



**COLEGIO DE POSTGRADUADOS**

INSTITUCIÓN DE ENSEÑANZA E INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS AGRICOLAS

**CAMPUS VERACRUZ**

POSTGRADO DE AGROECOSISTEMAS TROPICALES

**ASPECTOS SOCIOCULTURALES DE LA ALIMENTACIÓN Y EL USO DEL  
SOLAR EN UNA COMUNIDAD RURAL: BANDERA DE JUÁREZ, VERACRUZ**

**DIEGO VALLE DOMENECH**

TESIS

PRESENTADA COMO REQUISITO PARCIAL

PARA OBTENER EL GRADO DE:

**MAESTRO EN CIENCIAS**

TEPETATES, MANLIO FABIO ALTAMIRANO, VERACRUZ

2014


La presente tesis, titulada: **Aspectos socioculturales de la alimentación y el uso del solar en una comunidad rural: Bandera de Juárez, Veracruz**, realizada por el alumno: **Diego Valle Domenech**, bajo la dirección del Consejo Particular indicado, ha sido aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

MAESTRO EN CIENCIAS

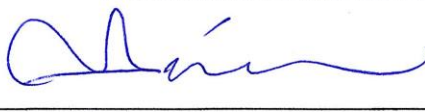
AGROECOSISTEMAS TROPICALES

CONSEJERA: 

DRA. MARÍA DEL CARMEN ALVAREZ ÁVILA

ASESOR: 

DR. CATARINO ÁVILA RESÉNDIZ

ASESOR: 

DR. CARLOS OLGUÍN PALACIOS

ASESOR: 

DR. EUGENIO CARRILLO ÁVILA

Tepetates, Manlio Fabio Altamirano, Veracruz, Marzo, 2014.

# ASPECTOS SOCIOCULTURALES DE LA ALIMENTACIÓN Y EL USO DEL SOLAR EN UNA COMUNIDAD RURAL: BANDERA DE JUÁREZ.

Diego Valle Domenech, M.C.

Colegio de Postgraduados, 2014.

El presente trabajo es un análisis de los aspectos socioculturales relativos a la alimentación y el uso de los solares familiares en la comunidad de Bandera de Juárez. Se sustenta en una revisión bibliográfica, así como en la aplicación de los métodos seleccionados, tales como entrevistas abiertas y observaciones participativas realizadas en campo, talleres de intercambio de saberes, así como la elaboración de relatos de vida, que aparecen como eje en la discusión y exposición de resultados. A través del trabajo se delinea la importancia sobre cómo la alimentación “nutre” procesos culturales. Se discuten algunos conceptos útiles, tanto para la comprensión de los aspectos socioculturales de la alimentación, manejo y usos del solar, como para fundamentar la elección del método de investigación. Se plantea el agroecosistema solar familiar como un espacio social importante para que se desarrollen procesos de socialización e identitarios. En el curso de la investigación se ubicaron las celebraciones de San Isidro Labrador y de Todos los Santos como momentos fundamentales para recrear identidades y fortalecer los vínculos que constituyen a las redes sociales; ocasiones importantes para entender los diferentes usos productivos y socioculturales de los solares, fenómenos en los que la alimentación es un factor esencial.

Palabras clave: Alimentos tradicionales, agroindustriales, identidad, sincretismo, socialización.

SOCIO-CULTURAL ASPECTS OF HUMAN NUTRITION RELATED TO  
MANAGEMENT OF FAMILY PATIOS IN A RURAL COMMUNITY: BANDERA DE  
JUÁREZ.

Diego Valle Domenech, M.C.

Colegio de Postgraduados, 2014

This paper analyzes the socio-cultural aspects of human nutrition relative to the use of family patios (*solares*) in the rural community of Bandera de Juárez, Veracruz, México. A literature review, open interviews, participatory field observations, workshops for knowledge exchange, as well as the development of life stories were used to acquire data for analysis. Overall, the work highlights the importance of how food "nourishes" cultural processes. Useful concepts are discussed for understanding socio-cultural aspects of nutrition, management and uses of *solares*, as well as for supporting the choice of research methods. Family *solares* within an agroecosystem are important social spaces which establish socialization processes and identity development. The celebrations of *San Isidro Labrador* and *Todos los Santos* were fundamental moments helping to recreate identities and strengthen social network bonds; helping to understand the different socio-cultural and productive uses of *solares* in the process of obtaining human nutrition.

Key words: traditional human nutrition, agro-industrial, identity, syncretism, socialization.

**Para Iker.**

**Para Aurora, Andrés y Katia, por ser y estar.**

**Para Isaura por su apoyo, en las maneras en que le fue posible.**

## **AGRADECIMIENTOS**

A mi familia: Aurora, Andrés, Katia, Pepe sin su apoyo y aliento esta tesis no estaría completa.

A todas las personas que apoyaron este proceso, fruto de mi elección. Particularmente a quienes hicieron mi estancia en Veracruz amable.

A Elizabeth García que acompañó este proceso, y el de (re) descubrirme.

A las personas que cotidianamente hacen el Campus Veracruz del COLPOS: trabajadores de campo, administrativos, profesores, estudiantes, tesistas, residentes, quienes compartieron sus saberes. A la banda basquetbolera, al tío, a los carnalitos jarochos (y anexas): Negrita, Jimena, Karman y Chistorra. Para todos ellos un abrazo.

A mi Consejo Particular, quienes me han acompañado en este viaje, llevado a buen puerto. Especialmente a mi consejera María del Carmen Álvarez Ávila quien compartió su experiencia y todo aquello que le hace persona. A la compañera Adlay Reyes, con quien compartí el trabajo con las personas de Bandera de Juárez.

Agradezco al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología el apoyo para llevar a cabo mis estudios. A las personas que vía impuestos son cómplices.

Especialmente quiero agradecer a las familias que nos recibieron en la localidad, quienes compartieron parte de su historia y de sus saberes. Los llevo en el corazón.

## CONTENIDO

<b>1. INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>1</b>
<b>2. REVISIÓN DE LITERATURA</b> .....	<b>4</b>
2.1. Concepto de cultura .....	4
2.2. Diversidad cultural en México .....	5
2.3. Cultura, sociedad y estructura familiar .....	7
2.4. Redes sociales.....	9
2.5. Agricultura familiar.....	10
2.6. Agroecosistema.....	12
2.7. Solares familiares.....	13
2.8. Seguridad y soberanía alimentaria.....	15
2.9. Investigación acción participativa. Eje integrador de los métodos .....	19
2.10. La alimentación como fenómeno histórico cultural.....	25
2.10.1. Rasgos generales de la Historia de la alimentación en México .....	27
2.10.1.1. Periodo prehispánico.....	28
2.10.1.2. La colonia.....	32
2.10.1.3. México independiente .....	35
2.10.1.4. Revolución.....	36
2.10.1.5. La industrialización como vía de desarrollo.....	37
<b>3. HIPÓTESIS y OBJETIVOS</b> .....	<b>40</b>

3.1. Hipótesis .....	40
3.2. Objetivos .....	40
<b>4. MATERIALES Y MÉTODOS .....</b>	<b>41</b>
4.1. Ubicación del área de estudio .....	41
4.2. Métodos .....	41
4.2.1. Aproximación a la comunidad .....	42
4.2.2. Capacitación.....	43
<b>5. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....</b>	<b>44</b>
5.1. Bandera de Juárez en cifras, una aproximación desde el Censo de Población y vivienda 2010.....	44
5.2. Investigación acción participativa .....	45
5.2.1. Aproximación a la comunidad (motivación) .....	45
5.2.2. Diagnóstico .....	47
5.2.2.1. Los solares familiares en Bandera de Juárez .....	48
5.2.2.2. Aspectos de salud y nutricionales .....	64
5.2.3. Capacitación e investigación participativa .....	65
5.3. Redes sociales en Bandera de Juárez.....	68
5.4. Aproximación a la comunidad mediante historias de vida. La experiencia familiar como filtro de la realidad.....	77



5.5. La alimentación como fenómeno histórico, social y cultural en Bandera de Juárez	90
6. CONCLUSIONES	103
7. LITERATURA CITADA	107
8. ANEXOS	113

## LISTA DE CUADROS

Cuadro 1.	Relación de especies/uso, por familia.....	52
Cuadro 2.	Manejo que las familias dan al solar.....	59
Cuadro 3.	Relación de talleres efectuados.....	66

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1.	Bandera de Juárez en toma satelital.....	41
Figura 2.	Buscando la sombra de los árboles en una tarde calurosa.....	50
Figura 3.	Especies encontradas en los solares, según su uso.....	51
Figura 4.	Solar con producción diversificada, familia 3.....	53
Figura 5.	Especies significativas encontradas en los solares.....	56
Figura 6.	Canalización de aguas grises.....	57
Figura 7.	Índice de masa corporal de una muestra poblacional.....	65
Figura 8.	Ejotes para los tamales.....	70
Figura 9.	Maíz negro para el atole.....	70
Figura 10.	Bandera de Juárez y localidades cercanas, toma satelital.....	71
Figura 11.	Aspectos de la celebración del 15 de Mayo.....	74

Figura 12.	Arreglo de los sepulcros para todos los santos.....	75
Figura 13.	Ofrenda a los difuntos.....	76
Figura 14.	Elaboración manual de tortillas.....	83
Figura 15.	Mujeres preparando tamales para todos los santos.....	92

# 1. INTRODUCCIÓN

“El hambre es una prueba insuperable. El ser humano que experimenta este último grado de hundimiento está en general dispuesto a todo”-Anatoli Marchenko.

“No hay nada que uno no pueda obligar a hacer a otro hombre hambreándole y haciéndole sufrir”-Gustaw Herling, relatos de sobrevivientes del holocausto retomados por Tzvetan Todorov en su libro Frente al límite.

(Todorov, 1993).

“La deliberada destrucción de otra cultura en conjunto, es un daño irreparable, una acción tan malvada como tratar a los seres humanos como animales. Una cultura mundial que fuese uniforme no sería en absoluto cultura. Tendríamos una humanidad deshumanizada.”

(T.S. Elliot, citado por: Molano, 2008).

La producción constante y suficiente de alimentos permitió el proceso civilizatorio de la humanidad. Desde hace miles de años la domesticación de plantas y animales ha permitido la reproducción de las sociedades. Son relaciones humano-naturaleza para satisfacer las necesidades con la creación (conformación) de agroecosistemas, entre los cuales encontramos al solar familiar, que provee de satisfactores de primer orden como los alimentos.

La alimentación sostiene la vida. A través de ésta obtenemos la energía necesaria para desarrollar nuestra actividad vital, es la forma en que nos nutrimos.

La alimentación humana también es un hecho social, la forma de producir los alimentos y los patrones de distribución y consumo son procesos históricos, que presentan particularidades culturales de acuerdo a contextos temporales y espaciales específicos. También constituye uno de los primeros momentos de socialización, a través de los alimentos experimentamos el mundo en el que nacemos, introducidos por nuestros antecesores y su experiencia. Lo que comemos, cuándo, dónde, con qué y para qué lo hacemos, se relaciona directamente con las tradiciones culinarias y de dieta en las que

nos inscribimos al nacer y que tienen dimensión familiar, regional, nacional y mundial, con determinantes biofísicas así como socioculturales. La dieta de las personas se define por factores de acceso a los alimentos, la valoración social de algunos y el gusto individual, tiene que ver con la temporalidad climática y con fenómenos sociales como la especulación o cuestiones rituales-religiosas (Harris, 2009). A esto se refieren los análisis de los patrones alimentarios o bien de las identidades culturales alimentarias (Duhart, 2004). Así, los fenómenos culturales de los hábitos, costumbres y prácticas son abordados por la antropología de la alimentación (Ortiz y Montes, 2005).

El presente trabajo es un análisis de los aspectos socioculturales de la alimentación, y la manera en que inciden en la conformación de los solares familiares en Bandera de Juárez. Qué, cuándo, cómo se produce en el solar está relacionado con factores biofísicos y socioculturales, en el desarrollo de la investigación dichos factores se abordan desde la idea del metabolismo sociedad- naturaleza, es decir desde la perspectiva de que son mutuas las determinaciones que se dan en dicha relación (González y Toledo, 2011).

Estudiar al solar es fundamental para comprender el desarrollo de la agricultura ya que su manejo ha supuesto domesticación, mejoramiento genético y uso de plantas. Una suerte de laboratorio campesino, de donde al tener un buen resultado en la apropiación de una especie se llega a replicar en la parcela. Si atendemos la idea del sedentarismo a partir de la agricultura, podemos decir que se trata de una forma de apropiación del territorio posterior a esta. En diversas latitudes del mundo los encontramos, asumiendo características particulares en cuanto a su forma y uso de acuerdo a contextos biofísicos y socioculturales específicos (Mariaca, *et al.*, 2010). Las investigaciones en torno a los

solares han tratado aspectos biofísicos, y se han diversificado los enfoques, al abordarlo además, como un espacio social (Estrada *et al.*, 2011).

En México buena parte de las investigaciones acerca del solar, patio o huerto familiar, se han focalizado en el sureste (Van der Wal *et al.*, 2009; Mariaca, *et al.*, 2011) en estados como Yucatán y Tabasco. Lo que se explica por la diversidad biológica que encontramos en el trópico, así como, por la diversidad de los aspectos socioculturales que observamos en estas latitudes, que muestran la influencia del proceso civilizatorio mesoamericano (por ejemplo: en el uso de técnicas de cultivo y de preparación de alimentos), expresiones sincréticas, reflejo del desarrollo histórico.

El solar es un espacio vital, un lugar donde se desarrollan actividades para la reproducción social de las familias (una forma de sostener a la familia de acuerdo a roles sociales), desde conseguir satisfactores como alimentos, hasta el intercambio de bienes y saberes.

## **2. REVISIÓN DE LITERATURA**

En esta sección se revisan algunos conceptos básicos para el análisis de la información obtenida en el proceso de investigación. Como se trata de entender fenómenos socioculturales en torno a la función de los solares familiares y de la alimentación, en buena medida se apoya en propuestas acuñadas desde la antropología, enriquecidas con aportes teóricos sobre los agroecosistemas, los procesos de socialización y las redes sociales. También se discuten algunos principios de la Investigación Acción Participativa (IAP) que sirvieron como guía para el trabajo con habitantes de Bandera de Juárez. La sección termina ofreciendo un breve marco histórico que ayuda a la comprensión de la alimentación como un fenómeno sociocultural.

### **2.1. Concepto de cultura**

Por cultura entendemos el conjunto de símbolos, y sus significados, mismos que los grupos humanos han construido, a través de su relación con la naturaleza, permitiendo entender la realidad y, por tanto actuar en ella. Estos símbolos y significados se fundamentan en los vínculos que tejen entre sí las personas constituyendo la sociedad, o el llamado tejido social. Son transmitidos en los llamados procesos de socialización- tales como la educación, los juegos, la aprehensión del lenguaje, la alimentación y otros momentos importantes, digamos de nuestra ciudadanización-. Su importancia reside en que, gracias a estos, adquirimos pautas de comportamiento social, en la forma de significados con determinantes sociohistóricas. Es decir la cultura, entendida como un conjunto de símbolos y significados que hacen inteligible la realidad, cumple un papel fundamental en la reproducción y transformación de la sociedad (Bonfil, 1991).

En otras palabras, los significados a los que nos remiten los símbolos cambian a través del tiempo, y reflejan una estructura social asentada en un territorio. Por tanto la cultura expresa relaciones de poder presentes en los nexos entre los miembros de un grupo social, normalmente fundamentadas en las diferencias ya sean de raciales, de género, generacionales, religiosas, etcétera. A la vez, expresa las formas en que se relaciona el humano con un entorno biofísico particular. En este sentido, compartimos la afirmación de que *“plantas útiles hombre y cultura evolucionaron de manera simultánea y recíproca”* (Muñoz *et al.*, 2001).

Para acercarnos a diferentes conceptos sobre cultura vale la pena remitirnos a la obra de Guillermo Bonfil Batalla (1990, 1991) antropólogo mexicano crítico de concepciones sobre un México culturalmente homogéneo, e ideas que sostienen que sólo algunos grupos sociales o individuos tienen acceso a, o poseen cultura. Es decir, es de los investigadores que estudian la diversidad cultural presente en México sin hacer análisis comparativos entre las distintas culturas.

## **2.2. Diversidad cultural en México**

Desde distintos ámbitos se ha resaltado la diversidad cultural del país, como en el científico en donde también ubicamos entre otros a Hernández Xolocotzin como ejemplo. Además, desde el político, baste recordar el alzamiento indígena en Chiapas en 1994, pugnando por construir “un mundo donde quepan muchos mundos” (Horat, 2004), es decir un mundo en donde se respete la diversidad cultural.

Hay estudios en nuestro país que analizan las correspondencias entre diversidad cultural y biodiversidad, llegando a localizar corredores de gran diversidad biocultural (Boege,



2008). Estos trabajos se sustentan, entre otros, en los realizados por Hernández X., que ya en la década de los setenta provocaba discusión al preguntar si el conocimiento indígena y campesino era un lastre para el desarrollo nacional (Parra, 2010). Intentando romper la idea integracionista que permeo las políticas públicas de los gobiernos postrevolucionarios (sobre todo a partir del auge del desarrollo industrial en los años 40), que se sostenían en la idea de que la racionalidad indígena y campesina suponían un freno para la modernización del país, y que negaban la coexistencia en el territorio mexicano de diversas formas de percibir la realidad.

Este tipo de pensamiento está presente en algunos sectores de la sociedad, y en buena medida, encontramos sus raíces en el periodo colonial. Durante éste, México se integra al sistema mundo, configurándose la disímil relación entre centro y periferia que persiste hoy en día. El proceso mediante el cual los países colonialistas expolían las riquezas de los territorios conquistados para fundamentar su desarrollo, es explicado por Marx como la acumulación originaria (Galeano, 2010). Los países centro fundamentaron su desarrollo en la degradación de la diversidad biológica y cultural en los países de la periferia. España, Inglaterra y Estados Unidos aparecen como centro en diferentes momentos históricos, es decir como potencias frente a otros territorios permitiéndoles imponer sus intereses. Se introduce el pensamiento dicotómico civilización- barbarie, en donde el vencedor era el civilizado y el vencido el bárbaro, bajo este precepto las tradiciones indígenas y campesinas han sido despreciadas por simbolizar atraso cultural (Boege, 1988; Bartolomé, 1997; Diego y Calderón, 1998).

Pese al periodo de conquista, que supuso gran pérdida de la diversidad biocultural - por el etnocidio en el que se fundó (Bartolomé, 1997) y al cambiar los sistemas productivos

por la introducción de nuevas técnicas (Challenger, 1998)-, la diversidad cultural persiste, no sólo la notamos por la presencia de distintos grupos étnicos, en el país bajo algunos criterios se reconocen 62 lenguas indígenas, llegando a más de 300 tomando en cuenta las variantes (Boege, 2008). También se nota en el sin fin de culturas populares o subalternas (Bonfil, 1991) como son las campesinas, sin menospreciar las expresiones urbanas (las llamadas tribus urbanas por ejemplo).

Pensemos en el cúmulo de experiencias organizadas que anteceden el origen de la agricultura (conocimiento empírico), lo que nos habla de símbolos y significados que, en un momento, permitieron la domesticación de la biota útil con fines antropogénicos (Challenger, 1998; Zizumbo, 2008) En síntesis la “invención” de los agroecosistemas presupone cultura y, estos al proveer de satisfactores de manera estable para la reproducción de los grupos sociales, posibilitaron los cambios culturales de la humanidad (Muñoz *et al.*, 2001).

### **2.3. Cultura, sociedad y estructura familiar**

La sociedad cuenta con mecanismos de reproducción, no sólo en un plano material, como la producción, distribución y consumo de alimentos; también en un plano inmaterial, por ejemplo a través de la aprehensión cultural que se da a partir de los procesos de socialización. Los grupos sociales inculcan a sus miembros formas de ser, (formas de entender la realidad y actuar en ella), que se adecuan a las expectativas que socialmente se tienen de los individuos, en correspondencia con la estructura social. Es decir, se forma a las personas para ofrecer respuestas típicas ante situaciones típicas,

la cultura norma el comportamiento social de los individuos (Lorenzer, 1976; Rozitchner, 1982; Caruso, 1993).

Sin embargo, este proceso no se da sin contradicciones, cuando los signos y significados inculcados no encuentran referentes con la vivencia cotidiana de los individuos, hay rompimientos. Es decir cuando lo aprendido se contradice con la realidad, se buscan otras respuestas pudiendo llegar a desechar la inculcada.

Esta discordancia nos explica las posiciones disidentes que se dan al interior de los grupos sociales. Así como esto también depende de la capacidad de cohesión y coerción de la sociedad (Lorenzer, 1976).

Para ejemplificar las contradicciones, pensemos en el análisis de Khun (1995), sobre las revoluciones científicas, cuando un paradigma no alcanza a dar cuenta de la realidad, algunos se empeñan en buscar caminos diferentes a los consensuados, hasta que una propuesta logra fracturar el cuerpo de ideas que direcciona el comportamiento social (hacer ciencia es un comportamiento social normado), para conformar un paradigma diferente.

Entonces, la cultura es cambiante por esas contradicciones, si todos pensáramos que “todo está dicho” y “no hay algo nuevo bajo el sol”, hablaríamos de sociedades estáticas y no, dinámicas como son.

Para la transmisión social de las tipificaciones de la realidad, es decir, para inculcar pautas de comportamiento social a los individuos -esperando un comportamiento típico de cada uno de los miembros del grupo social-, el rol de la familia es fundamental, como

apunta Nahmad (2011), en su seno se dan los primeros y significativos momentos de socialización.

La familia es el ámbito en donde los nuevos miembros del grupo social adquieren nociones del mundo, a partir de la experiencia acumulada por la sociedad. La experiencia social, es filtrada por la propia vivencia que tengan los integrantes de la familia sobre la realidad.

#### **2.4. Redes sociales**

*“La red social estructura nuestra percepción y nuestras conductas sociales, construyendo nuestra realidad. Además, reformula nuestra experiencia social y opera sobre las distinciones básicas que orientan nuestro curso vital”* (Martínez, 2004).

Somos seres inteligentes y sociales, tenemos la capacidad de, a través de símbolos darle sentido a la realidad y transformarla y, nuestra experiencia de vida está marcada por los vínculos que establecemos con otros individuos.

Al nacer nos inscribimos en las redes sociales que han tejido nuestros antecesores más próximos, es decir la familia. Así la familia, normalmente, constituye la zona más próxima y sólida de nuestros vínculos sociales y, en su seno aprendemos parte del conocimiento que en suma a nuestra experiencia individual, constituyen el bagaje cultural de nuestra existencia. A la familia suele identificársele con la “Red Social Primaria”. Como “Red Social Secundaria” se identifican, los vínculos entre individuos que son “impersonales, racionales, contractuales y formales” (Martínez op.cit.).

Al respecto Nahmad (2011) apunta: *“el funcionamiento y reproducción de cualquier grupo social se da a partir de la célula básica que compone el tejido social: la familia. La familia es el ámbito donde se crían, endoculturán y socializan las nuevas generaciones, donde se protege y alimenta a los menores, se les enseña a conducirse de acuerdo con las normas del grupo y se les transmiten los conocimientos culturales básicos para la sobrevivencia”*.

Ya se ha revisado la importancia de los primeros momentos de nuestro proceso de socialización, como los son la aprensión del lenguaje y la alimentación, y como, a través de éstos, adquirimos pautas de comportamiento social. Al respecto se apunta: *“La experiencia de lo social está dada por la red a la que pertenecemos, las redes construyen el horizonte de nuestro mundo, delimitando nuestro espacio y conductas sociales”* (Troncoso *et al.*, 1995). Es decir, por medio de las redes sociales nos acercamos a las formas en que el grupo social al que pertenecemos le ha dado sentido a la realidad, y por tanto a su actuación en ésta. A través de estas aprendemos formas de relacionarnos unos con otros y con nuestro entorno, las maneras en que producimos, consumimos y desechamos. En síntesis, a través de las redes sociales se instruyen las estrategias de reproducción de los grupos sociales a los individuos que los integran. A su vez dichas estrategias reflejan el tipo de estructura social y el tipo de relación sociedad- naturaleza que establecen los grupos sociales.

## **2.5. Agricultura familiar**

En septiembre del año 2000 del trabajo de discusión y análisis en la cumbre del milenio, se fijaron objetivos para que el desarrollo de las capacidades y, la satisfacción de

necesidades humanas se de en un ambiente de equidad y justicia. Intentando superar problemas que el proceso civilizatorio de la humanidad no ha logrado (como la pobreza o el hambre). Se fijó como plazo el año 2015 para realizar acciones significativas en ese sentido. Entre los objetivos planteados resaltaremos dos, ligados íntimamente entre sí como con el presente trabajo:

Objetivo 1: Erradicar la pobreza extrema y el hambre.

Objetivo 7: Garantizar la sostenibilidad del ambiente, es decir que las metas de desarrollo no se cumplan en detrimento del medio ambiente, para que generaciones futuras tengan acceso a recursos naturales y a un medio ambiente sano.

Las otras metas no son menos importantes y tienen que ver con la reducción en las desigualdades en acceso a factores de desarrollo, como lo son la educación y la salud, así como terminar con las disparidades estructurales que se fundamentan en el género (Álvarez, 2008).

En ese sentido la FAO propone la **agricultura familiar** como base para lograr la seguridad alimentaria y, por tanto, como camino para reducir el hambre. Delineando la idea de que no será el modelo agroindustrial que resuelva los problemas alimentarios de buena parte de la población mundial, sino aquella agricultura en pequeña escala y fundada en la fuerza de trabajo familiar.

Las familias campesinas, como entidades de decisión y acción, internamente planean las actividades a realizar y por quién serán realizadas. Dicha planeación no escapa a los roles de género y generacionales asignados por el grupo social al que pertenece la familia. Por ejemplo, no es extraño encontrar referencias del solar o huerto como un

espacio femenino y de la parcela como espacio masculino, aunque común, no es una regla.

Muchos factores, entre biofísicos y socioculturales, intervienen para definir la estructura del trabajo familiar -es decir la función de los integrantes-, el manejo productivo de los sistemas, y el destino de lo obtenido en la unidad de producción familiar. Ahora bien, un factor parece estar en la base de las decisiones que se toman y acciones que se llevan a cabo: la reproducción social de la familia, o bien, en otras palabras, la obtención de satisfactores materiales e inmateriales, que sustenten la reproducción social de la familia se encuentra como fundamento de los actos.

Normalmente la producción a través de la agricultura familiar no alcanza para obtener el total de satisfactores para la reproducción material de las familias campesinas de manera directa. Son múltiples las estrategias que cada familia emplea para hacerlo: trabajo asalariado, venta de los excedentes, transformación artesanal de los productos para agregar valor y por supuesto, los programas focalizados de combate a la pobreza.

## **2.6. Agroecosistema**

Por agroecosistemas se pueden entender los espacios definidos a través del uso humano de los recursos naturales para la producción de satisfactores de necesidades. Este uso presenta determinantes históricas, culturales y ambientales, es decir, el diseño de agroecosistemas depende de la percepción social de la realidad, de la visión histórica que se tenga de la producción y el consumo, y de los límites que imponga el medio natural.

Así pues, partimos del concepto planteado por Efraím Hernández X. (1977) para enlazarlo a las ideas sobre el metabolismo sociedad- naturaleza revisadas por González y Toledo (2011), para remarcar: las relaciones que el humano ha establecido con la naturaleza para la satisfacción de necesidades materiales e inmateriales, no parten de un determinismo lineal - ya sea pensando que lo natural condiciona lo social, o bien en sentido contrario que lo social determina lo natural-, sino más bien de situaciones de determinación recíproca, *“pues la forma en que los seres humanos se organizan en sociedad determina la forma en que ellos afectan, transforman y se apropian a la naturaleza, la cual a su vez condiciona la manera en que las sociedades se configuran”*(González y Toledo, op. cit.).

## **2.7. Solares familiares**

Son agroecosistemas presentes en diversas culturas alrededor del mundo con sus respectivas particularidades, pero con algo en común: cumplen funciones para la reproducción social de las familias. A través de su manejo se obtienen satisfactores materiales y simbólicos (Van der Wal, 2009; Mariaca *et al.*, 2010; Estrada *et al.*, 2011; Mariaca, *et al.*, 2011).

Al solar, huerto o patio familiar suele definírsele como el espacio o terreno alrededor de la vivienda de comunidades rurales o semi urbanas. Es el terreno situado a un costado, o enfrente o atrás, o bien rodeando por completo la casa, destinado a actividades para la reproducción social de la familia, a través de funciones utilitarias (como la producción de alimentos) y no utilitarias (como espacio sociocultural de recreación de vínculos



sociales que conforman las redes sociales y de procesos identitarios) (Estrada *et al.*, 2011).

Algunos términos para designar dicha área, la sujetan a un lugar específico con relación a la casa habitación, es el caso del uso de la palabra *traspatio*, que confina al huerto a la parte trasera de la vivienda.

Sin embargo, vale preguntarse, si el terreno rodea la casa, o bien la casa sólo es un elemento más de ese espacio vital.

El concepto de solar nos viene del periodo de conquista (Mariaca *et al.*, 2011) y refleja las nuevas formas de tenencia de la tierra impuestas por los españoles, y con la cantidad de terreno que suponían los conquistadores como justa para sostener la vida. Sin embargo la apropiación de ese territorio (Parra, 2010) está ligada a los procesos de domesticación y uso de la biota por parte de las culturas prehispánicas, como evidencian las palabras indígenas para definirlo.

En los solares familiares en el trópico mexicano podemos ubicar la herencia de los saberes que sostuvieron el proceso civilizatorio mesoamericano. Se trata de un cúmulo de conocimientos sobre el clima, suelos, cultivos, alimentos, medicina que persisten en nuestros días en formas sincréticas. Resultando de lo prehispánico en relación con la colonización, síntesis de lo tradicional con lo moderno, reflejo de largos procesos históricos.

No podemos dar cuenta del solar actual sin rastrear la domesticación y/o uso de la biota originaria, así como la adaptación y adopción de especies y técnicas productivas, traídas de lejanos espacios geográficos con toda su carga simbólica.

Consideremos que la internacionalización de la comida empezó hace mucho, con la (violenta) llegada de los españoles que traían sus tradiciones alimentarias y los productos para satisfacerlas, pero también la influencia de la dominación árabe en España, con sus huellas culinarias, y tradiciones y productos de otras colonias. También el flujo de alimentos se dio hacia Europa (Rebato, 2009).

Del solar se obtienen satisfactores para las necesidades de la familia a través del cultivo de plantas o la crianza de animales de corral, así como del uso y aprovechamiento de especies silvestres tanto vegetales como animales. También es lugar de reunión de la familia (nuclear y extensa), lugar de recreación de vínculos sociales que confieren identidad individual y de grupo, lugar de generación y transmisión de conocimientos a partir de la tradición oral y del aprender haciendo.

Debido al papel determinante que han desempeñado las mujeres en la configuración de los solares familiares, éstos han sido apreciados como espacios femeninos, lugar en donde la mujer toma decisiones y realiza acciones (Mariaca *et al.*, 2011).

## **2.8. Seguridad y soberanía alimentaria**

Es importante no olvidar las determinantes socioeconómicas de la dieta por la capacidad de acceso a los alimentos. Hay estudios que sostienen que la pobreza alimentaria más que un problema de producción se trata de un problema de accesibilidad. La inseguridad alimentaria sería entonces carecer de medios financieros o de infraestructura para obtener los suficientes alimentos (Cedillo, 2007).

Las reflexiones en torno a la alimentación, normalmente han girado sobre las capacidades productivas para generar una oferta que satisfaga una demanda creciente,

por la explotación demográfica y considerando casos de contingencia, como pueden ser fenómenos naturales -heladas, sequías, huracanes, etc.- o bien fenómenos sociales como las guerras. En torno a esta preocupación es que se ha acuñado el término de seguridad alimentaria, el cual empezó a delinearse al finalizar la segunda guerra mundial (Ferguson *et al.*, 2009), momento en que la infraestructura y capacidad productiva de Europa estaban dañadas por haber sido escenario del conflicto armado. En este contexto surge la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés), que *“en corto plazo, entre los objetivos fundamentales se planteó la búsqueda de mecanismos para superar la crisis de la oferta alimentaria que se vivía en tiempo de posguerra”* (Molina, 1995).

Además con la Segunda Guerra Mundial se dan profundos cambios derivados de la acentuación de la industrialización como modelo de desarrollo en México, recordemos que Estados Unidos distrajo su creciente industria en la producción bélica y, necesito de proveedores de manufacturas además de materias primas.

En este contexto la revolución verde es promovida como solución del hambre en el mundo y las primeras evidencias así parecían apuntar, estaba dirigida a la producción de granos básicos como el maíz y el trigo, cultivos que mostraron incrementos en la producción que maravillaron. La revolución verde consiste en paquetes tecnológicos integrados por agroquímicos y técnicas de cultivo que suponían una alta mecanización del campo. Se presenta como un camino hacia la seguridad alimentaria.

Una definición del concepto de seguridad alimentaria se delinea en Roma en la Cumbre Mundial sobre la alimentación, la cuestión alimentaria ha tomado mayor relevancia ante

la escalada de precios de los alimentos que ha sido notoria desde entonces, cuando se le definía de la siguiente manera:

“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana”(FAO, 1996, citada por: Álvarez, 2008).

Aunque el concepto es relativamente nuevo, las estrategias que los grupos sociales han desarrollado para asegurar la alimentación de sus integrantes son milenarias. La domesticación de las plantas y los animales se inscriben en éstas. Otras tienen que ver con la transformación de los alimentos para su consumo y conservación. Las tradiciones culinarias, las técnicas para la elaboración de conservas como la salazón, deshidratación y acidificación son algunas que se usan hoy día y que son ancestrales. Algunas de estas prácticas se llevan a cabo actualmente en la agricultura familiar.

El concepto seguridad alimentaria ha cambiado en parte por la discusión que se da entre este y el de soberanía alimentaria, siendo de nuestro interés las consideraciones de lo sociocultural que se realizan actualmente en torno a la seguridad alimentaria.

El concepto de soberanía se construye desde la crítica al modelo de desarrollo capitalista y, contrario a la idea que el mercado es el que regula la disposición y acceso a los alimentos. En esta idea se sostiene que las comunidades indígenas, campesinas y pesqueras son actores fundamentales para lograrla en contraposición al modelo agroindustrial de producción de alimentos, que no es sustentable y es dominado por unas cuantas empresas como la Nestlé, Cargill o Monsanto. Este pensamiento parte de la

sociedad civil, desde organizaciones como Vía Campesina, y ha influido en las líneas que rigen el trabajo de la FAO en torno a la erradicación del hambre. Para las organizaciones sociales que tienen como eje esta idea, soberanía alimentaria es: *“el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos, garantizando el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental”* (Garcés, 2002). Definición que considera pertinente el conocimiento tradicional en la búsqueda de la soberanía alimentaria.

Sin embargo el modelo agroindustrial de producción de alimentos hegemónico en el mundo ha favorecido el crecimiento de grandes compañías y productores comerciales ligados a cadenas agroalimentarias mundiales. Los pequeños productores de subsistencia buscan alternativas de ingreso fuera de las actividades agrícolas, y los mercados locales se desarticulan, lo cual pone en entredicho la seguridad alimentaria de un creciente número de personas. No existen políticas públicas, o bien, su operacionalización no resulta en apoyo a la pequeña o mediana unidad productiva. Tampoco desde el gobierno se incentiva la reactivación de los mercados locales y regionales.

Las formas de consumo promovidas por el modelo agroindustrial, en suma con algunas estrategias de sobrevivencia provocan una mayor presión sobre los recursos naturales, llevando a la degradación ambiental, que implica una mayor incertidumbre respecto a la satisfacción de las necesidades alimentarias.

La adopción de algunas de las prácticas del modelo hegemónico, como el uso de agroquímicos o semillas mejoradas, supone la dependencia creciente de insumos externos, con el afán de incrementar la producción o al menos mantenerla. Esto provoca en muchos casos el endeudamiento del campesino, quedándole así poco margen para decidir sobre el destino de su producción.

La visión integracionista de los sectores campesino e indígena a la modernidad, provoca una devaluación de los conocimientos tradicionales respecto a la producción en el campo en general, y en particular de aquellos puestos en práctica en el manejo del solar. Se va transformando una de las funciones importantes del solar, la de ser un espacio sociocultural: lugar de transmisión de conocimientos a través de la tradición oral y del aprender haciendo, para establecer vínculos sociales (tejido social- redes sociales) y, procesos identitarios.

A la producción del solar no suelen someterla a procesos de agregación de valor, lo que impide que el pequeño productor participe en más eslabones de las cadenas agroalimentarias, diversificando sus ingresos, reteniendo la ganancia que suele diluirse entre los intermediarios, frenando la consolidación de la seguridad alimentaria familiar (Cetrángolo, s/a).

## **2.9. Investigación acción participativa. Eje integrador de los métodos**

*“La selección del método de la investigación no es un asunto meramente técnico; el mismo ha de estar coherentemente sintonizado con el problema que está siendo investigado y es éste el que lo define; así que cada problema de investigación reclama y exige su propio método específico de abordaje; por tanto, no hay un "método único" susceptible de ser aplicado en todos los trabajos de investigación, sino que cada caso de estudio en concreto, requiere de la construcción de un método en particular”(Villegas, 2010).*

*“Los hechos sociales no son susceptibles de elaboraciones de segundo grado en sentido matemático. ¿Por qué? Por la sencilla razón de que el hombre no es un dato, sino un proceso, y que las “leyes” que tienen que ver con él, no pueden ser válidas en cualquier contexto e intemporales” (Ferrarotti, 2011).*

En el presente apartado se discuten fundamentos de la Investigación Acción Participativa y el desarrollo rural, considerados en la elección de los métodos. La investigación se sostiene metodológicamente en propuestas hechas desde los enfoques participativos y ascendentes para el desarrollo rural.

A partir de la década de los setenta del siglo pasado, la racionalidad campesina comienza a ser tomada en cuenta en la investigación agrícola, sin embargo ésta aún no escapa a la lógica tecnicista y productivista, ni a los preceptos de las estrategias descendentes para el desarrollo rural.

La idea es integrar en este tipo de abordaje de la realidad rural, no sólo los aspectos técnicos de la producción, sino, los aspectos sociales, económicos y culturales de contextos espaciales y temporales específicos. De acuerdo a Olgún y Casas, 1987 (citados por: Álvarez, 2008), en la apropiación del territorio que realizan pobladores del trópico, guía las acciones una visión integradora del manejo de sus recursos, que tiene que corresponderse a una visión integradora por parte de los investigadores. Es decir constituyendo diferentes disciplinas a través de la interdisciplina (diversidad de enfoques) y los métodos de los que se valen, cuantitativos y cualitativos.

Ahora bien, la IAP busca incorporar al pequeño productor en todo el proceso de planeación, desde el diagnóstico hasta la definición de las acciones ordenadas, en busca de la transformación de la realidad.

Con la IAP se pretende, no sólo dar cuenta de la realidad, sino transformarla a partir del trabajo entre investigadores y comunidad, integrando conocimiento científico y conocimiento empírico.

En este sentido apuntan las reflexiones de Boaventura S. Santos que nos comparte Villasante (2008): *“La ecología de saberes es por así explicarlo, una forma de extensión al contrario desde fuera de la universidad hacia adentro de la universidad. Consiste en la promoción de diálogos entre el saber científico y humanístico que la universidad produce y los saberes laicos, populares, tradicionales, urbanos, campesinos, provincianos, de culturas no occidentales que circulan en la sociedad.”*

En el curso de la IAP también hay que considerar: al trabajar con “otros” se debe reconocer la diferencia, en cuanto a las diversas maneras de entender las cosas, en este sentido es útil revisar la teoría del relativismo cultural, es decir aquella que rompe con la tradición de comparar culturas partiendo de la propia y elevándola como ejemplo de civilización bajo un enfoque evolutivo, como señala Diego (2007). *“Todas las premisas sobre lo bueno y lo malo, lo superior o inferior son establecidas culturalmente y por lo tanto etnocéntricas y no objetivas”*. Esto permite un ejercicio crítico desde la Investigación Acción Participativa (IAP), se trata de construir con otras personas un proceso de transformación de la realidad social pero: ¿En qué sentido? ¿Desarrollo hacia dónde?

El quehacer científico se inscribe en procesos sociales e históricos más amplios que la generación de conocimientos, por ejemplo, en el desarrollo de los estado- nación, y, para dicho proceso parecía indispensable *“ciudadanizar a los pueblos originales”* y *“combatir*



*la heterogeneidad social*”, la ciencia no escapó de la ideología del universalismo que en lo “*esencial plantea redimir a los seres humanos considerados como víctimas de la tradición y el atraso*” (Diego, 2007).

Como continuación de la civilización de salvajes y bárbaros, auspiciada por las conquistas coloniales, con el surgimiento de estados independientes una de las tareas fue ciudadanizar para civilizar, sin olvidar que las oligarquías – entendidas como grupos de poder al interior de los Estado Nación- volteaban hacia Europa como referente de civilización, apareciendo a mediados del siglo XX lo estadounidense como otro modelo a alcanzar.

Se menciona lo anterior para reflexionar sobre el sistema educativo en el país, es decir, a través del cual se ciudadaniza (sin menospreciar otros procesos informales de educación con objetivos similares), inculcando temor o menosprecio a la diferencia, lo que puede obstaculizar un planteamiento de IAP, restringiendo la participación a un mero ejercicio de legitimización de lo que se impone de afuera. “Si el proceso incrementa el poder o contribuye a domesticar a los participantes depende de quién está usando la aproximación y su propósito” (Balcázar, 2003).

Así, la idea de empoderamiento entendido como el incremento de grado de control que las personas tiene sobre aspectos relevantes en sus vidas (Ibíd.) es una parte fundamental en los planteamientos de la IAP, nutridos por las propuestas realizadas por Freire que pensaba: “*el oprimido experimenta su realidad como un fatalismo y una desesperanza que le impiden concebir posibilidades de cambio que puedan provenir de sí mismos*” (Balcázar, 2003).

Uno de los propósitos básicos de la IAP es romper con la victimización y desesperanza aprendidas, romper con estados de dependencia y pasividad previos, para lograr, dicho empoderamiento. Al parecer las ideas de Freire han perdido peso en algunos planteamientos de IAP, por ejemplo, que el proceso lleve a los oprimidos a generar una conciencia crítica de las condiciones materiales y subjetivas de su forma de vida (planteamiento de Freire), y que en cambio se corra el riesgo de realizar un ejercicio de domesticación. Es decir, en lugar de lograr un proceso de transformación de la realidad social, llegar al punto de aceptación y de reproducción de esa realidad opresora (Aguilar y Ander, 2001; Balcázar, 2003; Diego, 2007).

El **diagnóstico** es un momento inicial de la IAP, ofreciendo información y reflexión para guiar la acción, permitiendo seleccionar las opciones de actuación más adecuadas.

El diagnóstico parte de la idea de romper con los planteamientos de “conocer por conocer”, se trata de “conocer para actuar”, el diagnóstico se plantea como un momento de la acción transformadora de la realidad social. El diagnóstico es un instrumento abierto al que se incorporan nuevas informaciones o saberes sobre la realidad social. La realidad es dinámica, por eso la importancia de entender al diagnóstico como una herramienta en continua transformación.

Tenemos que el diagnóstico otorga un fundamento a la planeación, la cual debe ser flexible para adaptarse a situaciones coyunturales sin perder de vista los objetivos. Es una actividad pragmática: busca conocer para transformar (Aguilar y Ander, 2001).

Dado que esta investigación se nutre de muchas experiencias de trabajo con la gente, con base en un principio de reciprocidad sujeto-sujeto, es importante hacerles mención:

Desde 1980 en el Colegio de Posgraduados (COLPOS) Campus Veracruz un equipo de investigadores trabaja en el manejo integrado de los recursos naturales en las zonas tropicales húmedas, a través de procesos de investigación- desarrollo. Creando un punto de encuentro entre investigadores y campesinos, lugar de generación y apropiación de conocimientos, espacio para la síntesis de saberes tradicionales y científicos, se hace referencia al Centro de Aprendizaje e Intercambio de Conocimientos (CAIS).

Ahí se han desarrollado ecotecias relacionadas con reciclaje de nutrientes, producción de abonos orgánicos, uso sustentable del recurso hídrico (hidroarrietes, riego por goteo, micro-aspersión), producción orgánica de hortalizas, entre otras. A través de talleres y a partir de las necesidades e intereses de los grupos con los que se ha trabajado, se ha llegado a la apropiación y aplicación exitosa de las mismas. En éste sentido Altieri (1999) señala: *“la investigación agrícola aplicada no puede comenzar aisladamente en un centro de experimentación o con un comité de planificación que está lejos del contacto con la realidad campesina”*. En este mismo sentido apuntan las consideraciones que planteamos sobre la IAP.

También, en las experiencias que han compartido quienes han participado en el CAIS se han llevado a cabo talleres sobre procesos que agregan valor a la producción, como el de realización de conservas (deshidratado, ahumado, azucarado y encurtido). Aspecto importante porque la satisfacción de algunas necesidades está mediatizada por el dinero, que se puede obtener por la comercialización del producto con valor agregado (Cetrángolo, s/a).

Además con la transferencia de tecnología para la producción del solar, ya sea en el CAIS o en las localidades se pueden potenciar capacidades para satisfacer las necesidades alimentarias. También la articulación de experiencias locales entre sí, y la promoción de mercados locales y regionales, refuerzan procesos hacia el desarrollo sustentable.

Aquí vale remarcar la importancia de proyectos como el CAIS, retomando a Altieri (1999): *“la formación de instituciones agroecológicas, acerca más a los diferentes actores que participan en la generación de tecnología y conocimientos. La integración de los procesos de investigación aplicada, ensayos adaptables, divulgación y uso de la tecnología, facilitan procesos de retroalimentación más cercanos entre las diferentes fases de desarrollo y la transferencia de tecnología”*.

## **2.10. La alimentación como fenómeno histórico cultural**

Como mencionamos en líneas anteriores, a través de los procesos de socialización como la educación formal e informal, nos acercamos a la experiencia de nuestros antecesores, la cual conforma una primera aproximación a la realidad y, a la que sumamos nuestra experiencia particular del mundo. De esta manera la alimentación puede ser abordada como un momento importante y primigenio de nuestra experiencia social de la realidad.

Cuando nacemos el mundo y los objetos que lo conforman ya han sido nombrados por quienes nos antecedieron. Estas nominaciones se nos presentan a través de proposiciones tipificadoras de la realidad (Wittgenstein, 1999), para nuestro caso: no comas eso, esto tiene buen sabor, eso te hace daño, por ejemplo, las cuales tomaremos como verdaderas hasta que sean contradichas por nuestra experiencia de la realidad, en

la que interviene lo cotidiano y nuestro gusto particular por ciertos sabores y texturas. Así como la importancia que tiene la aprensión del lenguaje y la educación formal en los procesos de socialización, podemos ubicar a la alimentación como una de las primeras formas en que experimentamos el mundo, es una forma de acercarnos a éste.

Así pues la alimentación ofrece referentes para analizar las identidades individuales y colectivas, es decir a través de la experimentación del mundo a partir de los alimentos, adquirimos pautas de comportamiento que nos distinguen de otros. De ésta manera, las formas en que nos alimentamos son factores que constituyen procesos de identidad individual y colectiva.

Los elementos comunes parten de una historia compartida y son determinados en buena medida por aspectos biofísicos como clima, precipitación pluvial, tipos de suelos y acceso al agua por mencionar algunos.

También los vínculos sociales son importantes para comprender el uso y/o introducción de especies en los solares, por lo que es necesario poner atención a las redes sociales de las familias y la manera en que influyen en el intercambio, no sólo, de las especies sino de los saberes asociados a su manejo productivo y uso práctico.

Algunas de las especies penetran al país durante la época de la colonia española, traídas de otros países colonizados, y en este sentido no debemos olvidar la importancia de Veracruz como puerto de entrada de éstas. Así el solar también es lugar de sincretismos culturales, especies originarias e introducidas conviven en este espacio para la obtención de satisfactores para las necesidades familiares de alimentación, curación, confort (por ejemplo el térmico, en los solares suele haber árboles que dan sombra bajo la cual se

reúne la familia entre ellos y con otros). Síntesis de tradiciones que, entre otras, se refleja en lo culinario teniendo muchas expresiones a lo largo del país.

No obstante que el maíz continua teniendo suma importancia en la dieta de muchos mexicanos, son notorios los cambios inducidos en la cultura alimentaria por el acceso a alimentos producidos bajo el modelo agroindustrial, el cual, oferta dietas relacionadas con el crecimiento de la incidencia de enfermedades crónico en el medio rural (Chávez, *et al.*, 1995).

### **2.10.1. Rasgos generales de la Historia de la alimentación en México**

Las siguientes anotaciones de la Historia de los alimentos se contextualizan considerando algunas etapas del desarrollo de México como Estado- Nación. La elección de estas fases, que parece un tanto arbitraria, además de permitir ordenar ideas, proporciona referencias de acontecimientos que marcan cambios importantes en la dieta de quienes hemos poblado el territorio que hoy abarca el país. Se trata de ideas generales que ayudan a entender procesos que se dan en contextos particulares.

*“¿Quién lee diez siglos en la Historia y no la cierra al ver las mismas cosas siempre con distinta fecha?*

*Los mismos hombres, las mismas guerras, los mismos tiranos, las mismas cadenas, los mismos esclavos, las mismas protestas, los mismos farsantes, las mismas sectas...”*

León Felipe (citado por: Diego, 1997).

### **2.10.1.1. Periodo prehispánico**

Pensemos en un pasado muy remoto, aquella época en que grupos nómadas provenientes de Asia cruzaron por el estrecho de Bering para poblar lo que hoy conocemos como América. Grupos que sustentaban su reproducción en la caza, la pesca y la recolección (Zizumbo, 2008).

Detengámonos en imaginar la selección de lo comestible, aquellos frutos, plantas, insectos, peces y otros animales aptos para el consumo humano. Prueba- error: digestión- indigestión- intoxicación, relacionar los efectos positivos y negativos de la ingesta de recursos naturales como alimento. Imitación a través de la observación del comportamiento animal, acumulación de experiencia, sistematización del conocimiento empírico hasta replicar los resultados deseados. La inocuidad de los alimentos como principio básico para su inclusión en la dieta del grupo. Proceso descrito de manera elocuente por Hernández Xolocotzin en una entrevista: *“Y si vemos unos organismos comiendo ciertos productos y no se arrugan, decimos, bueno esto se puede comer”*. *“Es en este proceso que el hombre empieza a acumular un conocimiento muy importante, el conocimiento biológico y bioquímico de los materiales que lo rodean, con relación a su alimentación”* (Díaz, 2003).

Reflexionemos sobre la invención de herramientas para facilitar las actividades para obtener satisfactores de la naturaleza. El uso del fuego para la caza, para la transformación y conservación de los alimentos, y su importancia en el proceso de domesticación de las especies vegetales, con valor antropocéntrico que dio origen a la agricultura.

El uso del fuego en la agricultura o la germinación de las semillas, pudieron ser accidentes que se encuentran en la base de los sistemas alimentarios. Al dar un resultado favorable para la reproducción del grupo social se fueron replicando hasta llegar a la sistematización, que permitió el desarrollo de agroecosistemas. Este proceso posibilita que los grupos humanos pasaran del nomadismo al sedentarismo al encontrar la solución a necesidades alimentarias en una región determinada. Pensemos en la instrumentalización del fuego, que al descubrir su utilidad para lograr las características deseadas en las especies vegetales comestibles, tales como el crecimiento rápido y la germinación de variedades, así como su uso en la elaboración de comidas.

Uno de los agroecosistemas conformados con la domesticación de las plantas es la milpa. Cultivo asociado de maíz, calabaza y frijol principalmente, en algunos se puede observar la integración de especies maderables, condimenticias, medicinales o frutales. Es un sistema de producción de alimentos y otros satisfactores, que supone una forma intensiva de producción de la tierra, rotación de cultivos y siembra diversificada (Ardón, 1993).

El surgimiento de los sistemas de producción forma suponen la intervención humana consciente. La milpa es un método de obtención de comestibles que marca el desarrollo de la civilización mesoamericana, y que influye de manera importante en nuestra alimentación, no es raro que alguno de los elementos de la triada maíz- frijol- calabaza, esté presente en los alimentos que cotidianamente se consumen en México.

La domesticación y mejoramiento genético de las especies permitió el proceso civilizatorio, la seguridad alimentaria como fundamento de las civilizaciones. Podemos



decir que los primeros genetistas iniciaron sus labores hace miles de años en México, la diversidad de tipos de maíz y de zonas ambientales dónde se cultiva son una muestra.

Así los pequeños grupos sociales, gracias a los satisfactores generados a partir de la agricultura y sus saberes de recolección y caza, consiguieron el fundamento para transformarse en sociedades más complejas. El acceso a los alimentos logrado por esos grupos permite un crecimiento demográfico, la división social del trabajo, y el establecimiento de grandes asentamientos sedentarios (Muñoz *et al.*, 2001).

Las culturas que se desarrollaron en el actual territorio mexicano en la época precolombina, se fundamentaron en un profundo conocimiento de su entorno, lo cual se refleja en los sistemas productivos que implementaron y que implicaban saberes sobre: tipos de suelo, plantas y sus usos antropocéntricos, manejo del recurso agua, clima, por mencionar algunos. Finalmente, estos conocimientos permitieron una producción suficiente de alimentos para sostener a una amplia población. Un dato que arroja luz al respecto, cuando llegaron los primeros españoles la agricultura indígena sostenía aproximadamente veinte millones de personas y tres siglos después con las formas novohispanas de producción se alimentaba a una población cercana a los seis millones (Rojas, 1991).

No solo sobre agricultura se acumularon grandes saberes, también el conocimiento de la fauna permitió su manejo. Saberes acopiados en un largo proceso de adaptación humana a su contexto biofísico, herencia del tiempo del nomadismo, la recolección y la caza.

Tenemos que criaban aves como el guajolote o el pato, concibieron sistemas de manejo de fauna silvestre como corrales acuícolas o el establecimiento de vedas de pesca, también se alimentaban de una gran variedad de insectos.

Actualmente la ingesta de insectos (entomofagia) continua practicándose en algunas regiones de México: hormigas, avispas, gusanos, chinches y una larga lista de bichos dan cuenta de los saberes prehispánicos en torno de la alimentación (Ramos- Elorduy y Pino, 2004; Juárez, 2012).

Una de las cosas que estratégicamente se tomaron en cuenta para el desarrollo de asentamientos humanos, fue el acceso a diferentes nichos ecológicos y, de ésta manera hacer un manejo temporal de la diversidad de climas, flora y fauna. Así gozaban de una disponibilidad variada de alimentos en cuanto a especies y temporalidad, una estrategia de seguridad alimentaria.

Diego Durán, dominico historiador del siglo XVI, citado por Iturriaga (1998).

Respecto a la diversidad alimentaria que tenían los grupos indígenas apunta: *“De otras provincias tributaban maíz y frijoles, chía, huauhtli o semilla de amaranto o alegría, chile de diferentes especies y maneras que hay de ellos y se cría en esta tierra, que a ellos les sirve para diferentes modos y maneras de guisados. Tributaban cantidad de pepitas de calabazas [...] De otros lugares y provincias traían venados y conejos, codornices. De ellos, frescos; de ellos, en barbacoa. Tributaban topos, comadreja, ratones grandes que se crían en los montes. Tributaban langostas [o chapulines] tostadas y hormigas de estas grandes que crían alas, y cigarras grandes, chicharras, y de todas las sabandijas que cría la tierra. También los que tenían lagunas tributaban de todo cuanto cría la laguna,*

*hasta la lama y moscas que andan por encima de ella, hasta aradores de agua y gusanillos”<sup>1</sup>.*

### **2.10.1.2. La colonia**

En este periodo de la Historia de México encontramos las pistas de porque a las cocinas desarrolladas en México pueden definirse como un sincretismo, síntesis de tradiciones culinarias endógenas y exógenas. Desde la idea de que se compone por dos tradiciones culinarias, la indígena y la española (Farga, 1968). Hasta aquella que reconoce la influencia de la dominación Árabe en la Península Ibérica, así como el intercambio no solo con África, contemos igual a Asia y colonias Europeas en América. Sin dejar de lado la diversidad cultural entre los grupos indígenas asentados en el territorio que hoy abarca el país (Iturriaga, 1998).

Durante la época colonial se censuró a los indígenas el cultivo de algunas especies como el amaranto, por la asociación de este cultivo con ritos bárbaros desde la visión de los españoles de entonces. En cuanto a la configuración de agroecosistemas hubo grandes cambios, se extendió la frontera agrícola ya que el uso del arado de hierro tirado por

---

<sup>1</sup> Iturriaga abunda: “otros alimentos fueron básicos en el México prehispánico: chayotes, jitomates y tomates, y animales como el armadillo y todos los mencionados por los autores transcritos. En particular para el caso del altiplano del país, habría que agregar *chilacayotes*, *huazontles*, nopales, alga espirulina, hueva de hormiga o *escamoles*, gusanos de maguey y *jumiles* o chinches de monte, que suelen comerse vivas. Correspondientes a las zonas costeras y tropicales, deben anotarse la *yerba santa* o *acuyo*, el *axiote*, la herbácea conocida como *chipilín*, papayas, palmitos y el lujoso aromatizante y saborizante que es la vainilla, además de numerosos pescados y mariscos y animales terrestres como los monos y los tepescuincles.

bueyes permitió el acceso a los territorios antes vedados, así como, por la implementación de formas de producción extensivas como la ganadería y el monocultivo como el trigo. (Ardón, 1993). La población indígena que sobrevivió fue orillada hacia tierras en laderas en donde continuaron desarrollando técnicas agrícolas y de manejo de los recursos naturales, fundamentales para su alimentación.

El intercambio de cultivos comestibles y saberes asociados (formas de producción y consumo) se da de forma multidireccional, ya se menciona en líneas anteriores, llega no solo el emblemático trigo, también especies de muchas latitudes, que se incorporan a tradiciones culinarias regionales de acuerdo a características biofísicas y a procesos socioculturales (Duhart, 2004). También los cultivos y especies alimentarias de América, llegaron a Europa y a otros lugares del mundo. Pensemos una cocina internacional sin jitomate, un ejemplo simple una pizza italiana. O bien se puede examinar el caso de Irlanda y las papas, o que el maíz ya tenía presencia en China hacia 1550 (Calvo, 2004).

Algunos de los cultivos, animales y sus derivados que llegaron a México y se incorporaron al corpus alimentario son: el arroz, los cítricos, el cerdo, ganado doble propósito (carne y leche), ajo, cebolla, zanahorias y otros (Duhart, 2004).

Algunos de esos alimentos introducidos, actualmente los tomamos como productos muy representativos de lo mexicano, o bien, pensamos que son ingredientes de comidas de origen prehispánico, un ejemplo puede ser el tamarindo, o bien los tamales envueltos en hoja de plátano. Interesante reparar en el uso multifuncional de las especies mencionadas: el tamarindo da el fruto comestible, es maderable y ofrece buena sombra. El plátano es comestible y sus hojas sirven para hacer envoltorios de comida para su

cocción. Probablemente esos rasgos fueron valorados para asimilarlos, lo mismo que la compatibilidad cultural en cuanto a su manejo productivo y postcosecha.

Los cambios en la alimentación a partir de la conquista y los sincretismos no se dan de manera homogénea, como se ha señalado, por ejemplo, consideremos el lento avance colonizador hacia el norte dado, en parte, por el conflicto con los chichimecas. Al respecto Iturriaga (1998) señala que: “el mestizaje culinario se dio entre hispanos y pueblos autóctonos sedentarios con gran desarrollo cultural”.

Un platillo que puede ser tomado como representativo de la época es la “olla podrida”, que posteriormente hemos conocido como mole de olla, nombre más atractivo para consumirlo. Se trata de un caldo en el que se incorporaban las sobras cárnicas (de muchos tipos) y verduras, el toque mestizo lo dio la incorporación de condimentos y vegetales locales.

Vale resaltar el papel de los conventos, lugares que pueden apreciarse como laboratorios gastronómicos, espacios de síntesis cultural alimentaria, que dieron origen a platillos que actualmente representan a la comida mexicana. Pensemos (mejor saboreemos) el mole poblano confeccionado durante la época colonial, o bien los chiles en nogada concebidos durante los primeros años de México independiente (Taibo, 2012).

### **2.10.1.3. México independiente**

La independencia no supuso un cambio en el modelo de desarrollo exógeno, es decir en aquel orientado a la satisfacción de necesidades externas, como fue proveer de materias primas y de riqueza al centro gracias a la explotación de recursos como la plata: la pauperización de recursos humanos y naturales de la periferia supuso el desarrollo acelerado del centro. Al respecto es útil el análisis de Galeano (2010) en su libro: *Las venas abiertas de América Latina*.

El mestizaje culinario es un continuo, durante este periodo en México influyeron las ideas y modelos de desarrollo provenientes de Europa. Parece revelador el discurso de un senador porfiriano al respecto “la historia nos enseña que la raza del trigo es la únicamente progresista y que el maíz ha sido el eterno de las razas indígenas americanas y el fundador de su repulsión para civilizarse” (Aguilar, 2009). Para los liberales del siglo XIX lo indígena era signo o fundamento del atraso de la nación, no sólo sus formas de organización del trabajo y tenencia de la tierra, también su forma de alimentarse. Para algunos sectores sociales continúa siendo de esa manera, menosprecian profundamente aquello que les parezca “indio”, y les parece digno de imitar aquello “extranjero” sobre todo si procede de un país potencia.

Culturalmente Francia influye a las clases poderosas durante buena parte del siglo XIX, los alimentos no fueron la excepción. Es muy conocida la afición por lo francés de Porfirio Díaz, y bueno que decir de Maximiliano y la intervención francesa anterior. Es en éste siglo que surgen los restaurantes (palabra que es un galicismo), concepto muy francés de restaurar el organismo a partir de la ingesta de alimentos (Iturriaga, 1998).

Un hecho que cambia la cuestión alimentaria en el mundo, y por ende en México que se forjaba como nación independiente, es la Revolución Industrial. Los avances tecnológicos no solo afectan las formas en que se producen los alimentos, también son afectadas las formas en que se conservan, transforman, movilizan y consumen. Tenemos el caso del transporte que permite que los alimentos se movilicen grandes distancias, gracias a la reducción de los tiempos de traslado, o el caso de las cámaras de enfriamiento y el aumento en los tiempos de conservación.

No es casual que en Inglaterra, con una pujante industrialización, surja en 1811 la primera fábrica de alimentos enlatados, o bien el uso de barcos con cámara frigorífica para trasladar carne de Argentina a la isla. Finalmente algunos de los avances tecnológicos propiciados por la Revolución Industrial permitieron, en parte, que surgieran industrias agroalimentarias como la fundada en 1866 por Henri Nestlé (Calvo, 2004), compañía que tiene presencia en México desde la primera década del siglo XX.

#### **2.10.1.4. Revolución**

El movimiento de la revolución no cambio sustancialmente el pensamiento atrapado en la dicotomía civilización-barbarie (o bien modernidad-atraso), al respecto se citan palabras de un director de educación rural postrevolucionario: *“Que los niños no solo aprendan el idioma castellano, sino que adquieran también nuestras costumbres y formas de vida que indudablemente son superiores a las suyas. Es necesario que sepan que los indios nos llaman gente de razón, no solo porque hablamos la lengua castellana, sino porque vestimos y comemos de otro modo”* (Calvo, 2004).

Así, para algunas clases sociales es primordial distinguirse de lo indígena, por la carga negativa que tiene: “son flojos, huelen mal, son brutos, son atrasados, son pobres (porque quieren)”, una forma de hacerlo es a través de la alimentación, evitando todo aquello que se pueda relacionar con comidas de “indios” y valorando y consumiendo aquellos alimentos relacionados con la civilización (Bartolomé, 1997) Los referentes de civilización suelen ser exógenos, por ejemplo la cocina francesa.

Posteriormente apareció Estado Unidos como referente de desarrollo. Desde el siglo XIX tenía presencia el país y, esta se consolida en el XX, sobre todo a partir de la Segunda Guerra Mundial.

#### **2.10.1.5. La industrialización como vía de desarrollo**

Con la Segunda Guerra Mundial se dan profundos cambios derivados de la acentuación de la industrialización como modelo de desarrollo en México, recordemos que Estados Unidos distrajo su creciente industria en la producción bélica y necesitó de proveedores de manufacturas además de materias primas.

El menosprecio por nuestra raíz indígena en el siglo XX continua y se manifiesta en ámbitos como el del Instituto Nacional de Nutrición, desde el que se da una subvaloración a la dieta tradicional en la que el maíz es básico, y una sobrevaloración de alimentos como la carne y la leche, para ser un país desarrollado teníamos que tener una dieta como la de estadounidenses y europeos (Aguilar, 2008).

Teniendo a la industrialización como vía para modernizar al país, pronto los alimentos industrializados comenzaron a tener relevancia, con una marcada presencia en los medios urbanos, y gracias a la publicidad fueron significados como símbolo de un mejor



nivel de vida. Uno de los productos que tuvo éxito fue la leche en polvo por ser más barata y por la facilidad de preservación, no necesita refrigeración. Otros productos introducidos fueron el café en polvo, la leche condensada, los cereales, el pan de caja y de ahí empezó la diversificación de alimentos ofertados por grandes empresas. Por ejemplo en 1938 el “Nescafé” llegó a México primero importándolo, ya para 1948 se producía en el país. La promesa que ofrecía la publicidad de esos productos era facilitar la vida ahorrando tiempo (Aguilar, 2009).

Otro factor que modifica la preparación de alimentos son los electrodomésticos, tomemos el caso de la sandwichera y la introducción de un alimento anglosajón, el sandwich. Para algunas personas el tener el aparato y la posibilidad de preparar esos alimentos constituye un símbolo de ser moderno, de ser un ciudadano exitoso, nuevamente la promoción de esos productos tuvo impacto con la asociación a estilos de vida referidos como exitosos, aunque ajenos a la diversidad cultural y socioeconómica del país.

El impacto de la industrialización del país es de manera diferenciada, entonces los cambios generados en cuanto a la alimentación también. En las ciudades los cambios generados por ese modelo de desarrollo son más notorios y, los cambios alimentarios se dan más en las clases sociales media y alta. En las zonas rurales prevalece una alimentación más cercana a la tradicional, a la expresión mestiza de las comidas que se da con la llegada de los españoles, manteniendo un fuerte fundamento en el maíz.

A partir de la adopción del modelo de desarrollo vía industrialización, la publicidad en medios de comunicación se dirige a que amplios sectores de la población adoptaran nuevos alimentos, aquellos ofertados por las compañías agroindustriales, procurando

una valoración positiva de éstos (Théodore, 2010). Perdiendo de vista, o demeritando los aspectos socioculturales de la alimentación, que son reflejo de la transmisión de conocimientos a través de la tradición oral y del aprender haciendo. Es necesario el estudio de la Historia de México para comprender la carga simbólica de lo que comemos.

Es importante valorar las múltiples tradiciones alimentarias de México para la conservación de la diversidad cultural, frente a ideologías homogeneizadoras fundamentadas en percibir lo tradicional como un lastre para la modernización, percepciones que demeritan lo campesino e indígena. Recordemos la asimilación propuesta por políticas públicas en las cuales es condición dejar de ser campesinos y/o indígenas (abandonar sus racionalidades particulares) para insertarse en la modernidad.

### **3. HIPÓTESIS y OBJETIVOS**

#### **3.1. Hipótesis**

-Las redes sociales y el calendario cultural son aspectos significativos para la conformación de los solares familiares y la recreación de la identidad cultural alimentaria en Bandera de Juárez.

-El manejo de los solares familiares refleja los vínculos sociales que establece la familia con otros miembros de la localidad y con actores externos. (Es decir es un reflejo de las redes sociales, y de los intercambios materiales y simbólicos que por estas fluyen.)

-El solar familiar en BJ cumple funciones sociales y culturales: como la transmisión del conocimiento y como espacio para procesos identitarios.

#### **3.2. Objetivos**

Analizar los aspectos socioculturales que intervienen de manera significativa en la conformación de los solares familiares:

Estudiar las redes sociales y su incidencia en la conformación del solar.

Estudiar las relaciones entre calendario productivo del solar- calendario cultural e identidad cultural alimentaria.

Caracterizar las funciones socioculturales que cumplen los solares familiares en Bandera de Juárez.

## 4. MATERIALES Y MÉTODOS

### 4.1. Ubicación del área de estudio

Bandera de Juárez es una localidad ubicada en la región Sotavento de Veracruz (México), forma parte del Municipio de Paso de Ovejas. Coordenadas: 19°12'01.25"N, 96°25'19.37"(Figura 1).



Figura 1. Bandera de Juárez en toma satelital. Fuente: Google Maps (2013).

### 4.2. Métodos

Los métodos usados en el curso de la investigación tienen como eje integrador los preceptos de la Investigación Acción Participativa (IAP). El trabajo en la localidad tuvo distintas fases: aproximación a la comunidad, diagnóstico, motivación, capacitación y devolución.

En concordancia con la idea contenida en la propuesta de Álvarez (2008) de que “se aplican métodos de acuerdo a las variables a determinar”, el presente trabajo se apoyó

en planteamientos y herramientas de la investigación cualitativa, útiles para abordar los fenómenos socioculturales que acontecen en el solar (como la alimentación, entendida como parte de procesos de socialización). Estas fueron:

- Etnografía, brindando diversas herramientas, como la observación participativa y las entrevistas abiertas, permiten acercarse a las particularidades culturales de un grupo social (Marín *et al.*, 2004; García *et al.*, 2008; Morales, 2009).
- Triangulación, ejercicios de cruce múltiple de conocimientos y de percepciones, entre documentación bibliográfica y trabajo de campo y, entre los integrantes del grupo de trabajo. Formando parte de la validación científica en métodos cualitativos (Morse, 1999).
- Talleres para el intercambio de saberes (Álvarez, 2008).
- Devolución, además de validar la información frente a la comunidad, es un ejercicio de ética científica, al regresar resultados a la comunidad, una vez sistematizada y analizada, para realizar un ejercicio conjunto de reflexión (Morse, 1999).

#### **4.2.1. Aproximación a la comunidad**

Para iniciar la aproximación con la comunidad se contactó a autoridades municipales y locales, la directora de desarrollo agropecuario del municipio de Paso de Ovejas y a la agente municipal, a quienes les planteamos los propósitos de la investigación y, de esta manera, nos facilitaron establecer contacto.

#### **4.2.2. Capacitación**

Parte del trabajo se ha desarrollado en los solares familiares, particularmente con mujeres, quienes son las que normalmente se encargan de su cuidado, situación dada por roles sociales de género. A través talleres de nutrición humana se dimensiona la producción familiar (solar y parcela) como viables para la satisfacción de necesidades alimenticias. Para un acercamiento al trabajo desarrollado con mujeres se puede consultar lo publicado por Álvarez (2001, 2008).

A través de talleres participativos se fortalecieron los vínculos creados con personas de la localidad, se realizaron intercambios de saberes, y a la vez, se validó información recogida durante el proceso de investigación. Llevando a cabo reflexiones colectivas sobre el papel de los solares familiares en la alimentación, sus funciones socioculturales, y su papel en la conservación y manejo de los recursos naturales.

## 5. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 5.1. Bandera de Juárez en cifras, una aproximación desde el Censo de Población y vivienda 2010

**Aspectos socioeconómicos.** Cuenta con una población aproximada de 733 habitantes de los cuales 357 son hombres, es decir 48.70% de la población total, y 376 son mujeres, es decir el 51.30% de la población total (INEGI 2010).

El grado promedio de escolaridad es de 4.83 años, correspondiendo 5.02 años en promedio para hombres, y 4.73 años en promedio para mujeres (INEGI 2010).

654 personas profesan la religión católica, es decir, el 89.22% de la población; 19 habitantes refirieron profesar alguna otra religión, es decir el 2.59% respecto a la población total; y 42 personas no profesan alguna religión, es decir 5.72% de la población total (INEGI 2010).

En el censo se contabilizaron 211 hogares de los cuales 163 cuentan con jefatura masculina, en otras palabras 77.25% de las casas tienen a la cabeza a un hombre, viviendo 607 personas bajo este régimen. Los hogares con jefatura femenina son 48, representando un 22.75% de las casas censadas, viviendo 106 personas en hogares de este tipo.

Las casas con piso de material diferente a tierra son 184, siendo el 87.2% del total de viviendas. 202 cuentan con energía eléctrica, es decir un 95.73% del total. De acuerdo al censo son 151 hogares lo que cuentan con agua entubada, o sea 71.56% del total. Las casas con sanitario son 185, 87.67% del total. Un dato relevante es que en 189

hogares tienen televisión, lo que representa un 89.57% de las casas. Son 153 las que cuentan con refrigerador, lo que da un 72.51% respecto al total (INEGI 2010).

## **5.2. Investigación acción participativa**

A continuación se exponen los resultados obtenidos a través del proceso de investigación fundamentada en los preceptos de IAP expuestos en la revisión de literatura.

### **5.2.1. Aproximación a la comunidad (motivación)**

Se convocó de manera abierta a las personas interesadas a trabajar en su solar, a una primera reunión asistieron 30 mujeres a quienes se les explicó el objetivo del trabajo en los solares, dejando claro que no se trataba de llevar soluciones sino de construir de forma conjunta alternativas en el manejo del solar y sus productos.

Conforme avanzó la investigación el trabajo se fue acotando a diez familias, de acuerdo al interés mostrado para participar en el proceso. Algunas de las limitantes para la participación son los tiempos comunitarios, así como los roles de género en la localidad: el mandar los lonches (a hijos escolares, así como a esposos) preparar la comida, y otros trabajos que realizan las mujeres, por veces dificultaron su participación. También las relaciones de dependencia promovida por los programas focalizados contra la pobreza, en los que la participación activa de las personas no es algo que se promueva, generan la idea de que no es importante su colaboración en la construcción de alternativas de solución.



Las observaciones participativas y entrevistas abiertas a través de guiones permitieron obtener información sobre la identidad cultural alimentaria, y sobre la influencia de la cultura y las redes sociales en el manejo de los solares. Esto permitió ubicar las celebraciones a San Isidro Labrador (santo patrono de la localidad) el 15 de mayo y, la de todos los santos 1 y 2 de Noviembre como momentos idóneos para notar los aspectos socioculturales de la alimentación y del manejo productivo del solar, permitiendo analizar las funciones socioculturales de dicho espacio. Por lo que en torno a esas fechas, y los preparativos que supone, se puso especial atención.

Los recorridos por los solares permitieron vincularse de manera más estrecha con algunas personas de la localidad, teniendo como principio la reciprocidad y, las relaciones sujeto- sujeto en el proceso de investigación. De esta forma se pudo acceder a relatos de vida, con base al respeto mutuo. Con las entrevistas profundas de corte biográfico se puso atención a los aspectos socioculturales de la alimentación y de los usos de los solares, para establecer una línea de tiempo que permitió comprender el “ahora” a partir de un “antes”. Las historias de vida, a la vez, sirvieron para comprender un contexto sociocultural a partir de relatos individuales, de quienes lo viven de manera cotidiana. Esto con la idea de analizar cómo lo individual sintetiza lo social (Villegas y González, 2011). Al respecto apunta Bertaux (2011) se *“busca, con las historias de vida, alcanzar la colectividad de que su informante hace parte y lo encarna, pues como representante de la misma, se revelan rasgos de esta colectividad. Aunque el sociólogo registre solamente una historia de vida, su objetivo es captar el grupo, la sociedad de que ella hace parte; busca encontrar la colectividad a partir del individuo”*.

Se identificó el rol de las redes sociales que permiten tanto los intercambios de productos y mercancías como los intercambios simbólicos que sostienen la seguridad alimentaria y la identidad cultural local.

Algunos conflictos en la operacionalización del método confirmaron que la planeación no es un molde rígido en el cual intentemos forzar a la realidad a adecuarse, la investigación cualitativa en la que la participación de la comunidad es importante, exige la capacidad de reinención. Lo cuantitativo no puede ser la medida del esfuerzo impreso en el trabajo de campo, vale más un ejercicio abierto, pero metódico, a cuestionarios cerrados a través de los cuales los sujetos con quienes trabajamos pasan a ser una mera fuente de información, y por tanto el trabajo, puede quedarse en un ejercicio de corte extractivo.

El ambiente político durante el proceso electoral de 2012 influyó en el trabajo, en cuanto cronograma y planteamientos de método, lo que obligó a una revisión sobre un acercamiento sesgado hacia la comunidad, en parte por la idea de no contribuir a ningún grupo político de forma directa o indirecta, por lo que las visitas durante ese periodo se redujeron, retomando el ritmo a finales de Julio de ese año.

### **5.2.2. Diagnóstico**

Los diagnósticos se realizaron en el agroecosistema solar familiar y a través del trabajo con la gente. Los recorridos de campo los realizamos un equipo conformado por una bióloga, estudiantes de la Universidad Veracruzana de la carrera de nutrición y un sociólogo, coordinados por la Doctora María del Carmen Álvarez.

En un primer momento se comenzaron visitas a los solares de los asistentes a la convocatoria, aplicando observación directa participativa y entrevistas abiertas, para

encontrar información acerca del manejo y las especies animales y vegetales que poseen, así como de los aspectos socioculturales de la alimentación y de los solares, como, de esa primera fase diagnóstica se obtuvo un listado de la agrobiodiversidad presente en los solares, como información acerca de su manejo, así como información sobre la identidad cultural alimentaria.

#### **5.2.2.1. Los solares familiares en Bandera de Juárez**

Los usos que se dan a los solares en Bandera de Juárez son variados, y en buena medida están determinados por la experiencia de la familia y, su red social. Sin embargo los habitantes de Bandera comparten un contexto biofísico y sociocultural, y existen algunos rasgos o tendencias generales.

A lo largo del trabajo se sostiene que el manejo del solar, así como los alimentos consumidos en la localidad, presenta determinantes tanto biofísicas como socioculturales (para ver el listado de la biodiversidad vegetal cultivada en los solares, ir al Anexo 1). El clima, la luminosidad, la disponibilidad del agua, tipo de suelo son algunas condicionantes de las especies que pueden desarrollarse en un territorio de acuerdo a una temporalidad. Sin embargo, la decisión de qué sembrar y qué consumir como alimentos, y la forma de prepararlos presentan condicionantes socioculturales, tales como la inserción de las personas en una red social, y las experiencias de vida que van teniendo, en ese sentido, la migración es uno de los factores que pueden marcar cambios al interior de las familias y de la comunidad.

El que una especie comestible, condimenticia o medicinal se presente o no en los solares no solo responde a una temporalidad, es decir que haya condiciones objetivas propicias

para el desarrollo de éstas, sino también con las decisiones subjetivas que se van tomando, y éstas, pueden estar mercadas por el gusto y la practicidad de los usos que se dan a las especies. Se puede decir que en la base de las decisiones sobre las especies presentes en los solares, existe la valoración de los usos, o satisfactores variados que ofrecen, por ejemplo: alimentación y confort térmico. La función “sombra” resulta ser valorada en una región donde a lo largo del año hace calor (Figura 2). Los frutales tienen un peso importante dentro de la comunidad por cumplir esa doble función. Tamarindo, mango, chico zapote son significativos para las personas, ofrecen frutos y la extensión de sus copas dan una sombra amplia. Otra especie valorada en cuanto confort térmico es el almendro a pesar de que su fruto no es consumido.

Entre los frutales, el plátano bolsa también tiene un doble uso, al ofrecer frutos y la hoja, para el envoltorio de los tamales, ambos ligados a la alimentación. También se trata de una especie introducida por los españoles durante la colonia, y que tuvo buena acogida en diversas culturas alimentarias del país.



Figura 2. Buscando la sombra de los árboles en una tarde calurosa.

La producción de alimentos continúa siendo una función importante de los solares, en promedio 63.6% de las especies encontradas tienen este fin. Si se suma a las especies condimenticias, se puede ver que la obtención de insumos para la preparación de comidas, es importante en la decisiones que se toman acerca del manejo del huerto. El gusto, en este sentido, también es un factor que determina la presencia- ausencia de las especies (Figura 3).

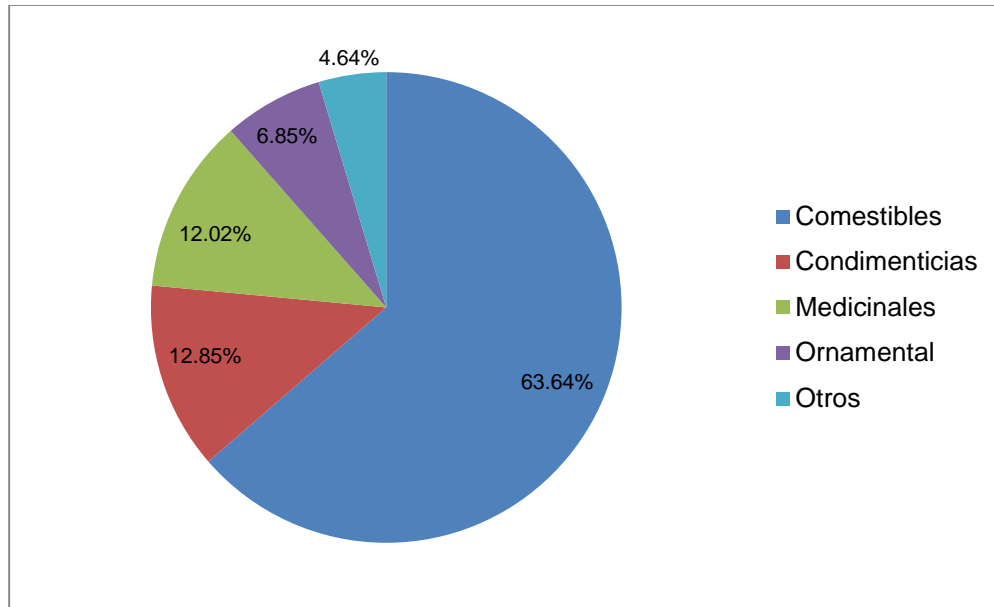


Figura 3. Especies encontradas en los solares, según su uso.

Dentro de las especies comestibles los frutales llegan a representar, para los casos estudiados, cerca de la mitad de alimentos que se obtienen del manejo del huerto, aunque en algunos casos llega a representar más del 70%. En promedio el porcentaje de los frutales con respecto a los comestibles que existen en los solares es de 55.41%. El porcentaje de especies comestibles que se localizan en los solares y el porcentaje que representan los frutales dentro de estas especies, se reportan en el cuadro 1.

**Cuadro 1. Relación de especies/uso por familia.**

<b>Familias</b>	<b>% de productos comestibles del solar.</b>	<b>% de frutales entre los comestibles del solar.</b>
1	65.38	70.58
2	57.14	62.50
3	87.50	28.57
4	73.70	78.60
5	64.70	29.41
6	69.23	66.66
7	66.66	-----
8	53.85	57.14
9	44.45	75.00
10	53.85	85.71

De las diez familias con quienes trabajamos de forma más estrecha, en tres casos se pone mayor atención:

La familia tres presenta un alto porcentaje de comestibles cultivados en el solar, sin embargo los frutales no tienen un peso significativo. Tiene una producción diversificada donde las hortalizas como el pipián, la habichuela cola de pato, la calabaza y el nopal son presentes (Figura 4). El padre es campesino y sus tres hijos varones también se dedican a actividades agrícolas, el hijo más chico, cuando sus estudios lo permiten.



Figura 4. Solar con producción diversificada, familia 3.

Con la familia cinco no es tan elevado el porcentaje de comestibles (64.7%) como en el caso anterior (87.5%), tampoco los frutales son tan significativos, se diversifican los cultivos con algunas herbáceas como verdolaga, hierba mora y quelite blanco. La mujer se dedica a matar pollo de granja, y venderlo en crudo o cocinado, también es quien se ocupa del solar. El hombre es albañil y trabaja en la región, o sale a trabajar más lejos si sale algo que le genere ingresos.

La familia siete es un caso particular, solo tres especies de plantas se encontraron en el patio, es un espacio desmontado y muy “limpio”, esta barrido y no hay hojarasca ni hierbas. Entre las mejoras que quieren para ese espacio es poner una barda. El hombre



es jornalero agrícola dentro y fuera de la localidad, la mujer se dedica a los trabajos que suponen la casa y los roles de género.

Se quiere hacer hincapié que, algunos cambios en la apropiación del territorio tienen que ver con la reforma al artículo 27 constitucional, se ha desgastado un sentido comunitario del territorio, frente la idea de la tenencia individual de la tierra a través de la propiedad privada. La idea de cercar o poner bardas para privar su propiedad y delimitarla, la comparten algunos habitantes de la localidad, y están en sintonía con las formas de tenencia individual de la tierra que promueve la dicha reforma.

*“Te tenías que apurar **porque antes todo era libre**, había vacas, burros todos sueltos, entonces si no te apurabas el agua te la revolvía el ganado.”*

Las cercas vivas se han usado en la localidad desde hace tiempo, delimitando los terrenos, y para impedir el paso de animales de crianza: Otro ejemplo de especies que cubren más de una necesidad es la cruceta, elemento común en los solares: *“La cruceta la empezamos cuando yo me vine porque había mucho cochino y ese palo estaba chiquito y echaba frutillas, y esos señores de ahí de la bajada criaron cochinos, pero sueltos y era un cochintero, donde quiera andaban dejando sus cosas, y ya inventaron eso de la crucetas” (Sabina).*

Sin embargo el proceso de urbanización que se da en la comunidad (dotación de bienes y servicios, los cambios en las actividades económicas, y la idea de relacionar lo urbano con bienestar) puede restar valor a la cruceta como cerca viva, hay quienes piensan que es mejor tener bardeado o cercado con malla de alambre.

La cruceta como cerca se valora, además de que proporciona alimentos en la época de estiaje, cuando no se puede producir mucho. Otra especie que ofrece alimentos en esa temporada es el Izote, antes de las lluvias presenta un racimo de flores blancas que es comestible, en contextos urbanos suele usarse como ornamental, perdiendo su función alimenticia. En el Distrito Federal, por ejemplo abunda, pero haya es un “lujo” (función ornato). *“Entonces dice que hay izote en México pero ya es planta, allá lo tienen de plantas. Dice miya que un día que se levantó y no había dinero, y no tenía yo ni para las tortillas ¿y qué voy a guisar? (Y que su niña le dijo) ¡ay mamá porque dios no me hace más grande y yo te cortaba una flor delas que están ahí y tú nos las hacías en caldito como las hace mamá Sabina que, que buenas son! Se imagina, yo si la oigo me pongo a chillar” (Sabina).*

El uso arraigado del izote, así como el de la cruceta, se nota en la variedad de platillos que en la localidad y en la región se preparan con ellas: *“Pueden hacerse en adobo con carne de puerco o chilatole con pollo o, diferente como uno quiera, hasta hervida se la puede uno comer. Una vez las hicieron entomatadas, y yo, capeadas por el viejo, ahí en su casa así se las hacían” (Sabina).*

En la Figura 5 se muestra el apego, gusto o costumbre por algunas especies en particular, de setenta y siete que se observaron en solares de Bandera de Juárez en el primer acercamiento exploratorio (Anexo1), estas son las que mayor frecuencia presentan.

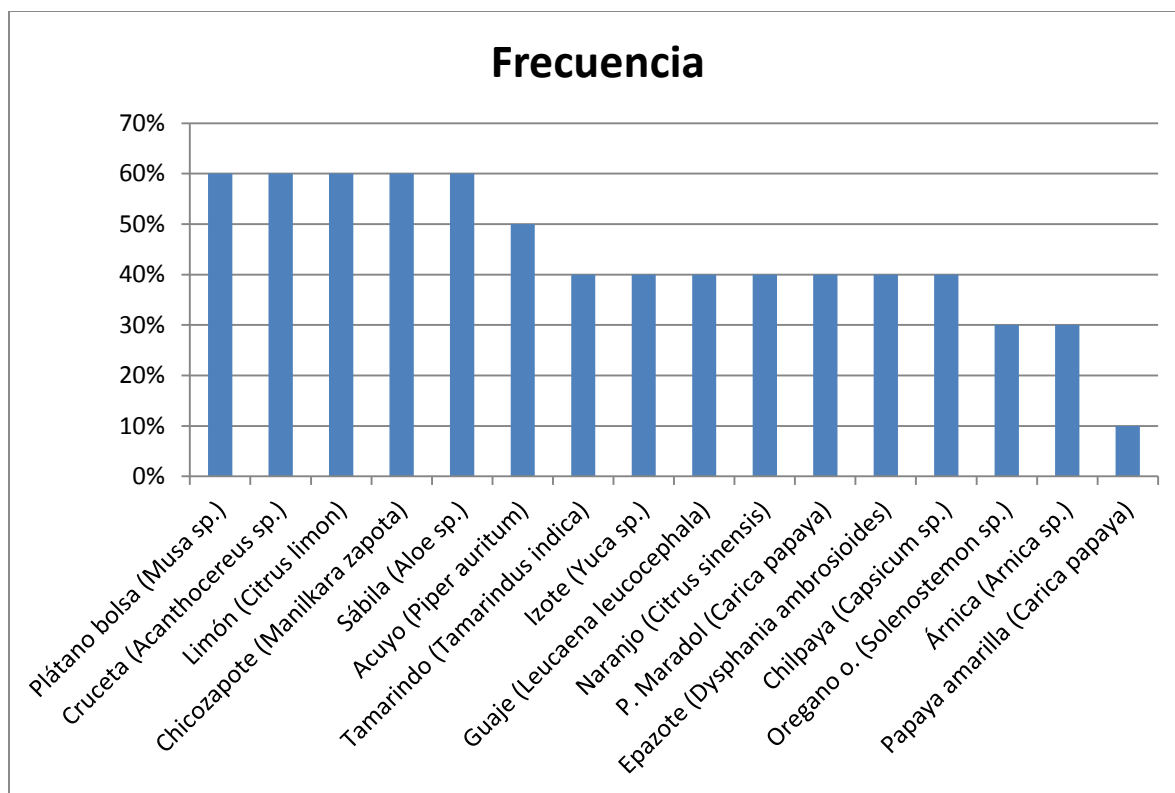


Figura 5. Especies significativas encontradas en los solares.

Se incluye el caso de la papaya amarilla para contrastar, y por tratarse de un caso ejemplar: sobre la influencia de cuestiones mercantiles, y de la introducción y apropiación de variedades exógenas: *“También están ahí unos palos, pero son de papaya mamey, pura papayita chiquita, larguita”* (hace referencia a la papaya comercial Maradol). *“Antes aquí había amarilla, pero ahora no”* (Anónimo).

Entre las especies condimenticias destacan el acuyo, el epazote y el orégano orejón, presentes en la elaboración de alimentos consumidos en la localidad, especias con disponibilidad durante todo el año.

Resalta la sábila por su uso medicinal, para tratar heridas por ejemplo, solo en un caso se manifestó un doble uso, al tenerla a la vez como cerca viva.

El manejo del huerto es mínimo, las tareas que se realizan principalmente son el deshierbe (desmonte) y el riego, la temporada de lluvias es corta y el agua que se surte la localidad a través de un pozo y una bomba no es mucha, el acceso al agua suele ser problemático. Por lo que, en efecto, es común observar que se canalizan las aguas grises para regar el solar (Figura 6).



Figura 6 (a y b). Canalización de aguas grises.

*“Un hijo vivía en México y me trajo papayas de esas maradol, la chiquita, el vendía y **bote las semillas y ahí salieron**”.* Esto es significativo, porque denota algo común, la falta de sistematización en el manejo del solar, algunos resultados parecen accidentales, y aunque sean resultados positivos no se replican de forma ordenada. *“Tengo una mata de calabazas que tiene calabaza, boto él ahí las semillas que había, y ahí nació una mata*

*y tiene como nueve calabazas” (intervención del esposo) “sabes esa semillas de calabaza por qué las bote, ¡estas semillas no sirven! (pensó) ya tenían dos años, ¿cómo nacieron?” (Anónimo).*

Sin embargo que sea común no quiere decir que sea regla o que valga generalizar. En una de las visitas realizadas, algo notorio fue una parte de un solar con diversos cultivos (pipian, frijol, cempasúchil, etcétera) La sorpresa creció al saber que un joven de trece años lo sembró y cuidaba, él desde los cinco años iba con su papá a la parcela, es una sorpresa porque son pocos los jóvenes quienes voltean a la agricultura como opción de vida. Es un caso un tanto excepcional, el padre es un campesino respetado en la localidad, ha sido agente municipal y comisario ejidal, ha inculcado el trabajo campesino a sus hijos, le permitió al pequeño, en un espacio del huerto llevar a cabo un proceso de prueba- error.

En sentido contrario, una vez encontramos a Don Silvio, quien regresaba de coleccionar unos hongos de patancán, él mencionó que incentivó a sus hijos a que se dedicarían a alguna actividad diferente al trabajo en el campo. Así tenemos que la red social, y la experiencia de los antecesores condiciona, en parte, el curso vital de las personas. Hace falta estudiar las correlaciones entre diversidad del solar- manejo sistematizado- actividad económica principal del “proveedor”. Puede resultar aventurado decir que aquellos que tienen como actividad económica principal la producción agrícola, suelen tener un manejo sistematizado, o al menos más ordenado, del solar, como es el caso de Carlos.

En las tareas que supone el manejo, destaca la participación de la mujer, en parte condicionada por cuestiones de género. Las cifras que ofrece el censo de población de 2010 permiten entender, una de las determinantes en ese sentido: más del 85% por ciento de la población económicamente activa son hombres. Lo que refiere roles de género en el que el hombre aparece como proveedor, quien normalmente sale a trabajar ya sea en sus parcelas, o por un salario como jornalero, obrero o en el sector servicios. La mujer atiende los trabajos que supone la casa, entre estos la preparación de alimentos, el cuidado de los hijos y la atención del solar.

**Cuadro 2. Manejo que las familias dan al solar.**

Familia	Poda	Deshierbe	Riego	Afloja la tierra	Fertilización	Encargado del manejo
1	Si	Si	Si	No	No	señora de la casa
2	Si	Si	Si	No	si (polvillo apestoso para las arrieras)	señor y señora de la casa
3	Si	Si	No	No	si abono del que usan en la milpa	señora de la casa
4	Si	Si	Si	No	No	señora de la casa
5	No	No	Si	Si	si abono de caca de burro	señora de la casa
6	No	Si	Si	Si	abono	señor y señora de la casa
7	No	Si	No	No	No	señor y señora de la casa
8	No	Si	Si	No	No	señora de la casa
9	Si	No	Si	No	No	señora de la casa
10	No	No	Si	Si	si abono del que usan en la milpa	señora de la casa

Durante las entrevistas y recorridos de campo se notó que los efectos del huracán Karl aún están presentes entre las personas, ya que los fuertes vientos tumbaron muchos árboles grandes de tamarindo, zapote y mango, algunos de los que quedaron en pie ya no han producido más porque se “espantaron”: *“Tenemos otro palito que todavía no da, porque lo tumbo el ciclón, lo ladeo y le pusimos una horquetita y ya se enderezo, apenas a ver si para este año ya da, no echaba por eso, porque se espantó”* (Anónimo).

La mayoría de las especies vegetales producidas en el solar son para el autoconsumo, sin embargo hay quienes las aprovechan para comercializar: una señora que hace rollos de hoja de acuyo y se va a la ciudad de Veracruz a venderlos en las inmediaciones de un mercado céntrico concurrido (mercado Hidalgo); también quién, como Carlos, produce frijol ejotero o habichuelas y lo vende en la localidad. O bien quien tiene varias matas de plátano y vende la hoja. O quien compra el corte de árboles de tamarindo para transformarlo en pulpa y llevarlo a vender a la ciudad de Veracruz. Algunas personas no aprovechan el fruto que se ve disperso por el suelo.

Las fiestas importantes en la localidad para la mayoría de sus habitantes, son buenos momentos para comercializar alguno de los insumos que se producen en el solar y que se requieren para las comidas y los rituales como son: hoja de plátano, hoja de acuyo o bien flor de muerto para las ofrendas y adornar las tumbas, por mencionar algunos con demanda.

Los animales criados en el huerto son cerdos, guajolotes y gallinas. Se destinan al autoconsumo o bien a la venta. Las gallinas se consumen de forma más cotidiana y los guajolotes y los cerdos se destinan más para comercializar, o para la preparación de

alimentos en el marco de alguna celebración: bautizo, boda, cumpleaños, las celebraciones de San Isidro Labrador o todos los santos. Claro, esto depende de la disponibilidad o de la capacidad de compra.

Se encontraron opiniones divididas en cuanto a la preferencia en el consumo de gallina: por un lado de rancho que se cría en los solares o de pollo criado en granja (división con una fuerte determinante generacional). *“Aquí en la tienda traen pollo, pero ya traen el pollo matado, y te dicen que es fresco, pero lo pones a hervir y el olorcito huele feíto, y no, yo compro pollo con las señoras que matan pollo del diario, igual es de granja pero lo matan ese mismo día. Le echan pintura o quien sabe que, porque es amarillo- amarillo. Una señora crío pollo para vender y eran de granja, le crecieron grandotes, pero estaban blancos como la de pavo, pero dicen que es por la clase de los animales, a lo mejor le echan una sustancia, y dejo de vender porque no se le hacían amarillos y luego la gente también los quiere amarillos” (María).*

En la crianza de los animales para su alimentación se destinan los desperdicios de comida, maíz y alimento balanceado que es comprado. En este sentido en el manejo del solar se han incorporado insumos externos que tiene que ver con la introducción de paquetes tecnológicos para la producción agropecuaria, al manejo tradicional se han agregado, y por ejemplo, aparte de abonar con excretas se utilizan agroquímicos de los usados en las parcelas.

Los casos de contingencia económica pueden marcar la presencia de alguna especie en los solares, por ejemplo: *“Antes comprábamos coronas (hechas con papel y plástico forradas de papel celofán), pero le digo: mejor siembra flor de muerto y les llevamos*



*flores, las coronas tan caras, están caras las coronas \$240 o \$150, y aquí pos son cuatro muertos fíjese” (Anónimo).*

A continuación se quiere hacer notar el cambio entre el inicio de una conversación y la manera en que terminó, el lugar donde se dio fue el panteón durante los preparativos para el día de muertos, la plática se sostuvo con una pareja de adultos mayores. Al principio el discurso es sobre la “dependencia” hacia los programas focalizados contra la pobreza diseñados y operados por el gobierno federal: “*Y nosotros que no ganamos en nada, ya nomás estamos a que nos mantenga el gobierno, de los que nos da ahí comemos*”.

A lo largo de la conversación se enlistan las especies presentes en su solar: “*Nomás tengo unos palitos de naranja, tengo muchas matas de plátano, ahí vendo hoja, me voy ayudando. No tengo nada más que dos palmas de coco, porque ya les repartí a las hijas un pedacito*” (Interviene el esposo) “*Tenemos aguacate*”. (Continúa ella, mientras él prepara el arreglo de flores para adornar las tumbas). “*Tenemos uno que le quebró una rama el ciclón, viera como se cargó de aguacate, y tenemos un palito nuevo que apenas este año echo, el aguacate es morado, pero viera usted que aguacate tan bueno, y otro verde maduro. También tenía yo un palo de mango de platanillo, ese me lo tumbo el ciclón, y tenía yo un palo de zapote*”.

Para terminar reflexionando: “*tenemos pa comer, no andamos comprando. Así, siembro cositas pa tener, pa no comprar*”

En la apropiación del territorio, no solo es importante el manejo que se hace de las unidades productivas (solares, parcelas, potreros), también hay aprovechamiento de la

biodiversidad de la región a través de la colecta o la caza, que refleja conocimiento ancestral sobre las especies y su uso. *“El toche, el conejo, el tilcampo, todo eso aquí se prepara muy rico, hasta el mapache, muy rico el mapache en barbacoa, el armadillo lo hacen en adobo Yo era sangrona, decía no el toche no me gusta, el conejo no me gusta, te comía e tilcampo, pero es que a mí ya no me gusta desde que quede embarazada, como que eso se me asqueo” (Rosa).*

*“Cuando vivía mi abuelita, la mamá de mi papá, iba yo a dejarle almuerzo a él a Puente Julia, y me decía: por ahí búscame hierba mora hija, y me juntaba yo toda la orilla del río pa bajo del Nanche, buscándole hierba mora y le traía yo bastante, para ella y pa mí” (Anónima).*

*“Cuando salgo al barbecho y encuentro si los corto los traigo y me los como”. (Anónima).*

*“Quelite de campo muy rico, hacíamos una fritanga de caldo de quelite riquísimo. Y hierba mora, y es que antes como el campo no estaba tan envenenado encontrabas mucha verdolaga, quelites y muchas cosas bonitas, buenas” (Rosa).*

Existe la percepción de cambios dados por las formas de apropiación del territorio, es decir cambios que derivan del tipo de metabolismo sociedad- naturaleza, sin embargo, no siempre las personas se sienten parten de los problemas, y de las soluciones a estos. Tampoco suele haber un análisis crítico de hacia donde se quiere “avanzar”, no se cuestiona ¿desarrollo hacia dónde? *“Como ha cambiado todo, que ahorita tanta gente que ha envenenado la tierra, por eso mismo nosotros no avanzamos, porque ahorita el primer aguacero, llueve el primer aguacero cae al río y los pececitos se mueren. Antes era muy bonito, la historia de antes es muy bonita, porque teníamos el río, no era un*

*arroyo gigante pero si era un río que siempre tenía agua. (Actualmente) si se llena, pero como si la tierra se tragara el agua, pum se desaparece, por eso ahorita que crece la gente se mete al agua, está bien contenta, dicen ojalá así se quedara, antes era un río muy bonito daba el agua hasta acá (hace un gesto para indicar la altura)” (Rosa).*

#### **5.2.2.2. Aspectos de salud y nutricionales**

Para los servicios de salud, en el censo de población y vivienda 2010 (INEGI) se refiere que 626 personas no tienen derecho (85.40%), 106 si gozan de estos, de los cuales 69 cotizan en el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) y un individuo en el Instituto de Seguridad Social al Servicio de los Trabajadores del Estado (ISSSTE- Veracruz). En el año del censo el Seguro Popular (SP) contaba con veinte afiliados. Sobre estos números se puede anotar que algunos de los trabajos con seguridad social se concentran en la zona industrial de Veracruz, y que no son puestos de trabajo de creación reciente, porque el tipo de contratación actual se hace bajo el esquema de la flexibilización laboral. También el número de afiliados al Seguro Popular ha crecido, una explicación es la concatenación que tienen algunos programas de gobierno como oportunidades o setenta y más con el chequeo médico regular a través del SP.

Durante el proceso de la investigación se trabajó con un grupo de alumnas de la Facultad de Nutrición de la Universidad Veracruzana, Campus Veracruz, quien analizó información del centro de salud de la comunidad, a la cual se pudo acceder mediante un convenio de colaboración. El análisis que realizaron arroja los siguientes datos: de 42 personas estudiadas la mayoría tienen sobre peso y algún tipo de obesidad (Figura 7), de acuerdo al método de índice de masa corporal (IMC). Un 30% de estas personas tiene

diabetes mellitus tipo dos, lo cual está relacionado con la alimentación y la ingesta de azúcares refinados.

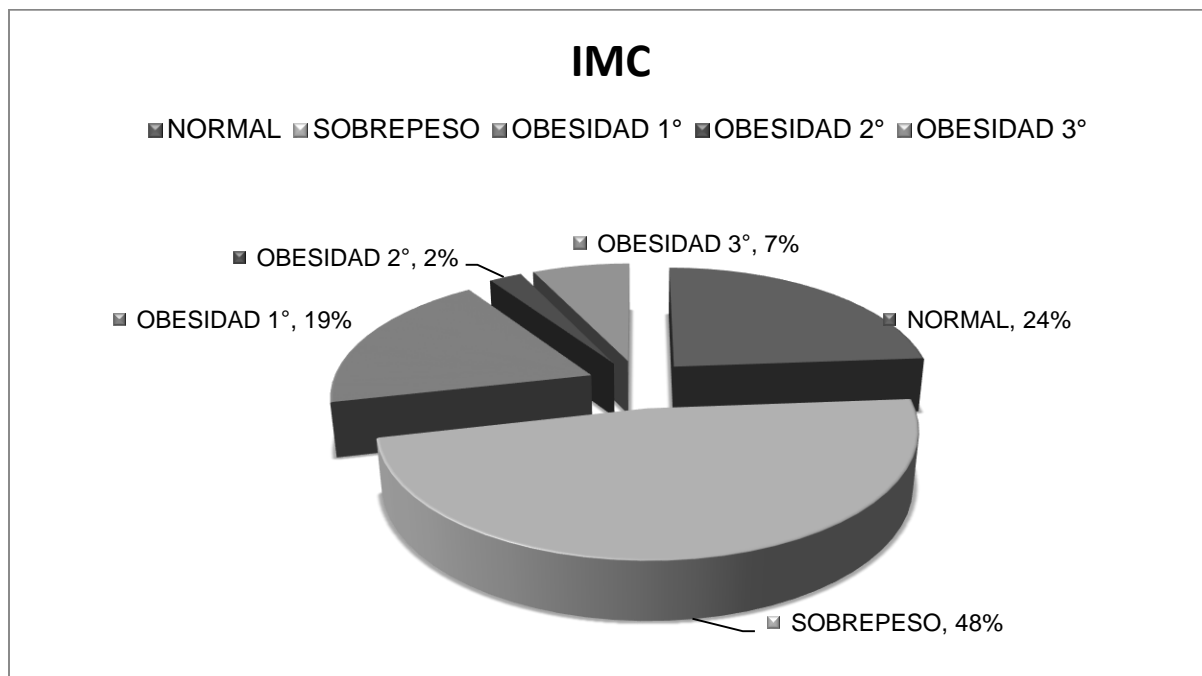


Figura 7. Índice de masa corporal de una muestra poblacional.

### 5.2.3. Capacitación e investigación participativa

La capacitación se realizó mediante talleres participativos, con el grupo de mujeres y con estudiantes de la primaria de la comunidad y de la telesecundaria, éstos se enlistan en el Cuadro 3.

Parte de la investigación participativa la realizaron las mujeres al diseñar y confeccionar platillos completos, es decir incluyendo todos los grupos de alimentos. La información compartida por el grupo de estudiantes de nutrición de la Universidad Veracruzana, permitió identificar los ingredientes aportados por el solar. Como resultado del taller sobre nutrición humana a partir de los productos del solar, se elaboró un recetario con la participación de las mujeres asistentes (Anexo 2).

### Cuadro 3. Relación de talleres efectuados.

Nombre del taller	Propósito	Participantes	Lugar
Alimentación y platillos tradicionales.	Identificar la importancia de alimentos que consumen, su procedencia e identificar los platillos tradicionales de acuerdo a las celebraciones comunitarias y familiares.	Alumnos de 1º, 2º y 3º grados de primaria.	Escuela Primaria Federal "Benito Juárez García". Bandera de Juárez, Paso de Ovejas, Veracruz
Alimentación y platillos tradicionales	Identificar la importancia de alimentos que consumen, su procedencia e identificar los platillos tradicionales de acuerdo a las celebraciones comunitarias y familiares.	Alumnos de 4º, 5º y 6º grados de primaria.	Escuela Primaria Federal "Benito Juárez García". Bandera de Juárez, Paso de Ovejas, Veracruz.

### Cuadro 3 (continuación)

Importancia de la alimentación en el adolescente.	Analizar la correcta alimentación en la adolescencia	Alumnos de 1º, 2º y 3º grados de telesecundaria.	Escuela Telesecundaria "Luis Donaldo Colosio". Bandera de Juárez, Paso de Ovejas, Veracruz.
---	--	--	--

Importancia sociocultural y del manejo de los recursos del huerto o solar, en la alimentación en Bandera de Juárez	Conocer los conceptos involucrados con la alimentación e identificar la procedencia de los alimentos que consumen y las especies comestibles que se encuentran en sus solares.	Alumnos de 1º, 2º y 3º grados de telesecundaria.	Escuela Telesecundaria "Luis Donaldo Colosio". Bandera de Juárez, Paso de Ovejas, Veracruz.
Nutrición humana a partir de los productos del solar familiar	Identificar la importancia de una buena nutrición y cocinar platillos sabios (balanceados), a partir de los productos de la agricultura familiar.	Grupo de mujeres	Comunidad de Bandera de Juárez, Paso de Ovejas, Veracruz
Alimentación saludable	Identificar la importancia de una buena nutrición y cocinar platillos sabios, a partir de los productos del solar.	Grupo de mujeres	Comunidad de Bandera de Juárez, Paso de Ovejas, Veracruz
Nutrición humana a partir de los productos del solar familiar	Identificar la importancia de una buena nutrición y cocinar platillos sabios (balanceados), a partir de los productos de la agricultura familiar.	Grupo de mujeres	Comunidad de Bandera de Juárez, Paso de Ovejas, Veracruz
Manejo integrado de los recursos del solar.	Reconocer el valor nutricional y los aspectos de manejo agroacuícola de los cultivos y animales de crianza del solar.	Grupo de productor@s de Bandera de Juárez	Centro de Aprendizaje e Intercambio de Saberes (CAIS). Campus Veracruz del Colegio de Postgraduados.

---

Gracias a los talleres logramos reflexionar con los asistentes sobre la importancia que tiene el solar en su vida cotidiana, y manifestaron ganas para seguir trabajando en esos espacios productivos. También se discutió la importancia de la alimentación, tanto en sus aspectos nutricionales, así como algunos aspectos socioculturales.

Una de las cosas sometidas a examen por los resultados de los talleres es sobre las propuestas de trabajo que se elaboraron y su eficacia para el desarrollo comunitario. Uno de los errores fue centralizar nuestro actuar alrededor de uno de los informantes clave, que supuso en buena medida nuestra entrada a la población, y la cómoda dependencia que fuimos concentrando en su persona para resolver cuestiones planteadas por el curso de la investigación. El ambiente político durante el proceso electoral influyó en el trabajo, en cuanto cronograma y planteamientos metodológicos, y obligó a una revisión sobre el acercamiento sesgado hacia la comunidad, en parte por la idea de no contribuir a ningún grupo político de forma directa o indirecta.

Para superar el sesgo mencionado se planificaron talleres para trabajar con los niños de la primaria Benito Juárez y la telesecundaria Luis Donaldo Colosio, permitiéndonos acercarnos a la percepción que los más jóvenes tienen sobre la alimentación.

### **5.3. Redes sociales en Bandera de Juárez**

A través de las redes, fluyen no solo las especies vegetales que se encuentran en los solares, se da a la vez, el intercambio de saberes sobre su cuidado y uso, es decir se da el flujo de insumos y de conocimientos asociados. También circulan saberes sobre las actividades vitales que se llevan a cabo en esos espacios como son la elaboración de las comidas y la comensalidad. *“Yo nomás veía, iba a unas casas, así, iba y me fijaba y si no le preguntaba, ¿oiga qué le puso a esto? y lo apuntaba en un papelito de estraza, ya lo traía anotado, y yo quería hacer eso que sabía bien rico y yo lo hacía y si me salía, si me quedaba. Viendo se aprende” (Rosa).*

Los intercambios materiales pueden ser mediados por el dinero, a partir de una relación de compra- venta, pero, también pueden ser obsequios, los cuales permiten reforzar los vínculos que constituyen la red, a través de éstos se logran distender las relaciones sociales, borrando las diferencias, exaltando lo común, reafirmando el sentido de pertenencia de los individuos a la comunidad.

Carlos, una de las personas entrevistadas, tiene un profundo conocimiento campesino, y aprovecha el calendario agrícola y cultural para comerciar al interior de la comunidad. A finales de Junio siembra maíz negro, en 2012 lo sembró el 27 de junio, para poder cosechar a finales de octubre. A diferencia del maíz blanco, con el negro el proceso productivo, aún supone, comenzar con la selección de semilla, el mejoramiento genético campesino no ha parado, para esta variedad en la localidad. Para la fiesta de todos los santos estará listo para la venta, no tiene que salir de su solar las personas se acercan a comprarlo, junto con el ejote que sembró en agosto, ya que son algunos de los ingredientes usados en la preparación de comidas rituales de la época, por lo que tienen una buena demanda al interior de la población (Figuras 8 y 9). No solo lo aprovecha para comerciar también realiza obsequios a sus familiares y amigos. Ese comercio intracomunitario que se da entre quienes se dedican a actividades agropecuarias y quienes trabajan de manera asalariada dinamiza la economía local.





Figura 8. Ejotes para los tamales.



Figura 9. Maíz negro para el atole.

A la vez, hay un intercambio comercial intercomunitario, entre las localidades cercanas que no es nuevo, ni se dio con la entrada de caminos mejor trazados o asfaltados, ya que antes las distancias, la mayoría de las veces eran cubiertas a pie (Figura 10).

*“Aquí en la bajada en tiempo de sol de calor, era una de polvo y en tiempo de agua era un lodacero, ay dios, era una de lodo que se iba uno hasta por acá. Si llegaba a entrar de casualidad un camión no podía salir o no podía entrar. Antes, antes, yo me acuerdo que había una familia de Xocotitla (que tenía un camión), y ese camión venía de Alta Luz, Paso Moral, atravesaba por aquí, salía a Palmaritos ahí por ese monte y luego pa bajo a Veracruz, llevaba gente y traía” (Sabina).*

*“Íbamos a Alta Luz, íbamos a Paso Moral, íbamos a Palmaritos y andábamos vendiendo, a Loma del Nanche y se llevaba sus bolsitas de café y plátanos bolsa que siempre tenía sembrados allá mismo en el cafetal” (Rosa)*



Figura 10. Bandera de Juárez y localidades cercanas. (Fuente google earth 2013).

Sin embargo, las relaciones que establecen las comunidades cercanas entre sí, no se rigen sólo por el intercambio comercial, no son raros los enlaces matrimoniales entre personas de diferentes comunidades. Con los matrimonios es normal que la red social

se expanda: *“pues yo creo que, como cuando vienen las fiestas del 15 de mayo viene mucha gente de otros lugares y yo creo que ahí aprovechan para robarnos jajaja”* (Rosa, haciendo referencia a que hombres de otros lugares vienen a enamorar a mujeres de Bandera, su esposo es de Alta Luz, una localidad cercana). Así las fiestas de las localidades de la región constituyen un marco para reafirmar los vínculos que existen entre ellas. Las fiestas son un espacio social de encuentro e intercambio (de saberes y de placeres por ejemplo).

También a través de red circula información acerca de estrategias para la vida, experiencias de trabajo asalariado, experiencias de migración a lugares cercanos o lejanos: *“Ahí llegó a trabajar porque se lo llevaron, un muchacho que vive en Paso Moral, que es de Paso Moral, no vive ahí, es de Paso Moral pero vive en México. Entonces le dijo a un primo que vivía aquí en la bajadita, Santos, ese muchacho es mi sobrino hijo de mi hermano, el también ya estaba haya en México, tons le dijo: Santos si encuentras una o dos personas que quieran venirse a trabajar, échamelos me hacen falta para trabajar, y ya vino y le dijo. El apenas tiene como dos tres años que se vino”* (Sabina).

*“El grande se fue siete años a Estados Unidos, no, más, porque dejaron la niña de un año, con los suegros, allá se fueron los dos, se pasaron, porque los pasó los hermanos de ella, los pasaron pa allá”* (Sabina).

También durante un período en que el líder sindical de TAMSA era un persona originaria de la región, de la localidad de Palmaritos, varias personas de las localidades vecinas se “beneficiaron” con un trabajo asalariado, bajo contrataciones que aún contaban con seguridad social (servicios de salud para el titular y su familia por ejemplo), antes de que los contratos reflejaran la precarización del trabajo, como lo hacen actualmente.

Las redes sociales tienen momentos de tensión y distensión. En los de tensión no son muy claros los vínculos sociales y, las diferencias, más que lo común, están presentes, un ejemplo al respecto lo representa el contexto electoral (previo y posterior al ejercicio de las votaciones), en el cual las diferencias o el empate por las preferencias electorales diluyen algunos vínculos comunitarios, o bien, los fortalecen. Estos momentos no son una respuesta lineal a un contexto complejo y coyuntural. Las elecciones federales rompen la cotidianidad tensando los vínculos sociales, un evento que cambia la vida comunitaria y que afecta los intercambios que fluyen por las redes sociales, hay personas que se disgustan con otras por las preferencias político electorales incluso hasta dejarse de hablar, sin embargo aquellas que se identifican políticamente durante el tiempo electoral pueden fortalecer sus vínculos Durante las elecciones se afectan las formas en que se reconocen como iguales o diferentes los habitantes de la localidad, es decir, se trastocan los procesos identitarios en Bandera de Juárez.

En los momentos de distensión las relaciones sociales se fortalecen, las cosas que tienen en común los integrantes de una comunidad son notorias, un ejemplo son las celebraciones importantes en Bandera de Juárez, el 15 de Mayo y la celebración de muertos, cuando el reconocimiento de prácticas, gustos y saberes comunes fortalecen el tejido social (Figura 11).



Figura 11. Aspectos de la celebración del 15 de Mayo: a) San Isidro Labrador, b) Anuncio de la fiesta.

Las redes sociales intercomunitarias e intracomunitarias (entre las comunidades cercanas, y entre los habitantes de una comunidad, respectivamente) en el contexto de estas celebraciones se fortalecen. A la feria y baile con los cuales se festeja a San Isidro Labrador, llegan personas de otras comunidades y también algunos de quienes migraron.

En ese sentido apuntan Good y Barrientos (2004) diciendo que: *“Las fiestas sirven para fortalecer las relaciones de ayuda recíproca entre las familias; dichas relaciones son importantes para la agricultura y la construcción de las casas, al igual que para el comercio y la sobrevivencia en las ciudades”*. Es decir con las fiestas se tejen relaciones que dan forma y sentido a las redes sociales.

Hace algunos años Bandera de Juárez era de las pocas localidades en la región que contaba con panteón, las comunidades vecinas enterraban ahí a sus difuntos, por lo que la celebración de Todos los Santos es un marco para que de manera inter e intracomunitaria se fortalezcan los lazos entre las personas. La muerte y los rituales que le acompañan le dan sentido a la vida, es posibilidad de encuentro de formas similares de celebrar a los muertos, poner la ofrenda, visitar a los suyos en el cementerio, darles

la bienvenida arreglando las tumbas, preparando alimentos al gusto de quienes ya no están. Son tradiciones que fortalecen los vínculos sociales y la identidad con sentido de pertenencia (Figura 12).



Figura 12. Arreglo de los sepulcros para todos los santos.

*“Era el único panteón muy antes, aquí hay de Loma del Nanche, de Trancas, de Pozo, de Palmaritos, del Pochote, de Paso Moral, Paso Panal, todos esos muertos están aquí por que antes no había panteones” (Rosa).*

*“Estos ya tienen años que están aquí enterrados, no había panteón en el pozo, todos enterrábamos aquí” (Anónimo).*

*“Antes aquí enterrábamos los de Palmaritos, los del Pozo, los del Nanche, era el único lugar que había panteón, ya nomás venimos cada año a dejarles a los muertos”.*

*“Siempre así se celebra siempre son bastantes tamales, mole, dulce y de todo, todo hacen y se ha seguido viniendo a hacer eso, les vamos enseñando a nuestros hijos que vayan siguiendo eso” (Petra) (Figura 13).*



Figura 13. Ofrenda a los difuntos.

Hablando de otro fenómeno, pero pensando aún en un contexto complejo y coyuntural (como el proceso electoral), tenemos un ejemplo clásico de fortalecimiento de los vínculos sociales ante una situación de emergencia. En los días posteriores al paso del huracán Karl, en el que la ayuda mutua y el trabajo comunitario frente a una problemática en común –aunque siempre hay unos menos afectados que otros- permite que los miembros de la comunidad se identifiquen y se relacionen estrechamente. Sin embargo en esos momentos de emergencia, también, hay quienes buscan el beneficio individual sobre el colectivo, por ejemplo quienes especularon con los precios de bienes, como los alimentos.

#### 5.4. Aproximación a la comunidad mediante historias de vida. La experiencia

##### familiar como filtro de la realidad

*“Es justo a la comprensión profunda, y no sólo a la descripción de los contornos externos, para lo que sirven las “historias de vida”. Pero, obvio, tienen un precio que el sociólogo cuantitativo puede ignorar de manera olímpica: obligan a ganarse la confianza de los interlocutores, a no limitarse a colocar una cruz en la casilla justa (“sí”, “no”, “no sé”), a saber escuchar” (Ferrarotti, 2011)*

*“Es tremendamente importante insertarse y ver una forma de vida diferente de la propia, porque eso ofrece una perspectiva intelectual. Creo que es una buena idea ir a un lugar donde todo resulta poco familiar, donde hay que comprender a la gente que uno no cree comprender”.*

*(Clifford Geertz, citado por: López, 2005)*

*“No veo al mundo en términos de desarrollado y primitivo. Más bien veo la cultura humana como llena de variedad, y para mí todas las experiencias culturales son auténticas. Uno no puede ser más auténtico que otra persona. ¿Vivimos una mejor vida que ellos?, nunca afirmaré eso.*

*(Philip Glass, compositor y pianista, en: La Jornada, 2012)*

**Nota:** Los nombres de con quienes mantuvimos interlocución fueron cambiados para reservar su identidad. Las grabaciones realizadas fueron a través del consentimiento informado de los participantes.

**“Rosa”** nació en Bandera de Juárez, en donde, actualmente es Agente Municipal, además se dedica al hogar y realiza cortes de cabello y peinados, lo que le resulta una alternativa para tener un fuente de ingreso de dinero. La diversidad de actividades como estrategia para la reproducción económica de la familia no es algo nuevo para ella. Su padre era campesino, *“él sembraba mucho la papaya, era entonces la papaya amarilla no la maradol, el maíz, el maíz era el que siempre nunca le faltaba, también le gustaba sembrar cacahuete. Me acuerdo como dos o tres años que si sembró el ajonjolí, pero muy poco a él le gustaba más el maíz”*. Su madre lavaba ajeno y hacia tortillas para



vender y, ella desde pequeña fue integrada a los trabajos necesarios para el sustento familiar, lo que explica en parte, que no haya terminado de cursar la educación primaria.

Al respecto “Petra”, la mamá de Rosa relata: *“yo era muy pobre lavaba ajeno. Me llevaba yo mi burro cargado de ropa y todavía, una batea arriba de la cabeza bien llena. Yo me apuraba, yo llegaba - nomás porque no había otra, reflexiona- llegaba a hervir ropa .Te tenías que apurar porque antes todo era libre, había vacas, burros todos sueltos, entonces si no te apurabas el agua te la revolvía el ganado”*.

Temprano empezaban las labores para “Rosa”, *“nos íbamos a traer el agua para tomar, en unas pozas grandes. Íbamos a amanecer al río, en la mañana era el agua más cristalina que agarrábamos”*. Como su madre, doña “Petra”, *“siempre en el río”*, Rosa desde pequeña aprendió a guisar, unas veces observando otras preguntando. Y a base de practicar fue encontrando su sazón, *“para guisar yo me subía a una silla, y le llegaba al bracero, yo le hacía de comer a mi papá desde que yo tenía 8 o 9 años, no ves que mi mamá siempre en el río” (Rosa)*.

Las actividades que le correspondían hacer no solo tenían que ver con la cocina, pero si determinadas por roles de género, es decir, bajo las expectativas sociales sobre el papel de la mujer: *“yo aprendí a lavar yo sola, aprender a echar tortillas yo solita, y la tortilla delgadita y todo”*. En este sentido, podemos encontrar otro de los motivos por el cual la educación formal no tiene tanto peso en la adquisición de conocimientos para el desarrollo de las mujeres en la localidad. Y en este punto, vale la pena señalar, que por la estructura social dada por cuestiones de género, resalta que “Rosa” cumpla la función

de autoridad, enfrentando dicha estructura, que normalmente, reserva las posiciones de poder para los hombres.

Una persona muy presente en la narración de Rosa es su abuela, de quién aprendió entre otras cosas el uso medicinal de algunas plantas presentes en la región, así como algunos remedios para malestares comunes como los estomacales: *“mi abuelita me sacaba siempre a andar curando de espanto, era muy buena pero muy regañona. Yo era su nieta consentida, onde quiera me andaba sacando, mi abuelita curaba de espanto, mi abuelita curaba de empacho, mi abuelita onde quiera me jalaba. Venía una señora y le decía doña Bertha que si me cura usted a mi hijo del cuajo, - a ver niña, ven acá ponte el sartén y pícate la cebolla y la hierbabuena y con aceite de comer, y estafeate el huevo que se le va a sazuar para que se le ponga al cuajo-. Y entonces agarraba y empinaba al niño de patitas y pa- pa, y órale ya se le empezaba a recoger su acá, y nada por mucha diarrea que traiba, el bebé sanaba, era un estilo de curar muy bonito de ella que los niños sanaban, de pie la buscaban muchísimo. Para mí eso fue muy bonito, porque antes nos curábamos al estilo indígena.”* La herencia de saberes provenientes del llamado proceso civilizatorio mesoamericano emerge en la cotidianidad, sin embargo no como algo arraigado, sino un tanto ajeno, un dato al respecto lo ofrece el censo de población 2010 en el que se refiere una sola persona que habla una lengua indígena (y no nació en BJ). En Veracruz el mestizaje racial, cultural, culinario empieza pronto con la conquista, y digamos, en algunas regiones fue intensivo por su posición de puerto de entrada y salida de productos y personas.

Y como para muchos lados la andaba jalando, no fue la única actividad a la que acompañó a su abuela aprendiendo: *“tenía un platanar muy grande, y se dedicaba, todas*

*las fiestas de todos los santos a sacar 40 o 50 docenas de hoja -a ver "Rosa" (yo ya me andaba escondiendo, porque no había otra persona de las nietas más que yo), a ver pásale por acá, jálate tu burro, que ahorita nos vamos a sacar hoja-. Nos íbamos como a la una o dos de la tarde, te veníamos regresando como a las siete ocho de la noche de cortarlo, porque mi abuelita ya estaba viejecita, y solamente yo chamacona y era la que la apoyaba en todo eso. Yo ayudaba a mi abuelita, porque ella ayudaba a mi mamá, porque ella vendía su hojita, y ya de ahí era para comer todos nosotros".*

Y cuando no era buen tiempo para vender hoja de plátano ya estaba con su abuela en otra labor, *"tenía su cafetal e íbamos a cortar cafecito... y era un zancudero"* y recorrían localidades cercanas ofreciendo el grano tostado en comal y molido en molino de mano, *"se llevaba sus bolsitas de café y plátanos bolsa que siempre tenía sembrados allá mismo en el cafetal"*. La familia para establecer sus estrategias de reproducción económica considera la temporalidad de los cultivos, así como la temporalidad ritual. Las celebraciones del santo patrono y de todos los santos pueden ser marco para conseguir dinero a través de la venta de algún bien o servicio, como también veremos en el relato de "Sabina".

Así transcurrió su infancia asumiendo deberes en el ámbito familiar, marcados por los roles de género y generacionales, *"agarraba yo y me apuraba a barrer y lavar trastes, y venía una chamaca y me decía "Rosa" vamos a jugar trastecitos y triquitos, vamos. Mami voy tantito jugar con Juanita y ahorita vengo, ¿dónde vas a andar?, y apretaba la boca, ¡ya que apretaba la boca! Y decía mi abuelita, ¿qué dices?, se estaba cabeceando pero cuando oía eso de que iba a ir, ¿qué dices chamaquita? A ver chamaquita ¿qué dices no tienes que hacer?, no, dame permiso de ir a jugar porque ya termine de hacer*

*quehacer, ¡ahí¿ya terminaste? Y revolvía el frijol con el maíz y chas, órale ahí está tu quehacer, y ahí estoy levantando grano por grano como los pollos. Nunca tuve una niñez bonita de jugar, siempre trabajando”.*

Y su niñez, en la forma en que le toco vivirla, término pronto, *“yo me casé muy joven de dieciséis años”*. Su esposo, “Luis”, es de Altaluz una localidad cercana, se dedica a “sobar” curando de torceduras y/o dolores musculares y de huesos. Al llegar a su casa no es raro encontrarlo trabajando, el olor peculiar del ungüento que utiliza lo delata. Además siembra por temporal, *“yo le digo a ella que de lo que trabajo del campo al menos tenemos lo más principal para comer”*. Tienen dos hijas, Rosita que es ya es mayor de edad y ya es casada, y “Luisa” de alrededor de siete años.

**Carlos y Laura** están casados, son originarios de Bandera de Juárez, él se dedica al campo: en su parcela siembra maíz- blanco de temporal, y negro para la celebración de todos los santos, también mete cacahuate. El maíz blanco lo usan para autoconsumo y una parte va para la venta que acaparan los molineros de la región, actualmente una parte la destinan para producir tortillas que venden-; en su solar de acuerdo a la temporada siembra frijol, frijol ejotero, flor de cempasúchil, también ha sembrado unas matas de café que van creciendo y un árbol que le llaman crucetillo que da unos frutos que puestos en alcohol de caña sirve como remedio contra mordeduras y piquetes de animales venenosos.

Laura se dedica a trabajar en casa, desde labores domésticas, hasta a elaborar tortillas a mano para venderlas a la gente que se acercan a su casa, así como para algunos clientes de localidades vecinas, como es el taquero de Pozo de Mata Ramírez. Ha este

trabajo le ayuda su hija “María” quien vive en el mismo predio- en otra casa- con el esposo, dos hijos pequeños de entre cuatro y seis años, y una hija adolescente. “Laura” realizó trabajo doméstico algunos años con una señora de Veracruz, sin embargo, también pasaban temporadas en Xalapa a donde su empleadora iba con una sobrina. Durante ese tiempo Roberto intento dedicarse a otros trabajos, por ejemplo como albañil, pero en donde se siente a gusto y a lo que le sabe es al campo.

“Laura” por mucho tiempo se dedicó a vender ropa casa por casa en la localidad, sin embargo ahora no ha ido a San Martín en el estado de Puebla, lugar donde compra para revender las prendas. Para esta familia la diversidad de actividades para su reproducción económica también es notoria y es una estrategia arraigada (como se vio en el caso de la familia de “Rosa”).

Laura y María ahora tienen tiempo para platicar, y se debe a que otra señora comenzó a vender tortillas echadas a mano, lo que les ha disminuido el trabajo y claro, la venta, que cayó como a la mitad según sus cálculos. *“es que ahora ya esta otra tortillería, otra competencia, pero nosotros ya tenemos nuestros clientes”* Por eso ahora se están turnando una semana cada una, antes, las dos desde las siete de la mañana empezaban esa labor y mantenían un ritmo acelerado hasta las tres de la tarde o más (Figura 14).



Figura 14. Elaboración manual de tortillas.

“María” también se dedica a la venta de colchas por catálogo (quizá por la experiencia de la madre en ese sentido), la semana que descansa de tortillar recorre casas para ofrecerlas. Mientras platicamos no falta quien se acerque por tortillas o bien cacahuates. En el patio dejaron unas matas de cacahuete cubiertas con plásticos, aún falta desprender los cacahuates y tostarlos.

El solar también es un espacio de transformación simple de los productos para agregarles valor, por ejemplo el tostado del cacahuete lo hacen ahí en un cilindro metálico, que cuenta con una manivela para girarlo sobre unas horquetas en donde se monta sobre la lumbre de un fogón.

Laura y Carlos tienen dos hijos además de María, una se casó y vive en la localidad vecina de Pozo de Mata Ramírez, no es extraño encontrarla en la casa de ellos con su hijo pequeño ya que vive aproximadamente a un kilómetro. No son raros los vínculos

familiares entre los habitantes de ambas localidades (Bandera de Juárez y Pozo de Mata Ramírez). El otro hijo emigró a Tijuana hace unos años y haya ha hecho su vida, en una ocasión fueron de visita y recuerdan que fue un viaje muy largo.

Carlos llega para almorzar, ahora está levantando la cosecha de una parcela de maíz blanco, viene con prisa, tiene que pasar por los “lonches” que les mandan sus esposas a los ocho jornaleros que contrato para la cosecha, en diferentes momentos del proceso productivo recurre a ellos para completar el trabajo que requiere la parcela. Roberto platica que como no tiene hijos varones que le ayuden, pues contrata a la gente, a su vez es una de las razones que presenta para no dejar de usar agroquímicos (fertilizantes y plaguicidas), sabe que eso daña la tierra, sin embargo le facilita el trabajo, de otra manera tendría que pagar más jornales, también es la forma en que viene trabajando de hace tiempo, quizá la incertidumbre que generan los cambios, también es un freno para intentar otras formas de producir.

La apuración que trae Carlos también se debe a la bajada del precio del maíz, a ver si sale “tablas”. Se le menciona el precio que llevo alcanzar por la sequía en el norte, casi el doble que el actual, y refiere que se debe a que muchos guardan el maíz y ya que los sacan pos se abarata, prácticas de dumping que afectan a los productores de Bandera.

También platicamos de las cosas que antes sembraban en la localidad, cuentan sobre el ajonjolí, el frijol, el chile o la papaya amarilla, no saben bien las causas sobre la perdida de esa costumbre, bien puede ser que ya no dejaron dividendos esos cultivos o que la tierra con tanto producto que se le echa pues ya no dé. El que sí ubican es el caso de la papaya amarilla, que con la entrada de la papaya Maradol y su dominio mercantil se fue

perdiendo, incluso en los solares los papayos que se ven son de la variedad cubana, mientras antes se veían grandes papayales de la variedad cera amarilla, Laura relata que la casa en donde viven salió de un cultivo de papaya que sembró Carlos en la parcela. En bandera no hay parcelas de papaya maradol, si hubo quién intento cultivarla, más, es delicada y necesita de más insumos.

Tratamos el tema de la migración, María cuenta que si son varios los que han ido para Estados Unidos a trabajar, algunos nomás juntan para la casa y se regresan, hasta con coche, otros se han quedado por allá. Relata el caso de un matrimonio: primero se fue el marido cuando ya tenían un hijo pequeño y la esposa estaba embarazada de una niña, luego de un tiempo posterior al parto la mujer alcanzo al hombre dejando a los niños a cuidado de sus abuelos, el niño creció y ya se casó y la niña ya también es una jovencita, Martha piensa que a lo mejor se acostumbraron ellos estando trabajando allá y los hijos recibiendo aquí. Los hijos fueron criados por los abuelos y hace tiempo que no ven a sus padres. Cuenta de otro caso en el que el marido se fue para el vecino país norteno y le enviaba dinero a su esposa, ella lo gasto en ropa y en joyas y, cuando regreso él, pues nada de casa, tuvo que vender dos camionetas que traía y un terreno para poder construir su vivienda, pero eso si ella se paseó muy bien vestida y enjoyada por Bandera de Juárez y alrededores. También hay casos en los que han regresado sin algo, pues hay a quienes le va bien y a otros no, es cuestión de suerte.

Otro de los temas tratados fue sobre la inconformidad que les provoca el manejo de recursos y programas, dicen que, por ejemplo, en el programa “Piso firme” que ahora va a operar en la localidad hay gente apuntada que tiene los medios económicos para hacerlo por su cuenta, ellos que no los tienen quedaron fuera, otro ejemplo que tiene



presente son los apoyos que llegaron a los productores agrícolas, repartidos algunos a quienes no se dedican al campo, les genera malestar esa situación. Pregunté si no se lo habían comentado a Rosa de frente y mencionaron que no vale la pena terminar en conflicto.

**“Sabina”** nació en Bandera de Juárez, refiere que siendo niña la situación económica de sus padres no era buena. Su papa se dedicaba *“al campo y era peluquero, sí, rasuraba, y pos con eso se ayudaba un poco, porque en si había mucha gente que lo venía a buscar para rasurarse, y mi mamá cosía en máquina, también la buscaban para coser, ella desde antes de casarse, desde que ella era joven también aprendió a coser, y ya por ahí se ayudaban los dos. Sábados y domingos mi papá rasuraba y ella cosía, y de ahí se ayudaban, y lo del campo. Sembraba maíz, sembraba papayo, sembraba ajonjolí, sembraba frijol. Y luego el frijol cuando lo cosechaba lo guardaban y ya pos de ahí iba uno comiendo. El maíz igual también se guardaba, antes no se guardaba como se guarda hoy en tanques, antes lo dejaban hojado (la mazorca con totomoxtle) y lo estivaban así en la orilla de la casa, o hacían tarimas y se entarimaba arriba, y llegaba el tiempo que ya iban abriéndole la mazorca y ya le sacaban el maíz”*.

Sobre la costura refiere, *“mi mamá se hacía un buen dinero ahí, que antes, era poco lo que se cobraba pero mucho lo que rendía, yo me acuerdo que alcanzaba, alcanzaba para que nosotros nos vistiéramos, nos gustaba andar bien vestidas con zapatos todo el tiempo, por ese lado no sufrimos, hubo un tiempo en que si hubo mucha pobreza, pero a nosotros la máquina nos dio”*.

Participaba en las diversas actividades que la familia realizaba para sostenerse, tareas divididas por género, tal como, *“dejarle la comida (a su papá), y luego había dos hermanos mayores que trabajaban en lo ajeno, los buscaban para trabajar en lo ajeno, como jornaleros, y decía mi papá que se vayan ellos y entonces ustedes nos van ir a ayudar, entonces mi mamá se quedaba con las dos nietas que habían quedado chicas, y yo me iba con ellos a trabajar. Ya luego sino, nosotros llevábamos la comida y ya nos quedábamos a ayudarlos a limpiar, o a regar, o así cuando cortaban la fruta ir a cuidar los montones mientras ellos acarreaban, y así todo el tiempo fue de puro trabajo. Yo empecé a agarrar la costura como a los catorce años, luego mi mamá decía aprende a coser para que me ayudes, y antes la muchachas y las señoras usaban los vestidos con recogidito, con mucho vuelo, con crinolina y eso entonces mi mamá cortaba los lienzos y me decía tú me los vas a pegar, mientras yo hago otra cosa tu pega los lienzos, ya una vez que pegues los lienzos le haces el dobladillito abajo, lo más sencillo, ella hacía el recogidón, con los dedos y me decía tu no porque te vas a agarrar los dedos”*.

Desde muy joven comenzó a coser ropa, a los catorce años, actividad que le ayudo sacar adelante a sus hijos (dos varones y dos mujeres). Una cosa significativa: las fechas en que más trabajo se le juntaba era en los días previos a las fiestas de San Isidro y de todos los santos, la gente le llevaba lienzos de tela y ella les confeccionaba ropa, esto habla de la importancia que tienen estas celebraciones en Bandera de Juárez. *“Si yo me tenía que desvelar porque yo tenía que entregar costura. Gracias a dios nunca nos faltó nada, porque igual yo para una fiesta, cobraba uno quince pesos por un trajecito de falda y blusa o por un vestido bien hecho y quince, doce, trece pesos, y yo a veces me llegaba a hacer hasta 10000 pesos de costura, sí”*.

Nunca se le ha dado la cocina, cuando se casó con “Alberto” fue aprendiendo poco a poco, pero no es una actividad que le guste. *“Cuando yo me hice grande yo ya a puro cocer a cocer, yo por eso de la cocina, a mí no me atrajo la cocina, me dedique a puro hacer eso, cuando yo me case yo no sabía hacer de comer, yo lavaba, planchaba pero de la cocina no, no me gusto la verdad”.*

Con la familia del marido aprendió un poco, poniendo atención a las comidas que se acostumbran en Reforma, lugar de donde es su esposo. *“Yo más con la abuela de él que con la suegra, si, con ella aprendí, ella me enseñó a guisar, me decía vamos a hacer esto, luego me decía vente vamos a guisar esto.”*

Esto invita a reflexionar, al conformar una familia ¿los gustos de quién están más presentes a la hora de elaborar comida? Parece que siendo una estructura social machista, el hombre suele imponer. Sin embargo por la poca destreza y el gusto por cocinar de “Alberto”, él guisaba algunas cosas. No es una cosa común en Bandera, lo normal es que la mujer se encargue de la cocina, de la casa e hijos. Cuando un hombre realiza una actividad que por los roles de género se cree corresponde a la mujer no faltan comentarios al respecto, *“Si lo primero que dicen es, ay si no soy vieja, ay es que te manda tu mujer, ay que...”*

Al casarse, “Sabina” se fue a vivir con “Alberto” a su lugar de origen, sin embargo no duro mucho por ahí, sus cuñados le cargaban de trabajo a su esposo con argumentos tales como, tú ya te casaste tienes que hacer más. Además “Alberto” se fue a trabajar a Veracruz por la invitación de un hermano, *“nomás tres años demoramos juntos, o sea que el trabajo en el campo y yo en la casa, pero una vez que se fue el hermano mayor a*

*trabajar a Veracruz, a los pocos meses se fue él". Varios años trabajo "Alberto" en Veracruz dedicándose a la tapicería en casas, cuenta que siempre le ha gustado hacer a detalle su trabajo y por eso le iba bien. Durante ese período, en el que "Sabina" se dedicó a la costura y a criar sus hijos, quienes se integraban a actividades para ayudar al sustento de la casa (como se puede apreciar en lo relatos no es cosa rara en la localidad, el que los niños participen de las estrategias de reproducción que tiene la familia, actividades con una clara división por género), "ellos salían de la escuela, de las vacaciones, y ya el otro día estaban -vamos a ir a ver a mi tío, vamos a ir a ver fulano a ver si tiene trabajo pa que nos dé-. No señor si ustedes salieron para descansar no, no, no-si amá, pues luego su tío sabía que ya habían salido y venía a buscarlos, préstame a los chiquillos para que me vayan a ayudar, se los jalaba a sembrar papayo, a sembrar maíz, a tirar abono, a lo que fuera a ellos como les gustaba trabajar, eso, si a los dos".*

Pasó tiempo, los hijos ya estaban crecidos y habían hecho su vida. El menor de ellos, ya con mayoría de edad, se fue a la ciudad a trabajar en la central de abastos, poco después ellos también migraron hacia la ciudad de México. "Alberto" trabajo un tiempo vendiendo frutas y verduras en mercados ambulantes (tianguis), pero dice que esa actividad no le gustaba. Mientras, "Sabina" entro a una fábrica de botones, en la que después entro él, y en la que por su habilidad y dedicación llego a ser supervisor de producción, cuando "Alberto" cuenta sobre ese tiempo lo hace con emoción. Pasaron cerca de quince años viviendo en el Estado de México (lugar en donde ahora reside una de sus hijas, la otra es vecina de "Sabina" en Bandera de Juárez, ya que viven en un predio que era del papá de esta última). *"hace como, ya ahorita, de que me vine cinco años, que yo deje de trabajar todavía un pollo nos costaba \$30 o \$40, si allá, los asados que \$40 mínimo. Mi*

*suelo era de \$1,200 semanal, para mí era un dinera!*. Durante el tiempo que estuvieron por allá en diciembre era que iban a Bandera de Juárez, laboraban hasta el día 24, de ahí vacaciones aproximadamente de un mes que pasaban en la localidad. Gracias a su trabajo y lo que lograron ahorrar en su casa construyeron un aljibe para almacenar agua, ya que escasea en la región. Cuando volvieron traían una cantidad considerable de dinero juntado. “Sabina” ahora está muy molesta con “Alberto”, quien de nueva cuenta se fue en Septiembre (2012) a trabajar a la fábrica de botones, ella ya no quiso volver a pesar de que le ofrecían trabajo. “Sabina” dijo *“ya basta”, “Yo fui de las personas que, él dijera lo que dijera para mí todo estaba bien”*, sin embargo ya no se ha quedado callada frente a cosas que no son de su agrado, como el hecho de que él se haya gastado el dinero que con esfuerzo de ambos juntaron, y ni siquiera realizaron mejoras a la casa que ya habían planeado. *“Prefiero aquí morir de hambre que irle a hacer bolsa a mi viejo”* (en referencia a que el dinero el marido se los gasto en la juerga).

## **5.5. La alimentación como fenómeno histórico, social y cultural en Bandera de Juárez**

*“que gusto tan pendejo de enchilarse, de estar enchilado, y ay, no soportas y tomas agua”* (hijo de Sabina, en voz de Sabina).

La alimentación en Bandera de Juárez es una expresión particular de algunos sincretismos, es notoria la herencia alimentaria del proceso civilizatorio mesoamericano, que, como sabemos fundamenta la preparación de comidas en el uso del maíz de diversas formas.

Es importante señalar que en Bandera de Juárez la cocina y la preparación de alimentos, normalmente, continúan siendo espacio y trabajo femenino, aún persiste una fuerte división de roles sociales dictados por cuestiones de género, la cotidianidad es que la mujer cocine, por tanto, como pauta, son las mujeres las portadoras del conocimiento sobre la preparación de la comida, conocedoras de alimentos y de condimentos para su elaboración (Figura 15).



Figura 15. Mujeres preparando tamales para la celebración de todos los santos.

Sin embargo hay casos que rompen la norma: *“él, con un tío se iban a los ríos a agarrar camarones, y dice que cuando él estaba muchacho demoraba hasta una semana en el río, y pus ellos se guisaban, ellos se hacía arroz, se hacía lo que ellos querían, caldo de camarones, camarones al mojo de ajo, todo se lo hacía, entonces, él luego me decía pos vamos a hacer esto, pero fíjate como se hace, porque yo no todo el tiempo voy a estar aquí. Ya me amenazaba de desde entonces que él iba a hacer su vida afuera”* (Sabina).

*“Gracias a Dios el mío nunca llego y que si yo no tuviera comida, ¡ah! ahorita preparo, ahorita caliente, ahorita hago esto ahorita hago lo otro. Él sabe guisar, él preguntando*

*así a las personas ¿cómo se hace una barbacoa? ¿Cómo se enchila una pierna? ¿Cómo se hace el pozole? Él lo guisa, yo no, y así preguntando” (Sabina).*

*“entonces un día quise hacer sopa de fideo y resulta que primero guise el jitomate y ya después le eche los fideos, y me dice mi viejo, no, pero no enojado ni nada, pues ya ni modo vamos a comérnoslos porque nos los vamos a tirar verdad, mira primero fríe el fideo o cuando guises arroz dóralo y ya le picas el jitomate, porque antes pus no había ni luz para molerlo. Si hubiese sido otro me agarra a cachetadas” (Sabina).*

Bandera de Juárez es una localidad en la que la agricultura va perdiendo peso como actividad económica, y el trabajo asalariado ya sea en la industria o servicios gana terreno, lugar en donde también avanza la modernización vía urbanización. Por una parte influye la devaluación del trabajo campesino como actividad que asegure la reproducción (en sentido amplio) de la familia- por la relación costo- beneficio, por el trabajo que se tiene que imprimir para lograr una buena producción, por lo incierto del resultado al depender de factores ambientales y también de mercado. Por otro lado, también influye la cercanía del polo de desarrollo, Veracruz y su zona industrial crecida alrededor de la que era Tubos y Aceros de México Sociedad Anónima (TAMSA), y la oferta de trabajo asalariado que supone. En este sentido, son importantes los cambios que se establecen en los metabolismos sociedad- naturaleza al transformarse las actividades económicas.

*“Todos los tamseros (hace referencia a los trabajadores de TAMSA) van por su súper, van a cambiar sus vales. Él trabaja (su esposo) en una compañía en TAMSA (subcontratos), si fuera yo tamsera no estuviera aquí (echando tortilla para vender). Les*



*dan sus vales, cada mes se van y se surten de su despensa, y pos no se mortifican todo el mes, porque he visto, dos tres, se traen sus cajas” (María).*

En cuanto a la urbanización, se toma como vía para mejorar las condiciones de vida, en donde transformaciones, como la dotación de servicios, son procesos recientes y muy presentes en los habitantes, al respecto Manuela comenta que ahora a las mujeres se les facilita el trabajo, ella recuerda cuando tenía que ir a acarrear agua al río, “ahora las mujeres se han vuelto flojas”, en su percepción, ya no tienen que batallar tanto. Finalmente son cambios que han afectado la manera en que se realizan las cosas y en muchos casos simplifican las actividades.

Actualmente los servicios con que cuenta la mayoría de la población son agua entubada y energía eléctrica. Con la llegada de la electricidad comienza el uso de aparatos que modifican la forma de preparar y conservar los alimentos.

*“Cuando pusieron la luz fue cuando yo tenía a Lidia chiquita, (hace) como 39 o 40 años” (Sabina).*

*“La comida antes se rehervía o se echaba a perder y ya se la comían los animales, yo me acuerdo que antes mi mamá se le agriaban los frijoles, la olla de frijoles, y decía pos no los vamos dejar echar a perder, los agarraba y los enjuagaba y los escurría y los ponía a martajar en el molino de mano, hacía la bola de masa, le ponía un poco de manteca, porque antes era manteca, y decía, un chiquillo que se ponga a sacarme las hojas de maíz y sacaba las hojas de maíz y ya hacía tamales de frijol y eso comíamos y que buenos estaban los tamales de frijol, y en ese tiempo que ni hay ni que, así no se echaba a perder” (Sabina).*

*“Si yo no iba al río mi mamá le mandaba de comer a mi papá, y ya, muélete el chile, y ya molía el chilito, ya vez que antes era metate y ya lo molía rápido” (Rosa).*

En la localidad se suele relacionar el proceso de urbanización con bienestar, en parte por la simplificación de algunos trabajos que supone, pero también por la influencia de los mensajes que asocian un estilo de vida urbanizado y moderno al éxito y/o confort. Existe la percepción de que antes había más pobreza, por la carencia de bienes y servicios, entonces, no es extraño que se relacione la urbanidad como condición para superarla.

*“Tortilla enchilada, frijoles con chile comíamos, yo a mis chiquillos les hacía. Yo era muy pobre lavaba ajeno, a mi esposo no le gustaba casi el campo, le gustaba (hace un gesto como si se empinara una bebida, refiriendo que le gustaba tomar bebidas alcohólicas). Me llevaba yo mi burro cargado de ropa y todavía una batea arriba de la cabeza, bien llena, yo me apuraba, yo llegaba, nomás porque no había otra, llegaba a hervir ropa, te tenías que apurar porque antes todo era libre, había vacas, burros todos sueltos, entonces si no te apurabas el agua te la revolvió el ganado. Le digo, como uno sufrió, y yo no tenía que llevarles a mis hijos, y que crees que hacía yo: con la calabacita concha, y agarraba yo y en bolita de masa molía yo la calabacita, y su atole blanco y sus gorditas de calabaza eso les daba yo. Hierba mora, flor de calabaza, pipianes, todo eso uno hacía, si los borreguitos de cardón, la flor de izote, todo eso la andaba uno haciendo. Pues sí, ahora si tenemos, pues ya comemos pollo enchilado, o longaniza con arroz. Frutas solamente naranja, manzana o pera, hay que comprarla, pero muy cara, siete pesos una pera” (Petra).*

*“Lo que más siempre, lo que no falta en nuestra casa son los frijolitos, el chile. Antes tanta pobreza, que a veces no había ni para los jitomates, y había esas matitas de chile congo, pues ahorita ya se perdió el chile congo, pero en muchas partes había, lejos si, era silvestre, no lo hallas ya, eso era mucho antes, y decía oye vamos allá, y decía abuelita- abuelita, vamos por unos chiles congo, y ella con su delantal se los echaba aquí, y cortándolos traíamos como medio kilo, si era muy picosísimo, esa salsa era riquísima pero muy picosa, y lo tradicional eran frijolitos con unas gotas de chile Mi papa en su alicate, en su pañuelo traía docenas de crucetas, como le encantaba la cruceta, ah no, y sembraba calabaza, y esa calabaza que se come con dulce, cuando viene tiernita es muy sabrosa para guisarla, y se la hacía mi mamacita entomatada, o así que bien rica con su salcita de pipián, no dábamos unas comidas hermano, que eso era rico”* (Rosa).

*“En una forma se sufrió y en otra no porque, todo era más barato y pus todo lo había, por muy pobre. Mi mamá a veces decía, ¡ay dios que voy a hacer pa cenar!, van a llegar los chiquillos de trabajar y no va a ver ni que, pos agárrame una gallina y ya agarraba la mataba y en caldo, le echaba unas hojas de hierbabuena y un pedazo de cebolla y ya estaba el caldo”* (Sabina).

Para Ogden (2005) *“la comida es también un símbolo de estatus social. Las personas poderosas comen bien y son alimentadas bien por otros”. “La comida es una declaración de estatus social y una muestra del poder social”*.

Tenemos que algunos alimentos se pueden asociar a una condición de pobreza, probablemente para algunos resulta adecuado consumirlos en un ámbito privado, más

íntimo, de manera cotidiana, fuera de la vista de otros. Sin embargo la cosa cambia cuando se trata de alguna comida ritual, de fiesta, de convite como pueden ser bodas, bautismos e incluso funerales. Que decir de las dos fiestas que continúan siendo significativamente importantes para la mayoría de la población en Bandera de Juárez: el 15 de Mayo día del santo patrono de la localidad San Isidro Labrador y Todos los Santos.

*“Desde que yo me acuerdo de mis razones, mi mamá siempre el mole para la fiesta (15 de Mayo), el mole para todos los santos, para boda, quince años, bautizo. Rara la persona que no quiere hacer el mole, es un platillo fuerte y a pesar de todo muy sabroso”* (Rosa).

No es lo mismo un 15 de mayo para alguien que puede ofrecer una comilona a sus invitados, que para alguien que apenas sabe que va a comer para ese día, ni es lo mismo poder ofrecer chiles rellenos, que ofrecer tamal de barbacoa. Es decir también es un momento de distinción social, de visualizar relaciones de poder: distinguidos aquellos que han tenido un buen año, que son exitosos en términos económicos. Aquellos que en la balanza entre costo- beneficio salieron bien librados, o bien que su salario les permite tener un excedente que les posibilita convidar alimentos a los demás.

*“Es que, yo creo es como cada quien lo haga, porque hay muchos que hacen muchas cosas, y quien no puede, pues no hace nada”* (María).

En una de las visitas realizadas a Bandera de Juárez se le preguntó a Rosa si había televisión en la localidad cuando era niña, para ir despejando dudas acerca la influencia de éste medio de comunicación en los cambios en los patrones alimentarios. Respondió que solo dos familias, las ricas, tenían televisión en casa. Cuando salía por algún

mandado aprovechaba para asomarse y ver de pasada el aparato encendido, no tenía mucho tiempo, si el escupitajo que lanzaba su madre a la tierra se había secado para cuando volvía, era sometida a un correctivo. Actualmente en la mayoría de los hogares visitados cuentan con televisión y no extraña ver a las mujeres o a los niños frente a él. La televisión puede ser tomado como un símbolo de bienestar económico y de modernidad, y su influencia en los patrones alimentarios aún no se siente con toda su fuerza, los niños, como muestran estudios (Marine y Piqueras, 2006) son el público más vulnerable frente a los anuncios que asocian productos alimenticios con ideas de bienestar (por muy subjetivo que éste sea). Aunque en realidad la obesidad y las enfermedades crónico degenerativas asociadas, no sean en algún aspecto benéficas para el desarrollo de las capacidades de la población. Porque los anuncios no promueven la ingesta de una alimentación balanceada y rica en frutas y verduras, los productos que promocionan son en su mayoría bebidas azucaradas, dulces y cereales con azúcar añadida, los cuales tienen mayor contenido de calorías, grasa, carbohidratos y azúcar.(Kruger y Whitacre, 2009).

*“Cereal compro aquí en la tienda, eso sí a veces, porque ya vez que el cereal es muy caro y estos se lo acaban en una sentada. Cuando van a la escuela si comen cereal cuando hay, sino licuado chocomilk con pan o galletas, pero eso es del diario y en la noche. El sandwich nomás se los compro cuando hay junta o eso y ya no me da tiempo de hacerles de comer, se los compro en la tienda. A ellos nada más huevo con salchicha, les hago espagueti rojo o verde (crema, mantequilla, chile poblano), diario compro lo que voy a hacer, al súper solo vamos, luego nos metemos en los préstamos, y ya entonces ahí aprovechamos y vamos al súper. Nada más me voy a los yogur, cosas que aquí están*

*más caras, que me traiga arroz y eso no, pues aquí está igual, nada más me traigo luego cátsup, porque quieren hotdogs, traigo jabón, la mayonesa, puras cosas así que aquí son más caras. Pues es que casi aquí no es que hagan las cosas casi todo lo traen de otro lado. Enlatado, enlatado, los chipotles, pos así que comamos bien nutritivo como vez, no” (María).*

Entre los adultos un hábito arraigado es acompañar los alimentos o saciar la sed con refrescos embotellados, particularmente popular es la coca cola (hábito que aprenden los niños), sin embargo es común la idea de que los refrescos diferentes a la coca no afectan tanto la salud.

*“A estos (se refiere a sus padres) se les pasa el maracuyá y no hacen agua, se les pasa. Tenían limones y se les pasaban, por estar con la coca, y no hacen agua, yo si hago más agua” (María).*

Parece estrecha la relación entre consumo de bebidas azucaradas embotelladas, con la incidencia de diabetes, una de las enfermedades crónico degenerativas presente, junto a la hipertensión, por los cambios en la dieta y hábitos de vida, promovidos por el modelo agroindustrial de producción de alimentos.

La dieta de los habitantes de Bandera de Juárez es diversa, y esta no solo tiene que ver con la familia sino con los individuos. A pesar de que, lo que se come tiene determinantes sociales y familiares, también el gusto individual determina las elecciones que una persona realiza sobre su ingesta de alimentos, claro cuando hay opción de decidir, situaciones de carencia alimentaria no dejan mucho margen sobre las elecciones culinarias. Al respecto a Bruera (2005) le parece que: *“hay pocas ideas tan burguesas*

*como el gusto, pues da por hecho y por derecho la idea de una absoluta libertad de elección y anula la concepción primaria de necesidad. Instituyendo que el hambre es el gusto y la condena de los necesitados*". Así la alimentación no solo refleja gusto personal, sino también, relaciones de poder dentro de la estructura social.

A pesar de la fuerte influencia tanto de la red social a la que nos inscribimos al nacer (con sus características económicas y culturales), como de los aspectos biofísicos del territorio, el placer o gusto por ciertos alimentos es individual. Esto sin duda se relaciona con papilas gustativas, el agrado o no por ciertas texturas o consistencias, por la química entre ciertos sabores (olores) y nuestra percepción gustativa, pero también con la experiencia única que cada persona tiene frente al hecho social de la alimentación.

*"Luego la niña más grande era de todos los días era una pieza de pan, todos los días en el desayuno una pieza de pan con café. No le gustaba la leche, tenía que ser café negro y el pan ahí desbaratado, comía con cuchara, fue la única que me dio más lata por ese lado. La chiquita el refresco, ya cuando empezó, el refresco, pues ya le llenaba su mamila o se la mediaba y ya el chorrito que quedaba para los otros, esos, lo que hubiera, lo que yo les hiciera eso comían, ellos la comida que haiga. Y Germain no come salsa, lo picoso no, si le hago salsa de tomate con un pedacito de chile, pero el que come chile es el grande, a ese le hago una salsa de chile seco, un adobo o nomás salsa de chile, que se la prepare yo bien hecha, y Germain no"* (Sabina).

*"Es que son medio especiales casi casi tengo que hacer comida para cada quien, el medianito por decir así quiere las empanadas con frijoles, no las quiere ni con queso porque dice que el queso parece chicle, ni con jamón porque ya vez como que se dora,*

*tampoco, y puros frijoles, y al otro no le gustan con frijoles al otro se las preparo de jamón, y el otro si hay carne le puedo hacer empanadas de carne o luego hago empanadas y le echo un cachito de carne, pero el otro no” (María).*

*“Él luego me dice no me hagas esto porque a mí no me gusta, por supuesto, pongamos las enchiladas, que yo dijera ¡hay naco!, otro quisiera que lo consintieran con las enchiladas, empanadas, picaditas y tú eres más chocoso flaco. Si unas picaditas pero solamente que tenga muchas ganas, te come unas empanaditas pero solo que tenga muchas ganas, es algo especial, a él le fascina mucho que un caldito de quelites, que un caldito de hierbamoras, o todo caldudito, o que decir, que un chilatole de pollo” (Rosa).*

Se puede inferir que el diagnóstico médico de enfermedades crónico- degenerativas puede influir en la dieta que siguen las personas. La incidencia de diabetes es alta entre los adultos, pero no siempre lleva a una modificación de la dieta, por ejemplo: *“una dieta es cara, que come pura verdura, que come cosas que sin mucha grasa, yo como normal, yo guiso lo que es normal, los frijoles, un pedacito de pollo en chileatole, o que lo hago entomatado, que lo hago en salsa o así, lo voy haciendo y lo como con poca grasa. Como el arroz, la sopa de fideos, guiso una poquita de sopa que tampoco guiso muy seguido, eso es malo la sopa de fideo . También me gusta la papa el que no dejo es el café, todas las mañanas mi vaso de café” (Sabina).*

Otro caso es la historia de la hija de Guadalupe, quien tenía un mal congénito en los riñones, en principio no fue diagnosticado oportunamente, y posteriormente, pese a tener indicaciones de una dieta rigurosa la hija no dejaba de tomar refresco ni cosas picantes,



su idea era que al final se iba a morir y no quería dejar de disfrutar lo que le gustaba, ahora le ponen en la ofrenda cosas que eran de su agrado.

## 6. CONCLUSIONES

De los resultados obtenidos a través de este ejercicio analítico, podemos concluir:

Los objetivos planteados en la investigación se cumplieron (aunque queda la sensación de poder profundizar más). Los aspectos socioculturales del manejo del solar y de la alimentación son complejos y la mejor forma de tratarlos es a través de la interdisciplina. El equipo de trabajo de campo se conformó por una Bióloga estudiante de maestría, un Sociólogo (quien presenta esta tesis), y diferentes equipos de estudiantes de nutrición que evaluaron el estado nutricional de los pobladores y fortalecieron los talleres con sus conocimientos sobre nutrición humana. Además, acompañados por la doctora Carmen Álvarez y su experiencia. La etnografía y las herramientas que ofrece al método son idóneas para abordar los fenómenos socioculturales de un grupo social, los resultados dependieron de las habilidades desarrolladas para aplicarlos.

Uno de los errores cometidos fue el acercamiento sesgado a la comunidad, una forma de no hacerlo es a través de un análisis sobre los actores sociales, conocer la importancia social sobre grupos o individuos que conforman la comunidad, lo que nos permite definir con quienes podemos trabajar, con quienes no, y finalmente quienes pueden obstaculizar el trabajo si sienten afectado algún interés.

Un parteaguas en el curso de la investigación fue el periodo electoral en el año 2012, influyó en el trabajo, en cuanto cronograma y planteamientos metodológicos, nos obligó a la revisión sobre el acercamiento sesgado hacia la comunidad, en parte por la idea de no contribuir a ningún grupo político de forma directa o indirecta.

En Bandera de Juárez, a pesar del proceso de descampesinización descrito anteriormente, la alimentación es un referente identitario, sus habitantes se definen frente a otros por los alimentos que consumen, las formas en que se elaboran las comidas y el calendario de las mismas.

El consumo de alimentos como los “tamales de pedo” o el “manjar de nalga”, provoca que los habitantes de Bandera de Juárez se distingan de otros que en la región los han dejado de consumir o que los consumen con variantes. También entre ellos observamos esa variabilidad: si le gusta más o menos fermentada la masa para el manjar por ejemplo. Son procesos de identidad, distinguirse uno frente a otros. Son procesos en donde la población establece lo que les es común y lo que los diferencia, y fortalecen los vínculos que conforman la sociedad.

**Análisis sobre los aspectos socioculturales que intervienen de manera significativa en la conformación de los solares familiares,** tenemos que: por la estructura social con roles de género definidos, es que el solar continua siendo un espacio femenino; las mujeres son quienes, de manera común, se encargan de los trabajos realizados en este sitio; cambios en la estructura social, como más mujeres desempeñando el papel de proveedoras (ya sea en solitario o para apoyar a sus maridos), supone cambios en el manejo del solar; el proceso de urbanización que se da en la comunidad (dotación de bienes y servicios), los cambios en las actividades económicas, y la idea de relacionar lo urbano con bienestar (en donde juega un papel determinante la dicotomía atraso-modernidad) son determinantes en los usos que las familias le van asignando al solar.

Las celebraciones a San Isidro Labrador y de Todos los Santos constituyen un marco para la recreación de vínculos comunitarios e identidades individuales y colectivas. Los alimentos generados por los productores locales y consumidos localmente no sólo tejen relaciones sociales a través del mercadeo, muchos de los productos son intercambiados o regalados entre vecinos, familiares, compadres y amigos. También, la invitación para compartir la mesa y la comida, está en concordancia por lo propuesto por Mauss (2009), sobre el papel del “don” en la recreación de los vínculos sociales.

Por lo anterior, en cuanto **caracterizar las funciones socioculturales que cumplen los solares**, podemos decir: El solar familiar cumple una importante función social como espacio para los mencionados procesos sociales (identitarios y de fortalecimiento de los vínculos). Es un espacio social en donde se fortalecen los vínculos que constituyen las redes sociales: a través del fenómeno del don o convite, de los intercambios que fluyen a través de las redes. Además es en el solar donde se transmiten algunos de los conocimientos más significativos de la experiencia familiar a los integrantes más jóvenes, saberes marcados por la inserción de la familia en las redes sociales. Por lo expuesto podemos decir que la hipótesis: **El solar familiar en BJ cumple funciones sociales y culturales: como la transmisión del conocimiento y como espacio para procesos identitarios**, no se rechaza.

Por otra parte la **incidencia de la redes en la conformación del solar**, reside en los intercambios que por ellas fluyen, por una parte pueden ser bienes materiales como semilla o una planta, por otra pueden ser bienes inmateriales como los saberes sobre su cuidado. También pueden ser intercambios que apunten hacia el uso productivo del solar, como el ejemplo anterior, o pueden apuntar a un uso más urbano de este espacio,

por ejemplo, meterle un firme de concreto, gracias al material llegado vía alguna estancia de gobierno (las instituciones son parte de las redes sociales). Además que la poca presencia de plantas este definida por las de ornato. Así tenemos pues que la hipótesis: **El manejo de los solares familiares refleja los vínculos sociales que establece la familia con otros miembros de la localidad y con actores externos**, no se rechaza.

Sobre las relaciones entre calendario productivo del solar- calendario cultural e identidad cultural alimentaria, resumimos: La función productiva del solar está marcada fuertemente por las fechas de las celebraciones: es una suerte de metabolismo sociedad-naturaleza, hay condicionantes biofísicas temporales sobre lo que se siembra, pero finalmente qué se siembra y los usos de lo producido es una decisión humana, que incide en el agroecosistema. Con base a lo anterior sostenemos que la hipótesis: **Las redes sociales y el calendario cultural son aspectos significativos para la conformación de los solares familiares y la recreación de la identidad cultural alimentaria en Bandera de Juárez**, no se rechaza.

Para la planeación de las políticas públicas en la cuestión alimentaria dirigidas al pequeño y mediano campesino, lo mejor es que se aborde el fenómeno considerando todas sus aristas y no que prevalezca una visión productivista sobre los alimentos. Se tienen que considerar seriamente las implicaciones socioculturales de la alimentación, valorando los saberes campesinos e indígenas, y tomando en cuenta el potencial que los solares y la agricultura familiar tienen para contribuir a la seguridad alimentaria de las familias, sin repetir errores de los modelos de desarrollo verticales e integracionistas.

## 7. LITERATURA CITADA

- Aguilar R., S., 2009. La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del Siglo XX. *Revista de Historia Iberoamericana* 2: 52- 85.
- Aguilar R., S., 2008. Alimentando a la nación: género y nutrición en México. *Revista de Estudios Sociales* 29: 28- 40.
- Aguilar, I., M., y E., Ander E. 2001. *Diagnostico social. Conceptos y metodología.* Argentina. Grupo Editorial Lumen. pp 140.
- Altieri, M. 1999. *Agroecología. Bases científicas para una agricultura sustentable.* Editorial Nordan. pp. 338.
- Álvarez A., M.C., C. Olgún, A. Asiain y A. Castillo. 2001. Biotecnificación de solares familiares de las zonas bajas tropicales. *Revista Terra* 19: 37-45.
- Álvarez, A., M.C. 2008. *Modelo de gestión para pequeñas explotaciones agrarias, orientado a la seguridad alimentaria en México.* Tesis de Doctorado en Ciencias. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. España. Universidad Politécnica de Madrid. Madrid. pp. 315.
- Ardón M., M. 1993. *Agricultura prehispánica y colonial.* Guaymura. pp.187.
- Balcázar E., F. 2003. *Investigación Acción Participativa (IAP): Aspectos conceptuales y dificultades de implementación.* *Fundamentos en humanidades I/II*: 59- 77
- Bartra V., A. 2003. *El campo mexicano ante la globalización.* Conferencia magistral dictada en la Universidad Autónoma de Chapingo. 22 de febrero de 2003. Mimeo.
- Bartolomé, M. 1997. *Gente de costumbre y gente de razón. Las identidades étnicas en México.* México. Siglo XXI. pp. 214.
- Bertaux, D. 1989. *Los relatos de vida en al análisis social.* *Historia y fuente oral* 1: 87-96.
- Boege S., E. 2008. *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas.* INAH- CDI. pp. 291.
- Boege S., E. 1998. *Los mazatecos ante la nación, contradicciones de la identidad étnica en el México actual.* México. Siglo XXI. pp. 370.
- Bonfil B., G. 1991. *Pensar nuestra cultura.* México. Alianza Editorial. pp. 172.
- Bonfil B., G. 1990. *México profundo. Una civilización negada.* México. Grijalbo. pp. 250.

- Bruera, M. 2005. Meditaciones sobre el gusto. Vino, alimentación y cultura. Argentina. PAIDOS. pp. 208.
- Camberos C., M. 2000. La seguridad alimentaria de México en el 2030. Ciencia Ergo Sum 1: 49-55.
- Calvo R., M., 2004. La ciencia y la tecnología de los alimentos. Algunas notas sobre su desarrollo histórico. Revista Alimentaria 1: 19- 34.
- Caruso, I. 1993. Narcisismo y socialización. México. Siglo XXI. pp. 139.
- Challenger, A. 1998. Utilización y conservación de los ecosistemas terrestres. México. Comisión Nacional para el Conocimiento y uso de la Biodiversidad. pp. 847.
- Chávez, A., M. et al. 1995. Cambios dietéticos en México y su relación con las enfermedades crónico degenerativas. Archivos Latinoamericanos de Nutrición 1:206-213.
- Cedillo A., O. 2007. Soberanía y seguridad alimentaria. Sistemas Ambientales 2: 27-39.
- Cetrángolo, H. s/a. Marco teórico de los agronegocios y el estudio de las cadenas agroalimentarias.[http://www.adblickagro.com/prensa/agro/cadenas\\_agroalimentarias](http://www.adblickagro.com/prensa/agro/cadenas_agroalimentarias) (Febrero, 2012).
- Díaz, M. 2003. Efraín Hernández Xolocotzin. GEA AC. Video, 19 min.
- Diego Q., R. 2007. Intervenir o no intervenir en el desarrollo: es, o no es la cuestión. Cuadernos de Desarrollo Rural 059: 63.86.
- Diego Q., R. 1997. El sector agropecuario y los paradigmas del desarrollo económico mexicano. Economía: Teoría y práctica 2: s/p. [www.azc.uam.mx/publicaciones/etp/num7/a7/htm](http://www.azc.uam.mx/publicaciones/etp/num7/a7/htm) (Mayo, 2012).
- Diego Q., R. y R., Calderón. 1998. El maíz y las políticas agrícolas en México: Centéotl vs el libre mercado. En Tarrío G., M. y L., Concheiro (coord.) La sociedad frente al mercado. La Jornada- UAM- Xochimilco. pp. 223- 240.
- Duhart, F., 2004. Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria. Sincronía, 32: s/p.
- Farga, A. 1968. Historia de la comida en México. México. COSTA-AMIC. pp. 284.
- Estada L., E., Bello, y L. Serralta. 2011. El solar: espacio social y conocimiento local. En Bello B., y E. I. J. Estrada L. (comp). Cultivar el territorio maya, conocimiento y

organización social en el uso de la selva. Universidad Iberoamericana- El Colegio de la Frontera Sur. Págs 45-66.

Ferguson, B., G., Morales, H., González, A., Iñiguez, F., Martínez M. E., McAfee, K., Nigh, R., Perfecto, I., Philpott, S., Soto, L., Vandermeer, J., Vidal, R., Ávila, L., Beranardino, H., Real- Pozo, R. 2009. La soberanía alimentaria: cultivando nuevas alianzas entre campo, bosque y ciudad. *Agroecología* 4: 49-58.

Ferrarotti, F. 2011. Las historias de vida como método. *Acta sociológica* 56: 95-119.

Galeano, E. 2010. *Las venas abiertas de América Latina*. México. Siglo XXI. pp. 384.

Garcés, V., 2003. *La soberanía alimentaria en tiempos de globalización*. España. UPV–CERAI. pp.12.

García C., M. Muñoz, A. Roldán, S. Bermejo, A. Ávila. 2008. Dinámica familiar y su relación con hábitos alimentarios. *Estudios sobre Culturas Contemporáneas* 27: 9- 46.

Good, C., G., Barrientos. 2004. *Nahuas del Alto Balsas*. México. CDI- PNUD. pp. 39.

González, M. y V., Toledo. 2011. *Metabolismos naturaleza e historia. Hacia una teoría de las transformaciones socioecológicas*. España. Icaria-Perspectivas Agroecológicas. pp. 375.

Harris, M. 2009. *Bueno para comer*. España. Alianza Editorial. pp. 331.

Hernández X., E. 1977. *Agroecosistemas de México: contribuciones a la enseñanza, investigación y divulgación agrícola*, México. Colegio de Postgraduados. pp. 559.

Horat, A. 2004. “Un mundo donde quepan muchos mundos”: concepción política y poética del Ejecito Zapatista de Liberación Nacional. *Boletín Hispano Helvético* 4:105- 117.

Instituto Nacional de Salud Pública. 2001. *Encuesta Nacional de Nutrición 1999*, pp. 320.

INEGI. 2010. *Censo Nacional de Población y Vivienda 2010. Datos por localidad*. S/p.

Iturriaga S., J. 1998. *Cocinas de México. La diversidad cultural de México*. México. Fondo de Cultura Económica. pp. 72.

Juárez O., A., J. Ramos- Elorduy, y J., Pino. 2012. Insectos comestibles en algunas localidades en la región centro del Estado de México: técnicas de recolección, venta y preparación. *Dugesiana* 19: 123-133.



- Khun, T. 1995. La estructura de las revoluciones científicas. México. Fondo de Cultura Económica. pp. 319.
- Koons, G. D. 2004. ¿Qué comeremos mañana?. Lyly Films. Video, 89 min.
- Kruger, N., y C. Whitacre. 2009. Efecto de la publicidad televisiva sobre la selección de alimentos por escolares del Noroeste Argentino. DIATE 127: 24-33.
- La Jornada. 2012. Glass compartirá con wirráríkas “una manera diferente de escuchar música”. Noviembre 13. pp. 5.
- López, C. 2005. La hermenéutica en la antropología, una experiencia y propuesta de trabajo etnográfico: La descripción densa de Clifford Geertz. Ra Ximhai 002: 291-301.
- Lorenzer, A. 1976. Bases para una teoría de la socialización. Argentina. Amorrortu. Pp. 139.
- Mariaca M. R., M.C. Álvarez, L.M. Arias, D. Cahuich-Campos, A. González-Jácome, M.A. Vásquez, H. van der Wal. 2011. Avances en el estudio de los huertos familiares del Sur de México. En: Sistemas Biocognitivos Tradicionales: paradigmas en la conservación biológica y el fortalecimiento biocultural. Capítulo IV: Domesticación. Asociación Etnobiológica Mexicana, A.C., Global Diversity Foundation, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, El Colegio de la Frontera Sur, Sociedad Latinoamericana de Etnobiología. Págs. 108-116.
- Mariaca, R., A. González Jácome y L. M. Arias. 2010. El Huerto Maya yucateco en el siglo XVI. México. ECOSUR. pp. 180.
- Marín M., G., C. Álvarez, J. Rosique. 2004. Cultura alimentaria en el municipio de Acandí. Boletín de Antropología. Págs. 51- 72.
- Marine, A., y M. Piqueras. 2006. Alimentación y publicidad. HUMANITAS Humanidades Médicas 8: 1-16.
- Martínez, V. 2004. El trabajo en y con las redes. Intervención con familias de extrema pobreza. Universidad de Chile- FLACSO. pp. 87.
- Martínez T., J., y G. Cañez de la F. 2010. La cocina tradicional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Estudios sociales 17: 182- 204.
- Mauss, M. 2009. Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas. Argentina. Kats. pp. 79.
- Molano L., O. 2008. Identidad cultural un concepto que evoluciona. Opera. 7: 69-84.

- Molina, L. 1995. "Revisión de algunas tendencias del pensamiento agroalimentario (1945-1994). *Agroalimentaria* 1:20-32.
- Morales, T. 2009. Améjímínaa mojcho ("la comida de nuestra gente"). *Etnografía de la alimentación entre los miraña. Cuadernos interculturales* 12: 199-223.
- Morse, M., J. 1999. Los métodos cualitativos: el estado del arte. *Qualitative Health Research*, 9(3): 393-406.
- Muñoz O., A., J. Cuevas, A. Santacruz, I. Olvera, O. Taboada. 2001 Diversidad del maíz en los nichos ecológicos y culturales de México. UACH. Publicaciones del Programa Nacional de Etnobotánica, Serie Agroecosistemas 5. pp. 32.
- Ogden, J. 2005. *Psicología de la alimentación*. México, Morata. pp. 309.
- Ortiz G., A. y M., Montes, E. 2005. La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. *Estudios Sociales* 025: 8-34.
- Parra M, 2010. Importancia de los agroecosistemas en el desarrollo del territorio. Memoria del simposio agroecosistemas y territorialidad. Veracruz. México.
- Ramos- Elorduy, J., y J.M. Pino. 2004. Los Coleoptera comestibles de México. *Anales del Instituto de Biología/Serie Zoología* 75: 149- 183.
- Rebato, E. 2009. Las "nuevas" culturas alimentarias: globalización vs etnicidad. *Osasunaz* 10: 135-147.
- Rojas R., T. 1991. La agricultura en tierras mexicanas desde sus orígenes hasta nuestros días. México. Grijalbo. pp. 420.
- Rozitchner, L. 1982. Freud y el problema del poder. México. Folios ediciones. pp. 172.
- Taibo I, P. I. 2012. *Encuentro de dos fogones*. México. Planeta. pp. 342.
- Théodore, R., F., 2010. Marco teórico y conceptual del insumo socio-cultural de la Canasta normativa, México. *Evalúa- DF*. pp. 54.
- Todorov, T. 1993. *Frente al límite*. México. Siglo XXI. pp. 311.
- Troncoso M., C. Álvarez, y R. Sepúlveda. (1995). "Redes sociales, salud mental y esquizofrenia. Una revisión del tema". *Rev. de Psiquiatría* 3/4: 163-172.
- Van der Wal, H., E. Huerta, O. Taboada. 2009. Huertos familiares en Tabasco: su contribución a la conservación de la biodiversidad, economía familiar y salud humana. México. SERNAPAM- ECOSUR. pp. 224.

- Villasante, T. 2007. Una articulación metodológica: desde textos del Socio análisis, I(A)P, F. Praxis, Evelyn F. Keller, Boaventura S. Santos, etc. *Política y Sociedad* 1: 141-157.
- Villegas, M., y F. González. 2011. La investigación cualitativa de la vida cotidiana: Medio para la construcción del conocimiento social a partir de lo individual. *Psicoperspectiva* 2: 35-59.
- Wittgenstein, L. 1999. *Investigaciones filosóficas*, España. Crítica. pp. 547.
- Zizumbo V., D., y P. C. García M., 2008. El origen de la agricultura, la domesticación de plantas y el establecimiento de corredores biológico- culturales en Mesoamérica. *Revista de Geografía Agrícola* 41: 85- 113.

## 8. ANEXOS

### Anexo 1. Biodiversidad vegetal cultivada en los solares de Bandera de Juárez.

Familia	Nombre científico	Nombre común	Usos	Parte usada
Adoxaceae	<i>Sambucus sp.</i>	Sauco	Medicinal	Hojas
Agavaceae	<i>Yucca sp.</i>	Izote	Comestible	Flor
Amaranthaceae	<i>Dysphania ambrosioides</i>	Epazoniate	Condimenticia	Hojas
Amaranthaceae	<i>Amaranthus caudatus</i>	Moco de pavo	Ritual o para celebracion	Flor
Amaranthaceae	<i>Amaranthus hybridus</i>	Quelite blanco	Comestible	Hojas
Anacardiaceae	<i>Mangifera indica</i>	Mango criollo	Comestible	Fruto
Anacardiaceae	<i>Mangifera indica.</i>	Mango manila	Comestible	Fruto
Anacardiaceae	<i>Mangifera indica.</i>	Mango morado	Comestible	Fruto
Anacardiaceae	<i>Pistacia vera</i>	Pistache	Ornamental	Toda la planta
Annonaceae	<i>Annona muricata</i>	Guanabo	Comestible	Fruto
Annonaceae	<i>Annona macrophyllata</i>	Ilamo	Comestible	Fruto
Apiaceae	<i>Eryngium foetidum</i>	Cilantro silvestre	Condimenticia	Hojas
Apocynaceae	<i>Catharanthus roseus</i>	Ninfa blanca	Ornamental y Medicinal	Toda la planta
Araceae	<i>Xanthosoma robustum</i>	Mafafa	Ornamental	Toda la planta
Arecaceae	<i>Cocos nicifera</i>	Palmera	Ornamental	Toda la planta
Asteraceae	<i>Arnica sp.</i>	Árnica	Ornamental y Medicinal	Toda la planta
Asteraceae	<i>Tagetes erecta</i>	Cempazuchitl	Ritual o para celebracion	Flor
Asteraceae	<i>Artemisia mexicana</i>	Estafiate	Medicinal	Tallos y hojas
Asteraceae	<i>Porophyllum ruderale</i>	Papalo	Condimenticia	Hojas
Bignoniaceae	<i>Parmentiera aculeata</i>	Cuajilote	Medicinal	Hojas
Bromeliaceae	<i>Ananas comosus</i>	Piña	Comestible	Fruto

Cactaceae	<i>Acanthocereus</i> <i>sp.</i>	Cruceta	Comestible	Hojas
Cactaceae	<i>Opuntia sp.</i>	Nopal	Comestible	Hojas
Caricaceae	<i>Carica papaya</i>	Papaya amarilla	Comestible	Fruto
Caricaceae	<i>Carica papaya</i>	Papaya maradol	Comestible	Fruto
Combretaceae	<i>Terminalia</i> <i>catappa</i>	Almendro	Comestible	Toda la planta
Convolvulaceae	<i>Ipomoea batatas</i>	Camote	Comestible	Raiz
Cucurbitaceae	<i>Cucurbita sp.</i>	Calabaza	Comestible	Fruto
Cucurbitaceae	<i>Cucumis sativus</i>	Pepino	Comestible	Fruto
Cucurbitaceae	<i>Cucurbita</i> <i>maxima</i>	Calabaza pipián	Comestible	Fruto y Semilla
Euphorbiaceae	<i>Euphorbia</i> <i>pulcherrima</i>	Noche buena	Ornamental	Toda la planta
Fabaceae	<i>Phaseolus sp.</i>	Frijol ejotero	Comestible	Fruto
Fabaceae	<i>Leucaena</i> <i>leucocephala</i>	Guaje Habichuela cola	Comestible	Fruto
Fabaceae	<i>Phaseolus sp.</i>	de pato	Comestible	Fruto
Fabaceae	<i>Pachyrhizus</i> <i>erosus</i>	Jícama	Comestible	Raiz
Fabaceae	<i>Tamarindus</i> <i>indica</i>	Tamarindo	Comestible y Bebida	Fruto Toda la planta
Heliconiaceae	<i>Heliconia sp.</i>	Platanillo	Ornamental Medicinal, Condimenticia y Ritual o celebracion	Toda la planta
Lamiaceae	<i>Ocimum</i> <i>basilicum</i>	Albahaca	Medicinal y Condimenticia	Hojas
Lamiaceae	<i>Mentha spicata</i>	Hierba buena	Condimenticia	Hojas
Lamiaceae	<i>Solenostemon</i> <i>sp.</i>	Orégano orejón	Condimenticia	Hojas
Lauraceae	<i>Persea</i> <i>americana</i>	Aguacate	Comestible	Fruto
Lythraceae	<i>Punica granatum</i>	Granada	Comestible	Fruto
Lythraceae	<i>Lawsonia</i> <i>inermis</i>	Residon	Sombra	Toda la planta
Malpighiaceae	<i>Byrsonima</i> <i>crassifolia</i>	Nanche	Comestible	Fruto
Meliaceae	<i>Melia azedarach</i>	Piocha	Medicinal	Hojas Toda la planta
Meliaceae	<i>Cedrela odorata</i>	Cedro	Sombra	planta
Musaceae	<i>Musa sp.</i>	Plátano bolsa	Comestible	Fruto

Musaceae	<i>Musa sp.</i>	Plátano macho Plátano	Comestible	Fruto
Musaceae	<i>Musa sp.</i>	manzano	Comestible	Fruto
Myrtaceae	<i>Psidium guajava</i>	Guayaba	Comestible	Fruto
Myrtaceae	<i>Pimenta dioica</i>	Pimienta (árbol)	Condimenticia	Fruto Toda la planta
Nyctaginaceae	<i>Bougainvillea sp.</i>	Bugambilia	Ornamental	
Oxalidaceae	<i>Averrhoa carambola</i>	Carambola	Bebida Comestible y	Fruto
Passifloraceae	<i>Passiflora edulis</i>	Maracuya	Bebida	Fruto
Piperaceae	<i>Piper auritum</i>	Acuyo	Condimenticia	Hojas
Poaceae	<i>Sacharum officinarum</i>	Caña	Comestible	Fruto
Poaceae	<i>Zea mays</i>	Maíz (decal)	Comestible	Fruto
Portulacaceae	<i>Portulaca oleracea</i>	Verdolaga	Comestible	Toda la planta
Rosaceae	<i>Prunus persica</i>	Durazno	Comestible	Fruto Toda la planta
Rosaceae	<i>Rosa sp.</i>	Rosas	Ornamental	
Rosaceae	<i>Prunus sp.</i>	Ciruela roja	Comestible	Fruto
Rosaceae	<i>Spondias purpurea</i>	Ciruelo	Comestible	Fruto
Rubiaceae	<i>Randia aculeata</i>	Crucetillo	Medicinal	Hojas Toda la planta
Rubiaceae	<i>Ixora coccinea</i>	Isora	Ornamental	
Rubiaceae	<i>Morinda citrifolia</i>	Noni	Medicinal	Fruto
Rutaceae	<i>Citrus aurantifolia</i>	Limón	Comestible y Bebida	Fruto
Rutaceae	<i>Citrus aurantium</i>	Naranja agria	Comestible y Bebida	Fruto
Rutaceae	<i>Citrus sinensis</i>	Naranja	Comestible y Bebida	Fruto
Rutaceae	<i>Citrus sp.</i>	Naranja marto	Comestible y Bebida	Fruto
Rutaceae	<i>Citrus paradisi</i>	Pomelo	Comestible	Fruto
Sapotaceae	<i>Manilkara zapota</i>	Chico zapote	Comestible	Fruto
Solanaceae	<i>Capsicum sp.</i>	Chilpaya	Condimenticia	Fruto
Solanaceae	<i>Solanum nigrum</i>	Hierba mora	Comestible	Hojas
Solanaceae	<i>Lycopersicum esculentum var. Cerasiforme</i>	Tomate ojo de venado	Comestible	Fruto

## Anexo 2

### RECETARIO DE COCINA ELABORADO POR: LAS MUJERES DE LA COMUNIDAD BANDERA DE JUAREZ



\*LOS PLATILLOS FUERON ELABORADOS CON PRODUCTOS DE LOS PATIOS FAMILIARES.

Junio 2012

#### AGUA DE MANGO

##### INGREDIENTES

- Mango
- Agua
- Azúcar
- Hielo

##### PROCEDIMIENTO

Se pela el mango y se licuan todos los ingredientes.



## FLOR DE IZOTE ENTOMATADA

### INGREDIENTES

- Flor de izote
- Tomate
- Chile jalapeño
- Cebolla
- Epazote

### PROCEDIMIENTO

Se corta el tomate, chile y cebolla en cubos. Se fríen y una vez bien fritos se agrega la flor de izote. Se sirve con tortillas.



## NOPALES ASADOS

### INGREDIENTES

- Cebolla
- Nopales en tiras
- Chile jalapeño
- Sal



### PROCEDIMIENTO

Se ponen en un sartén a sofreír los nopales, el chile y la cebolla hasta que a los nopales se les corte la baba



## ENSALADA DE FRIJOL ARROZ



### INGREDIENTES

- frijol arroz cocido
- mango picado
- tomate picado
- cebolla picada
- jugo de limón
- aceite y sal al gusto

### PROCEDIMIENTO

Se mezclan todos los ingredientes y se sirve

## ENSALADA DE CRUCETAS



### INGREDIENTES

- crucetas
- tomate
- cebolla
- chile jalapeño
- jugo de un limón
- sal al gusto

### PROCEDIMIENTO

Picar y cocer las crucetas

Dejar enfriar y escurrir

Picar el tomate, chile y cebolla

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente

Servir frío.

## SOPA DE FRIJOL ARROZ

### INGREDIENTES

Frijol arroz cocido y en caldo  
Cebolla picada  
1 chile jalapeño picado  
1 diente de ajo picado  
3 tomates picados  
1 rama de apazote  
Aceite y sal al gusto.  
1 limón



### PROCEDIMIENTO

Se sofríen la cebolla, el ajo y el chile hasta que se acitronan  
Se le agrega el tomate picado, hasta sazonar.  
Se agrega el frijol arroz, el caldo y la rama de epazote.  
Se deja hervir 5 minutos, se sirve caliente y se puede acompañar con una rebanada de limón.

## QUELITES ENCEBOLLADOS

### INGREDIENTES

- Quelites
- Cebolla
- Chile jalapeño
- Aceite y sal al gusto.



### PROCEDIMIENTO

Las hojas lavadas de los quelites, la cebolla y el chile, se pican.  
Se pone a sofreír la cebolla y el chile, después se le agrega el quelite y se sazona al gusto..  
Se sirve caliente.