https://link.springer.com/article/10.1007%2FBF01996035>
- Amorós, C. (1994). “Espacio público, espacio privado y definiciones ideológicas de ‘lo masculino’ y ‘lo femenino.’” In C. Amorós (Ed.), *Feminismo, igualdad y diferencia* (pp. 23–52). UNAM-PUEG.
- Anzorena, Claudia. (2008). Estado y división sexual del trabajo: las relaciones de género en las nuevas condiciones del mercado laboral. *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 13(41), 47-68. Recuperado en 20 de mayo de 2021, de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-52162008000200003&lng=es&tlng=es.
- Abarca, Meredith. (2007). Charlas culinarias: Mexican Women Speak from their Public Kitchens. *Food & Foodways*, 15(3-4), 183-212. doi: <https://doi.org/10.1080/07409710701620094>
- Avakian, Arlene y Haber, Barbara. (2005). Feminist food studies. A brief history. En Avakian y Barbara Haber (Eds.), *From BettyCrocker to Feminist Food Studies. Critical perspectives on women and food* (pp. 1-26). Boston: University of Massachusetts Press.
- Arias, P. (2005). Nueva ruralidad. Antropólogos y geógrafos frente al campo hoy. In H.

- Ávila (Ed.) *Lo urbano-rural ¿nuevas expresiones territoriales?* (pp. 123–160), CRIM-UNAM.
- Bak-Geller Corona, S., & Matta, R. (2020). Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, 39, 69–93. <https://doi.org/10.7440/antipoda39.2020.04>
- Barba Ahuatzin, T. (2007). Dioses, reyes, hombres y agua en el México antiguo. *Ciencia*, 58, 80–91. <https://www.amc.edu.mx/revistaciencia/index.php/ediciones-antteriores/77-vol-58-num-3-julio-septiembre-2007/agua/122-dioses-reyes-hombres-y-agua-en-el-mexico-antiguo>
- Barkin, David. (2006). Reconsiderando las alternativas sociales en México rural: Estrategias campesinas e indígenas, *Polis. Revista de la Universidad Bolivariana*, 5 (15), Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/305/30517306015.pdf>
- Barquera, Simón; Rivera-Dommarco, Juan; Gasca-García, A. (2001). Políticas y programas de alimentación y nutrición en México. *Salud Pública*, 43(5), 464–477.
- Barrasa, Sara; Reyes, F. (2011). Recuperación de saberes ambientales en comunidades campesinas en reservas de biosfera de Chiapas. In F. Barrasa, Sara; Reyes (Ed.), *Cultura y naturaleza en comunidades indígenas y mestizas de México* (Issue July, pp. 137–167). UNICACH-CAECID-UAM.
- Batliwala, S. (1997). El significado del empoderamiento de las mujeres: nuevos conceptos desde la acción. In M. León (Ed.), *Poder y empoderamiento de las mujeres* (pp. 187–211). T/M Editores.
- Batis, C., Sánchez, T., García, C., Rodríguez, S. y Ramírez, Ivonne, (2018). *Dieta en México y efectos en la salud*, en: La obesidad en México. Estado de la política pública y recomendaciones para su prevención y control. Rivera, Colchero, Fuentes, González de Cosío, Aguilar, Hernández y Barquera, Simón, Instituto Nacional de Salud Pública-UNAM, 272 pg., México.
- Bergallo, P., Mangini, M y Bercovich, S. (2021). Los impactos del COVID-19 en la autonomía económica de las mujeres en América Latina y el Caribe, ONU-OPNUD, https://www.latinamerica.undp.org/content/rblac/es/home/library/women_s_empowerment/los-impactos-del-covid-19-en-la-autonomia-economica-de-las-mujer.html
- Berger y Luckman. (2001). *La construcción social de la realidad* (21a reimpr). Amorrortu.
- Boege, E., & Vidriales Chan, G. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México: hacia la conservación in situ de la biodiversidad y*

agrodiversidad en los territorios indígenas. INAH-CDI.
https://www.uccs.mx/article.php?story=el-patrimonio-biocultural-de-los-pueblos-indigenas-de-mexico_es

- Bohannon, P. (2019). *Para raros nosotros. Introducción a la antropología cultural* Editorial Akal.
- Bonfil, G. (2006). *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán. Ensayo de antropología aplicada*. INAH-INI-CIESAS.
- Bourdieu, P. (2002). *La distinción. Criterio y base social del gusto*. Taurus, Humanidades.
- Calanas-Continente, A.J. (2005). Alimentación saludable basada en la evidencia. *Endocrinología y Nutrición*, 52, pp. 8-24.
- Calvillo, Miriam (2012). "Territorialidad del género y generidad del territorio." In María Eugenia Reyes y Álvaro López (coord) (Ed.), *Explorando Territorios. Una visión desde la Ciencias Sociales* (pp. 253–293). Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco.
- Camacho, D. (2009). "La historia como arma de lucha." In A. Espinosa, Damian & León (Ed.), *El desarrollo rural desde la mirada local* (pp. 23–41). Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco.
- Carrasco, C. (2001). La sostenibilidad de la vida ¿un asunto de mujeres? *Mientras Tanto, Otoño-invi(82)*, 43–70. <https://www.jstor.org/stable/27820584>
- Carrasco, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios Sociales (Hermosillo, Son.)*, 15(30), 80–101. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572007000200003&lng=es&tlng=es.
- Carrillo, B., Zapata, E., & Vázquez, V. (2009). Violencia de género hacia mujeres del Pueblos en Defensa de la Tierra. *Política Y Cultura*, 32, 127–147.
- Casas, A. y Caballero, J. (1995). Domesticación de plantas y origen de la agricultura en Mesoamérica. *Ciencias*, 40, 36–44.
- Certeau, M. De, Giard, L., & Mayol, P. (1994). *La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, cocinar*. (U. Iberoamericana (ed.)
- Connel, Robert; Messerschmidt, James. "Hegemonic Masculinity: Rethinking the Concept." *Gender & Society*, v. 19, n. 6, p. 829-859, Dec. 2005.
- Castilleja, Aída. (2011). Ofrenda para las ánimas. Un estudio de caso en un pueblo

- purépecha. En Good, Catherine y Corona, L. (Coors.). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (Primera ed). pp. 113-129 INAH-ENAH-CONACULTA-CONACYT.
- Cobo, R. (2005). Globalización y las servidumbres de las mujeres. In *Teoría feminista: de la ilustración a la globalización*. Editorial Miverva.
- Códice Florentino. (1980). *Códice Florentino* (p. 3t.). Colección Palatina de la Biblioteca Medicea Laurenziana, Gobierno de la República [Mexicana].
- Códice Cozcatzin*. Estudio y paleografía de Ana Rita Valero de García Lascuráin. Paleografía y traducción de los textos nahuas de Rafael Tena, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia/Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, (Códices Mesoamericanos IV), 1994.
- Códice Mendocino*, México, San Ángel Ediciones, S.A., 1979.
- Colchero, A.; Unar, M.; Hernández, G. (2018). Evolución del gasto, costo y consumo de alimentos y bebidas en México (1992-2016). In S. Rivera, Juan; Conchero, Arantxa; González, Teresita; Aguilar, Carlos; Hernández, Gonzalo; Barquera (Ed.), *La obesidad en México. Estado de la política pública y recomendaciones para su prevención y control* (pp. 73–89). Instituto Nacional de Salud Pública-Universidad Nacional Autónoma de México. <http://dx.doi.org/10.1016/j.neuropsychologia.2015.07.010><http://dx.doi.org/10.1016/j.visres.2014.07.001><https://doi.org/10.1016/j.humov.2018.08.006><http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24582474><https://doi.org/10.1016/j.gaitpost.2018.12.007>
- CONABIO. (2016). Convenio sobre la Diversidad Biológica | Planeta | Biodiversidad Mexicana | Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. *Biodiversidad Mexicana*, 2016. <https://www.biodiversidad.gob.mx/planeta/internacional/cbd.html>
- CONAPO. (2020). Índice de nivel de pobreza a nivel localidad del 2005, 2010, 2015. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 4, Issue 1). <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/en/mdl-20203177951><http://dx.doi.org/10.1038/s41562-020-0887-9><http://dx.doi.org/10.1038/s41562-020-0884-z><https://doi.org/10.1080/13669877.2020.1758193><http://sersc.org/journal/s/index.php/IJAST/article>
- CONEVAL. (2020). *Medición de la pobreza 2008-2018*. <https://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/PobrezaInicio.aspx>
- Contreras, J. (2005). La modernidad alimentaria. Entre la sobreabundancia y la

- inseguridad. *Revista Internacional de Sociología*, 40(enero-abril), 109–132.
- Contreras, J. y M. G. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Ariel.
- Corona, L. (2011). Decidir, consumir y comer. In L. Good, Catherine; Corona (Ed.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (Primera, pp. 75–93). INAH-ENAH-CONACULTA-CONACYT.
- Cruz, Tania. (2020). Mujeres, cuerpo y territorios: entre la defensa y la desposesión en Cruz, Tania y Bayón Manuel (coords.), *Cuerpos, territorios y feminismos. Compilación latinoamericana de teorías, metodologías y prácticas políticas*, pp. 45-62, editado por Bajo terra.
- Cruz, A., Pérez, E., Santos, C. y C. Márquez. (2015). *Agricultura y campesinado en la Región Atenco-Texcoco*, Universidad Autónoma Chapingo, Centros Regionales, pp. 172.
- Chávez-Arellano, M. E. (2018). Prácticas alimentarias de adolescentes rurales en Santa María Tecuanulco, México. *Revista Culturales*, 6(1), 1–34. <https://doi.org/10.22234/recu.20180601.e346>
- Chávez, A. (1980). *La alimentación y los problemas nutricionales*. Instituto Nacional de Nutrición.
- Chávez, A. (2021). *Comer bien para vivir mejor*. Instituto Nacional de Nutrición y Universidad Autónoma Metropolitana. <https://casadelibrosabiertos.uam.mx/gpd-comer-bien-para-vivir-mejor.html>
- Chayanov, A. (1974). *La organización de la Unidad Económica Campesina*. Editorial Nueva visión.
- Christie, M. E. (2002). Naturaleza y Sociedad Desde la Perspectiva de la Cocina Tradicional Mexicana: Género, Adaptación y Resistencia. *Latin American Geography*, 1(1), 17–42. <https://www.jstor.org/stable/25765026> Accessed:
- Deere, C. (2002). ¿Qué diferencia resulta de la perspectiva de género? Repensando los estudios campesinos. *Revista Umbrales*, septiembre(11), 163–188. <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/bolivia/cides/umbrales/umbrales11.pdf>
- Delgado-Salazar, R. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, XXXVX(1), 83–108.
- Dibie, P. (1999). *La pasión de la mirada*. Seix Barral.
- Douglas, M. (1993). Governability: A Question of Culture. *Millennium - Journal of*

- Douglas, M. (1998). *Estilos de pensar. Ensayos críticos sobre el buen gusto* (Gedisa (ed.)).
- Douglas, M. (2002). Las estructuras de lo culinario. In J. Contreras (Ed.), *Alimentación y cultura* (pp. 171–197). Universidad de Barcelona-Alfa Omega.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 193–213.
- Espinosa-Damián, Gisela; Lau-Jaiven, A. (2011). *Un fantasma recorre el siglo. Luchas feministas en México 1910-2010*. UAM-ITACA-CONACYT-ECOSUR.
- Espinosa-Pineda, G. (1996). *El embrujo del lago. El sistema lacustre de la Cuenca de México en la cosmovisión mexicana*. Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM. <https://biblat.unam.mx/es/revista/serie-de-historia-de-la-ciencia-y-la-tecnologia/articulo/el-embrujo-del-lago-el-sistema-lacustre-de-la-cuenca-de-mexico-en-la-cosmovision-mexica>
- Espinosa, M. (2008). “Procesos y actores en la conformación del suelo urbano en el ex lago de Texcoco.” *Economía, Sociedad y Territorio*, 27, 769–798.
- Escobar, A. (2005). El postdesarrollo como concepto y práctica social. In D. Mato (Ed.), *Políticas de economía, ambiente y sociedad en tiempos de globalización* (pp. 17–31). Facultad de Ciencias Económicas y Sociales-Universidad Central de Venezuela.
- Escobar, A. (2012). Más allá del desarrollo: Posdesarrollo y transiciones hacia el pluriverso. *Revista de Antropología Social*, 21, 23–62.
- Esteva, Gustavo (2009) “Más allá del desarrollo: la buena vida” en *América Latina en Movimiento*, Publicación internacional de la Agencia Latinoamericana de Información, Año XXXIII, II Época, No. 445, junio, Quito, Ecuador, pp. 1-5
- Escobar, A. (2014). *Sentipensar con la tierra: Nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia* (Editorial).
- Farfán, J. (2019). *Cultura Alimentaria y Globalización en Pisac: Una etnografía comparativa*. Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Federici, S. (2018). *El patriarcado del salario. Críticas feministas al marxismo*,. Traficantes de sueños. <https://doi.org/10.35305/prcs.v0i7.30>
- _____. (2010). *Caliban y la bruja. Mujeres, cuerpo y acumulación originaria*, Traficantes de sueños, Madrid, España.

- _____ (2018). Re-echanting the world. Feminism and the politics of the commons, 256 págs, Disponible en: https://books.google.com.mx/books?id=N1FtDwAAQBAJ&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Fischler, C. (2001). *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- Flannery, Kent; Joyce, M. (1983). *The Cloud People. Divergent Evolution of the Zapotec and Mixtec Civilizations*. Academic Press.
- Galindo, J. (1998). La lucha de luz y sombra. In J. Galindo (Ed.), *Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación* (pp. 9–31). Pearson Addison Wesley.
- García-Acosta, V. (1989). *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México, siglo XVIII, México*. Ediciones de la Casa Chata-CIESAS.
- ____ (2018). El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial en: *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, Janet Long (coord.), 542 p, UNAM-IIH, 265-282, México.
- García, I. (2017). Cultura alimentaria en la Sierra Norte de Puebla en: In A. Licona, Ernesto, López, Isaura, Córtes (Ed.), *Alimentación, cultura y territorio. Acercamientos etnográficos* (p. 185). BUAP.
- Garine, I y Vargas, L. (1997). Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición. *Cuadernos de Nutrición*, 20(3), 21–28.
- Geertz, C. (1973). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.
- Giménez, G. (2005). Territorio e identidad. Breve introducción a la geografía cultural. *Revista de Ciencias Sociales de La Universidad Autónoma de Nuevo León*, VII(17), 8–24.
- Gispert, M. (2013). Identidad a través de la cultura alimentaria. In *Identidad a través de la cultura alimentaria* (pp. 103–115). CONABIO-UNAM. http://www.worldcat.org/title/identidad-a-traves-de-la-cultura-alimentaria-memoria-simposio/oclc/882454915&referer=brief_results
- Giard (1999) "La cocina me inquieta" en: *La invención de lo cotidiano. 2, Habitar, cocinar*. Michel de Certeau.
- Gómez, I.; Palerm, J. (2016). El abasto de agua por pipa en el Valle de Texcoco, México. *Revista de Tecnología y Ciencias Del Agua-Imta*, 2, 133–148.

- González, Lady. (2015). *Catalogo de fiestas, tradiciones, usos y costumbres del municipio de San Salvador Atenco, Estado de México*. UAEMex.
- Good, Catherine y Corona, L. (2011). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (Primera ed). INAH-ENAH-CONACULTA-CONACYT.
- Good, C. (1996). El trabajo de los muertos en la sierra de Guerrero. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 275–287.
- Good, C. (2004). Ofrendar, alimentar y nutrir: los usos de la comida en la vida ritual nahua. In C. Broda, Johanna y Good (Ed.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas* (pp. 307–320). IIH-UNAM.
- Good, C. (2013). Usos de la comida ritual entre nahuas de Guerrero', *Amerique Latine. Histoire y Mémoire*, 25. <https://journals.openedition.org/alhim/4505?lang=en>
- Goody, J. (1982). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Gedisa.
- Govers, C. (2013). La práctica de la comunidad. Representación, ritual y reciprocidad en la Sierra Totonaca de México. *Trace*, 63(78). http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-62862013000100008&lng=es&tlng=es
- Gracia-Fradique, J. (2017). Alga espirulina: de Tenochtitlan a Sosa Texcoco. *La Unión, Academia Mexicana de Morelos*, 30–31. http://www.acmor.org.mx/descargas/17_jul_10_espirulina.pdf
- Gracia, M. (2002). *Somos lo que comemos*. Ariel.
- Guber, R. (2004). *El salvaje metropolitano: reconstrucción social del trabajo de campo*. Paidós.
- Gudynas, E. (2012). Debates sobre el desarrollo y sus alternativas en América Latina: una breve guía heterodoxa. In D. (editories) Lang, E; Mokrani (Ed.), *Más allá del desarrollo* (pp. 21–53). Grupo Permanente de Trabajo sobre Alternativas al Desarrollo, Fundación Rosa Luxemburgo y Abya Yala.
- Guzman, K. (2014). *Género , espacio y participación en Atenco . Mujeres en defensa del territorio*. Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa.
- H. Ayuntamiento de Atenco. (2019), Plan de Desarrollo Municipal Atenco, Estado de México 2019-2021, Gaceta municipal.
- Haesbaert, R. (2011). *El mito de la Desterritorialización*. Siglo XXI.
- Harvey, D. (2003). *El nuevo imperialismo*. Madrid: Akal.

- Halbwach, M. (1913). *La classe ouvière et les niveaux de vie* [Paris, Francia]. http://classiques.uqac.ca/classiques/Halbwachs_maurice/classe_ouvriere/livre_1/classe_ouvriere_livre_1.pdf
- Hammserley, Paul Atkinson, P. &. (1994). *Etnografía. Métodos de investigación*. Paidós.
- Harris, M. (1999). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura* (S. A. Alianza (ed.); Tercera).
- Hernández, R. (2015). Cuerpos femeninos, violencia y acumulación por des/posesión. In M. Belausteguigoitia, Marisa; Saldaña (Ed.), *Des/posesión. Género, territorios y luchas por la autodeterminación* (Primera ed, pp. 79–100). PUEG-UNAM.
- Herrero, Amaranta y León, Irene. (2009). *Las mujeres alimentan al mundo: soberanía alimentaria en defensa de la vida y el planeta*, Barcelona: Entrepueblos.
- INCMNSZ. (2020). Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. *Gaceta*, Disponible en: <https://www.incmnsz.mx/opencms/index-respaldo.html>.
- INEGI. (2002). *Las mujeres en el México rural*. Instituto Nacional de Estadística y Geografía. http://www.sagarpa.gob.mx/desarrollorural/lists/mujeres/las_mujeres_en_el_medio_rural/attachments/1/mujerural.pdf
- INEGI. (2017). *Catalogo de claves de entidades federativas, municipios y localidades*. <https://geoweb.inegi.org.mx/contenidosgeoestadistica/catalogosclave/>
- Iturriaga, Y. (2018). El proceso biocultural o los dos ejes fundamentales del patrimonio social: lenguaje y cocina. In L. Peña, Edicth; Hernández (Ed.), *Biodiversidad, Patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición* (pp. 25–48). INAH.
- Jimenez, M. (2010). Comunidades de la ribera lacustre de Acolhuacán. In T. Magazine, Roger y Martínez (Ed.), *Texcoco en el nuevo milenio. Cambio y continuidad en una región periurbana del Valle de México* (Primera, pp. 177–203). Universidad Iberoamericana.
- Kauffer, E. (2002). Las políticas públicas: algunos apuntes generales. *Ecofronteras*, 16, 5. <https://revistas.ecosur.mx/ecofronteras/index.php/eco/article/view/465>
- Kuri Pineda, E. E. (2006). Claves para decodificar un actor colectivo: el caso del movimiento de San Salvador Atenco. *Argumentos*, 19(51), 11–28. <http://redalyc2.uaemex.mx/articulo.aa?id=59505101>
- Lamas, M. (2014). Cuerpo: diferencia sexual y género. *Debate Feminista*, 10, 3–31.

- Lau, A. (2011). Emergencia y trascendencia del neofeminismo. In *Un fantasma recorre el siglo: luchas feministas en México 1910-2010*. UAM-X.
- Lagarde, Marcela (2005). *Los cautiverios de las mujeres: madres, esposas, monjas, putas, presas y locas*. Colección Posgrado. México: Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- ____ (2001). Claves feministas para la autoestima de las mujeres. Cuadernos inacabados, España.
- Llambí, Luis (2004) “Nueva Ruralidad, Multifuncionalidad de los Espacios Rurales y Desarrollo Local Endógeno”, pp. 91-107, en E. Pérez y M.A Farah (coomp.) “Desarrollo Rural y Nueva Ruralidad en América Latina y la Unión Europea. Montpellier: Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo (CIRAD) Y Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.
- León, M. (2010). *Mujer, género y desarrollo. Concepciones, instituciones y debates en América Latina*.
- Levi-Strauss, C. (1990). *Mitológicas*. Chicago: Universidad de Chicago.
- Linck, T. (2011). Del patrimonio a la patrimonialización (refundar el campo epistemológico de la economía. En Thierry Linck, Julio Moguel y Alfredo Ramírez (coords.), *Economía popular y procesos de patrimonialización*, pp. 93-115. Juan Pablos Editor.
- Licona, E.; García, I. y Cortés, A, (2017). Introducción. Hacia un modelo de análisis de las cocinas con enfoque etnográfico espacializado. In I. C. A. Licona, Ernesto; García (Ed.), *Alimentación, cultura y territorio. Acercamientos etnográficos* (pp. 13–28). México: BUAP.
- Long, Janet. (1996). *Conquista y comida durante la conquista. Consecuencias del encuentro entre dos mundos*, Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM.
- López, L. y Ramírez, Blanca (2012). Una aproximación interdisciplinaria a los conceptos de espacio y territorio, en María Eugenia Reyes y Álvaro López (coords.), *Explorando Territorios. Una visión desde la Ciencias Sociales* (pp. 21–49). México: Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco.
- López-Salazar, Ricardo y Gallardo, Enrique. (2015). Las políticas alimentarias de México: un análisis de su marco regulatorio. *Revista Estudios Socio-jurídicos*, 17 (1), 13-41. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/733/73333009001.pdf>
- Lleverino, E., Ortiz, C. y Castorena, M. (2000). Calidad de los mapas de suelos en el ejido de Atenco. *Terra Latinoamericana*, 18, 103–113. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=57318202>.

- Manrique, Miriam. (2011) Ritual y prácticas funerarias en Mixquic y Zapotitlán, Distrito Federal, En Good, Catherine y Corona, L. (Coors.). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (Primera ed). pp. 113-129 INAH-ENAH-CONACULTA-CONACYT.
- Marchese, Giulia. (2020). Subvertir la geopolítica de la violencia sexual: una propuesta de (contra) mapeo de nuestros cuerpos-territorio, Cruz, Tania y Bayón Manuel (coords.), *Cuerpos, territorios y feminismos. Compilación latinoamericana de teorías, metodologías y prácticas políticas*, pp. 277-302, editado por Bajo terra.
- Malinowski, B. (1986). *Los argonautas del pacífico occidental*. Planeta.
- Maraña, M. (2010). *Culture and Development, Evolution and Prospects*. Bilbao, España: UNESCO.
- Martínez-Flores, V. y Rincon, G. (2018). De Pronasol a la Cruzada. ¿Qué hay de nuevo sobre coordinación?. *Espiral* (Guadalajara), 25 (71), pp. 73-111.
- Massanes, Toni (2008). Prometeo en los fogones. Cocina, cultura y alimentación, *Ábaco*, número 57, pp. 49-57, CICEES-COLMEX, México.
- Mazzetto, Elena. (2021). Cocinando para los dioses y los hombres. Los alimentos rituales en las fiestas religiosas de los antiguos nahuas. *Arqueología mexicana*, 168, (28), pp. 26-53.
- Mendoza-Ontiveros, Martha; Chapulín, J. (2015). Turismo, Trabajo Femenino y empoderamiento de las mujeres en Bahías de Huatulco, Oaxaca-México. *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 24(2), 316–335. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180738583007>
- Mendoza, J. (2005). Ánimas volverte a ver. Las entidades anímicas, la muerte y la escatología: una revisión en algunas religiones. *Diario de Campo*, 80, 36–42.
- Merino y Macedo, I. (2006). La política autista. Crítica a la red de implementación municipal de la ley de Desarrollo Rural Sustentable. *Gestión y Política Pública*, XV(2), 2006.
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CONACULTA-CIESAS:Ediciones de la Reina roja. <https://doi.org/306.40973/M5>
- Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. Siglo XXI.
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31(1), 99–119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>

- Milena (2010). *Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar*, Luna azul, núm 31, julio-diciembre 2010, pp. 139-155 Colombia.
- Mueller Dixon, R. (1985). Women's work in third world agriculture. Concepts and indicators. En: Women, work and development, 9. International Labour Office- Geneva.
- Montanari, M. (2004). *Comida como cultura*. España, Ed. Trea.
- Mujer, U., & Cepal-unifem, D. (2004). Mujer y Desarrollo. En *Serie Mujer y Desarrollo* (Issue June). Publicación de las Naciones Unidas, CEPAL - SERIE Mujer y desarrollo <http://www.eclac.cl/cgibin/getProd.asp?xml=/publicaciones/xml/7/38307/P38307.xml&xsl=/mujer/tpl/p9f.xsl>
- Murguialday, C. (2015). ¿El turismo rural comunitario contribuye al empoderamiento de las mujeres? La experiencia de la UCA "Tierra y Agua" en Nicaragua. En Murguialday, Clara; Moreno, Daniela; Tovar, Nuria; Carraro, Federica y Puigdueta, Ivanka, ¿Equidad de género en el turismo? Muchas sombras y algunas luces, Foro Turismo Responsable, colección Praxis, núm. 3, España. <https://drive.google.com/file/d/0B-K49XCZk5ERWnY2N3o2aIM4Snc/view>
- Navarro, Francisco; Ortega, D. (2021). *Procesos creativos para la apropiación social del patrimonio cultural*. Rutas ConSentidos. <https://www.procesoscreativosypatrimoniocultural.com/tienda>
- Núñez, I., y Díaz, M. (2006). *Innovación en la comunidad y economía campesina*. Trabajo presentado en I Congreso Iberoamericano de Ciencia, Tecnología, Sociedad e Innovación, México.
- Ortega-Ortega, Tomás, Núñez-Espinoza, Juan, Vázquez-García, Verónica, Vizcarra-Bordi, Ivonne, Sesia, Paola, Flores, D. (2018). Mujeres y organización comunitaria. El caso de la unión de palmeadoras de Tlaxiaco, Oaxaca, México. *Eutopía. Revista de Desarrollo Económico y Territorial*, 13, 33–52. <https://doi.org/10.1093/imamci/dnt037>
- Ortega, David; Navarro, F. (2020). *Conocer, valorar y compartir. Propuesta didáctica para la apropiación social del Patrimonio cultural*. FONCA-Secretaría de Cultura-Ed. Rutas consentidas.
- Ortner, Sherry y Whitehead, Harriet, Eds. (1981). *Sexual Meanings: The Cultural Construction of Gender and Sexuality*. Cambridge and New York. Cambridge University Press.
- Osborne, Raquel (2013). *Apuntes sobre violencia de género* Ed. Bellaterra. Argentina.
- Ortiz, Pájaro y Ordas. (1990). *Manual para la cartografía de clases de tierras campesinas*. México. Tesis Doctoral. Colegio de Postgraduados (COLPOS).
- Padrón, M. (2019). *Religiosidad popular como resistencia social: luchas de poder y refugios de identidad* (M. E. Padrón-Herrera (ed.)). Universidad Intercontinental.

- Palacio, V., y Santacruz, E. (2014). Campesinos mexicanos: entre la subsistencia, el mercado y los cultivos ilícitos. *Quivera*, julio-diciembre, 11-25.
- Palma, M. de los Á. (2016). *Género y Reconfiguración territorial en San Salvador Atenco, Estado de México*. Tesis de maestría, Colegio de Postgraduados, México.
- Palma, M.; Vázquez, V; Chávez, M. y Escalona, M. (2017). Territorialidad y Desterritorialización en Atenco, Edo. De México. Un análisis desde las mujeres. *Clivajes*, 2, 25–46.
<https://clivajes.uv.mx/index.php/Clivajes/article/view/2525/4407>
- Palma, M. de los Á. (2020). Nosotras, las identidas. Trabajo reproductivo de mujeres amas de casa en Atenco, Estado de México. In C. (Coordinadores) Nuñez, Miriam; Ramírez (Ed.), *Género y desigualdades en la Globalización* (pp. 93–109). Centros Regionales, Universidad Autónoma Chapingo.
- Parsons, Jeffrey; Morett, L. (2004). Recursos acuáticos en la subsistencia azteca: cazadores, pescadores y recolectores. *Arqueología Mexicana*, 12(68), 38–43.
- Parsons, J. (n.d.). Entrevista: Exploraciones en el lago de Texcoco. *Issue Texcoco*.
- Parsons, Jeffrey. (1989). Arqueología Regional en la Cuenca de México: Una estrategia para la investigación futura. *Anales*, 26, 157–257.
- Parsons, Jeffrey. (1994). The Primitive salt production of Lake Texcoco. *Ethnos*, 9(1), 25–40.
- Pazzarelli, F. (2010). La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes. *Antípoda*, 10, 157–181.
- Peláez, M. (1997). *Consideraciones teóricas”, en Presencia del a antropología en los estudios sobre alimentación* (pp. 13–19). UNAM-INNSZ.
- Peralta, E. (2012). Las ofrendas alimentarias en el ritual de levantamiento entre los totonacos de Coauhitlán, Veracruz. In L. Good, Catherine y Corona (Ed.), *Perspectivas antropológicas sobre la comida en el México moderno* (Primera ed, pp. 75–93). INAH-ENAH-CONACULTA-CONACYT.
- Pérez-Gil, Sara y Gracia, M. (2013). *Mujeres in (visibles). Género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca*. Universidad Rovira i Virgil.
- Pérez-Gil, S. (2000). *Antropología, género, alimentación y nutrición en México*. 2000.
- Pilcher, J. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. CIESAS-Ediciones de la Reina Roja-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

- Poulain, Jean. (2019). *Sociologías de la alimentación. Los comensales y el espacio alimentario*, Editorial UOC.
- Quiróz, E. (2014). Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII. *Historia y Memoria*, junio(8), 19–58. <https://doi.org/10.19053/20275137.2616>
- Raffestin, C. (2011). *Por una geografía del poder*. El Colegio de Michoacán.
- Ramírez, C. (2006). Crítica al enfoque del desarrollo territorial rural. *Nueva Época, Análisis Latinoamericano Del Medio Rural*, 3, 46–79.
- Ramírez, C. (2011). El enfoque territorial del desarrollo desde la perspectiva municipal. Algunos problemas metodológicos y prácticos. *Textual*, 57(enero-junio), 39–64.
- Ramírez Juan; Safa, P. (2021). Realidades y retos de las áreas metropolitanas: Ciudad de México, Guadalajara y Monterrey. *Desacatos*, 34, 131–148. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1607-050X2011000200009&lng=es&tlng=es.
- Ramírez Velázquez, B. R. y L. López Levi (2015), *Espacio, paisaje, región, territorio y lugar: La diversidad en el pensamiento contemporáneo*, Instituto de Geografía, UNAM y UAM, Unidad Xochimilco, México, 207 pp., ISBN 978-607-02-7615-6
- RAN. (2018). *Expedientes 42/687 y 42/581. Ejidos de Nexquipayac y Atenco, Municipio de San Salvador Atenco, Estado de México*. Registro Agrario Nacional.
- Reynoso, C. (2014). *Patrón alimentario, cocina y dieta: definiciones antropológicas desde una perspectiva teórica*.
- Restrepo, E. (2016). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*, Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.
- Rivera, J. (2012). *Análisis Crítico de la inserción Femenina en los Movimientos Sociales Contemporáneos*. UACH.
- Robles, H. (2007). *El sector rural en el siglo XXI. Un mundo de realidades y posibilidades*. Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria.
- Robles, H. (2012). "El caso de México ". In *Dinámicas del mercado de la tierra en América Latina y El Caribe: concentración y extranjerización* (pp. 307–342). FAO.
- Rocheleau, D. (1995). Gender and biodiversity: a feminist political ecology perspective. *IDS Bulletin*, 26(1), 9–16.
- Rodriguez-Muñoz, Gregoria, Zapata-Martelo, Emma, Rodríguez, María de las Nieves, Vázquez-García, Verónica, Martínez-Corona, Beatriz, Vizcarra-Bordi, I. (2012).

- Saberes tradicionales, acceso, uso y transformación de hongos silvestres comestibles en Santa Catarina del Monte, Estado de México. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 9(2), 191–207. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-54722012000200006&lng=es&tlng=es.
- Rodriguez, C. (2015). Economía feminista y economía del cuidado: Aportes conceptuales para el estudio de la desigualdad. *Nueva Sociedad*, 256, 30–44.
- Ron, A. y Timothy, D. (2013). The land of milk and honey: biblical foods, heritage and Holy Land tourism. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2–3), 234–247.
- Rosas, R. (2013). *San Salvador Atenco. Historia Agraria (1910-1940)*. Universidad de Guanajuato y Altres-Costa-Amic Editores.
- Rubin, Gayle. (1996). “El tráfico de mujeres: notas sobre la ‘economía política’ del sexo” en *El género: la construcción cultural de la diferencia sexual*, Marta Lamas compiladora, PUEG/UNAM y M.A. Porrúa Editores, México.
- Rubio, B. (2005). Miradas y posturas frente a la ciudad y el campo. In H. Ávila (Ed.), *Lo urbano-rural ¿nuevas expresiones territoriales?* (pp. 61–86). CRIM-UNAM.
- Rubio, B. (2014). *El dominio del hambre. Crisis de hegemonía y alimentOS* (Juan Pablo). Universidad Autónoma Chapingo-Colegio de Postgraduados-Universidad de Zacatecas.
- Sahagun, B. (2006). *Historia general de las cosas de la Nueva España* (11th ed.). PORRUA.
- Sahlins, M. (1984) *Las sociedades tribales*. Nueva colección, España, 3ra edición.
- Salazar, R. y G. E. (2014). Las políticas alimentarios de México: un análisis de su marco regulatorio. *Estudios Socio-Jurídicos*, 17(1), 11–39. <https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenme-hareketli-hayat-db/Yayinlar/kitaplar/diger-kitaplar/TBSA-Beslenme-Yayini.pdf>
- Sánchez, M. (1999). *Monografía Municipal de San Salvador Atenco 1999*. Instituto Mexiquense de Cultura.
- Secretaría del Trabajo y Previsión Social. (2020). *Parque ecológico Lago de Texcoco*. Septiembre 2020. <https://www.gob.mx/stps/es/articulos/parque-ecologico-lago-de-texcoco-conferencias-sobre-programas-del-bienestar?idiom=es>
- Segato, R. (2015). Género y colonialidad: del patriarcado de bajo impacto al patriarcado moderno en: , UNAM, CDMEX: PUEG-UNAM. In PUEG-UNAM (Ed.), *Des/posesión. Género, territorios y lucha por la autodeterminación*. UNAM.
- Sen, A. (2000). El desarrollo como libertad. *Gaceta Ecológica, Secretaría de Medio*

- Ambiente y Recursos Naturales*, 14–20, (55).
- Sierra, F. (1998). Función y sentido de la entrevista cualitativa en investigación social. In J. Galindo (Ed.), *Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación* (pp. 277–345). Pearson Addison Wesley.
- Simmel, G. (1986). *Sociología de la comida*. *El Individuo y la Libertad*. Península.
- Solleiro, A. (2021). Perspectiva de género en el turismo, tres perspectivas de mujeres en la industria. *Diario El Portal*.
- Sousa, B. (2012). *Una epistemología del Sur*. CLACSO-SIBLO XXI.
- Stanziani, A. (2008). La définition de la qualité des produits dans une économie de marché. *Economie Politique*, 37, 95–112.
- Schutz, Alfred. (1974). *Estudios sobre teoría social*, Amorrortu, Buenos Aires: Argentina.
- Terrones, M. (2012). *Formas de Resistencia del Frente de Pueblos en Defensa de la Tierra ante las Estrategias de Despojo del Sistema Capitalista*. Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco.
- Torns, T. (2008). El Trabajo y el futuro. cuestiones teórico-metodológicas desde la perspectiva de género. *Metodología de Ciencias Sociales*, 15, 57–73.
- Torres, F. (1990). Alimentación y Abasto en la Ciudad de México y su zona metropolitana
- Ulloa, A. (2020). Mujeres indígenas participando y haciendo política. In *Mujeres indígenas, haciendo, investigando y reescribiendo lo político en América Latina* (pp. 11–25). Universidad Nacional de Colombia.
- UNICEF. (2020). *Una buena nutrición durante la pandemia, México*. <https://www.unicef.org/mexico/una-buena-nutrición-durante-la-pandemia>
- Valero De García Lascuráin, A. R. (1979). *Códice Coazcatzin* (Issue Códices Mesoamericanos IV). Instituto Nacional de Antropología e Historia-Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Códice Mendocino, San Ángel Ediciones, S.A.
- Vargas, L. (2017). Dinamismo y tradición en nuestras cocinas. *Ecofronteras*, 27(60), 2–4.
- Velázquez, Y. (2011). Comida y significado entre los Nahuas de la Sierra Norte de Puebla. In L. Good, Catherine y Corona (Ed.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (Primera). INAH-ENAH-CONACULTA-CONACYT.

- Vizcarra, I. (2020). *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*, UAEM, México.
- Warman, A. (1995). *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. Fondo de Cultura Económica.
- Wolff, K. (2006). Fenomenología y sociología. In T. y R. N. (compiladores) Bottomore (Ed.), *Historia del análisis sociológico* (pp. 570–617). Amorrortu.
- Zafra, E. (2010). Alimentos y proceso de socialización. Los transtronos del comportamiento alimentario como estares alimentarios. In E. M.L. (Ed.), *Antropología, género, salud y atención* (pp. 233–247).
- Zamora, C. (2011). “Hier c’ était pour la terre, aujourd’hui pour la liberté. Processus et configurations du Front des peuples pour la défense de la terre (FPDT) de San Salvador Atenco”. *Problèmes D’ Amérique Latin e, Mouvements Sociaux*, 81, 11–32.
- Zamorano, F. (2007). *Turismo alternativo. Servicios turísticos diferenciados*. Trillas.
- Zapata, J. “Diagnóstico Sosa Texcoco, Ecatepec” (1992). Retrieved from http://bibsrv.udem.edu.mx:8080/ebooks/Zapata/DIAGNOSTICO_SOSA_TEXCO_CO,_ECATEPEC_M.P.M._ABRIL_1992.pdf
- Zúñiga, E. y Enrique, M. (2021). La cocina tradicional mexicana y su puesta en valor a través de la patrimonialización, turistificación y festivalización. Análisis de dos casos: Michoacán y Oaxaca. In *Turismo y gastronomía. Experiencias en innovación, competitividad y gestión* (Primera). UAMex.

Anexos

Cuadro 1. Ficha de registro de los tenderos para los productos alimenticios en los pueblos

Día de la semana	Tipo de alimento	Dónde y cómo se vende-compra	Horario
Lunes			
Martes			
Miércoles			
Jueves			
Viernes			
Sábados			
Domingos			

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 2. Ficha de registro del consumo de alimentos en la semana.

Día de la semana	Primera comida	Horario	Segunda comida	Horario	Tercera comida	Horario
Lunes						
Martes						
Miércoles						
Jueves						
Viernes						
Sábado						
Domingo						

Fuente: Elaboración propia



Recorrido con ejidatarios/as y habitantes de Atenco, en donde degustamos muchos de quienes asistimos, por primera vez el pan de conejo, 9 de noviembre 2014, Fuente: Ángeles Palma.