



Artículo

Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México

Domesticate globalisation: Food and culture in the urbanisation of a rural area in Mexico

Miriam Bertran

Área de Investigación Educación y Salud, Departamento de Atención a la Salud, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, Calzada del Hueso 1100, Coyoacán, Villa Quietud, Edificio G Piso 2 Cubículo 207, 04960 Ciudad de México, D.F., México

Recibido el 31 de enero de 2017; aceptado el 16 de mayo de 2017

Resumen

En este artículo se presentan algunos elementos para analizar el impacto de la globalización en la vida cotidiana a través del estudio de la alimentación de una localidad rural en urbanización. Los alimentos, las ideas y las prácticas de consumo de esta población permiten reflexionar sobre cómo se construye la cultura alimentaria de un grupo humano en la interrelación de factores macro y microsociales. A este proceso le llamamos domesticar la globalización, es decir, la manera de gestionar e incorporar tanto los alimentos nuevos como la información que se difunde sobre ellos, y adaptarlos a la vida cotidiana en el marco de una sociedad marcada por el ideal de progreso y desarrollo.

© 2017 Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. Este es un artículo Open Access bajo la licencia CC BY-NC-ND (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

Palabras clave: Globalización; México; Alimentación; Vida cotidiana

Abstract

This article presents a number of elements to analyse the impact of globalisation on daily life by studying eating habits in a rural town undergoing urbanisation. The food, ideas and consumption practices of this population help to understand how the food culture of a human group is constructed in the interrelation of macro- and micro-social factors. We call this process domesticating globalisation, that is, the way in which new foods, as well as the information about them, are managed, incorporated and adapted to daily life in the context of progress and development.

© 2017 Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. This is an open access article under the CC BY-NC-ND license (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

Keywords: Globalisation; Mexico; Food; Daily life

Introducción

El estudio de la alimentación cotidiana en contextos particulares permite acercarse a conocer cómo se manifiestan en la vida cotidiana los procesos macrosociales como la expansión del capitalismo, la liberalización de la economía y el consecuente aumento de circulación de mercancías, la intensificación del tránsito de personas de un país a otro y la difusión rápida de

información e ideas. Esto, que casi como lugar común llamamos globalización, es el marco o el gran paraguas bajo el cual hoy, en todo el mundo, la población vive y se organiza para llevar a cabo las actividades cotidianas que permiten la subsistencia y la reproducción.

En el ámbito doméstico, la organización de las tareas cotidianas sigue girando en torno al trabajo, el cuidado de los hijos y la alimentación del grupo. Comer es una actividad ineludible, necesaria en términos fisiológicos para dotar al organismo de los nutrientes para su funcionamiento, pero —o quizá justamente por eso— está determinada por factores sociales, económicos, culturales y políticos. En este sentido, pues, el análisis de cómo se cubre la imperativa necesidad de comer —el tema de la

La revisión por pares es responsabilidad de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Correo electrónico: mbertran@correo.xoc.uam.mx

<http://dx.doi.org/10.1016/j.antro.2017.05.003>

0185-1225/© 2017 Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. Este es un artículo Open Access bajo la licencia CC BY-NC-ND (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

antropología de la alimentación— es un buen tema para describir y entender cómo se manifiesta la globalización en la vida diaria.

En este artículo presento algunos elementos para contribuir al análisis del impacto de la globalización en la vida cotidiana, a partir del estudio de la alimentación en una localidad en proceso de urbanización, Ajalpan en el Estado de Puebla¹. Este caso creemos que es útil dado que se encuentra en un proceso que la población denomina de “actualización”, ya que dado el crecimiento demográfico en 2010 adquirió la categoría de localidad urbana. Como veremos más adelante, la población está en la búsqueda de una forma de vida que le permita acceder a la idea de progreso, de que mejora, de que forma parte de la dinámica de modernización de México y del mundo; una de las maneras en que este proceso se manifiesta es en las prácticas y percepciones alimentarias.

Soy consciente que hablar de progreso y modernización requiere un trabajo profundo de conceptualización, dado que ambos son categorías que dan mucho de sí, y que a menudo ambos se han usado de manera superficial dando por supuesto que todos entendemos lo mismo. La modernidad como proceso para alcanzar el progreso ha sido el discurso dominante en los planes nacionales de desarrollo de países como México; básicamente ha significado la incorporación de todos los sectores sociales al sistema económico dominante de trabajo y consumo a escala global adaptado e incorporado localmente (Ayora y Vargas, 2005). En este texto pretendo acercarme a la descripción de este proceso, al que voy a llamar “domesticar la globalización”.

La domesticación de la globalización es una idea que me surgió a partir de la observación de la alimentación en Ajalpan, y de la propuesta de Lins Ribeiro (2015) “la globalización desde abajo” para llamar la atención sobre el hecho de que la globalización tiene impacto en todos los sectores sociales de todos los países, aun en aquellos que suponemos ajenos a los movimientos de los grandes centros urbanos. Si bien Ribeiro hace su planteamiento a partir del estudio de la producción y distribución de mercancías —en particular la piratería—, su análisis me parece útil para explicar la manera cómo afecta la vida cotidiana de grupos sociales con acceso reciente al consumo como los sectores de niveles más bajos y/o rurales en países emergentes. Estos sectores sociales en proceso de urbanización van dejando de consumir artículos de producción propia o de intercambio y compran todo lo que necesitan. Estas poblaciones, como Ajalpan, han estado física y virtualmente alejadas de los centros urbanos hegemónicos, y en los últimos años van acercándose tanto por las mejoras en las vías de comunicación como por el acceso a los medios electrónicos y el internet. En este sentido, en términos alimentarios, la globalización ha aumentado el acceso en cantidad y

variedad a los alimentos, así como la información sobre ellos, pero para incorporarse en la cultura alimentaria local requieren un proceso de domesticación.

Alimentación, cultura y globalización

Comer es más que el alimento, o podemos decir que la comida es más que comer, más que la nutrición, y más que comprar y cocinar como una actividad diaria; comer es todo esto y más. Sidney Mintz (1996a) propone que la comida tiene significados, es decir, atributos culturales que sirven para clasificar y escoger la comida adecuada para cada ocasión. Estos significados son el resultado de la interacción entre las condiciones macro y microsociales, en sus palabras: significados externos e internos. Los significados externos son las condiciones sociales, políticas y económicas de una sociedad, que determinan las posibilidades reales de acceso a los alimentos, no solo en términos de disponibilidad sino también socioculturales. En su libro *Dulzura y Poder: el papel del azúcar en la historia moderna*, Mintz (1996b) hace una detallada descripción de cómo el azúcar se inserta en la cultura alimentaria de los ingleses, lo que es posible por el desarrollo de sistemas de producción intensivos de caña en las colonias en América, las condiciones de trabajo durante la Revolución Industrial y los usos previos del azúcar por las clases altas en Europa. El estudio de Mintz sobre el azúcar da cuenta de la complejidad del proceso alimentario en el que confluyen aspectos de diversa índole, pero también muestra que la globalización tampoco es un proceso reciente, si bien ha adquirido una escala diferente a partir de la revolución tecnológica y la expansión del capitalismo después del fin de la guerra fría. Por lo que se refiere a los significados internos, Mintz los define como lo que quieren decir las cosas para quien las usa, la manera en que se vuelven íntimas y familiares, se incorporan a la vida diaria (Mintz, 1996a, p. 20).

Esta propuesta de Mintz tiene más de 20 años², y aunque no habla del proceso de globalización como tal, sin duda sigue siendo útil para explicar la construcción de una cultura alimentaria en particular determinada por las condiciones reales de dinero, tiempo, trabajo, organización del hogar y las relaciones de poder para la producción y la distribución de alimentos. En la actualidad, más que nunca, lo que sucede en el sistema económico y político mundial afecta las actividades diarias en todos los rincones del planeta. En ese sentido, el estudio de los hábitos alimentarios es un tema interesante para mostrar los efectos de la globalización en los “imponderables de la vida cotidiana”, como decía Malinowski.

La globalización se caracteriza por una intensificación de la interacción entre focos distantes de producción, circulación y consumo, en un proceso complejo e interdependiente. Una de sus características centrales es la desregulación y la eliminación de los controles de las transacciones internacionales (García Canclini, 1999), es decir, la libre circulación de mercancías resultado del triunfo del neoliberalismo en el mundo. La

¹ El trabajo de campo en Ajalpan se llevó a cabo durante el verano de 2011, como parte de un proyecto más amplio sobre alimentación, cultura y salud en México financiado por Danone Research, Francia. Se hizo observación directa y observación participante, entrevistas a profundidad a hombres y mujeres de entre 20 y 40 años, y un grupo de discusión con mujeres amas de casa. Se consultaron fuentes de información estadística y económica del municipio y de los sistemas gubernamentales como el INEGI y el Sistema Nacional de Información Municipal para describir el contexto sociodemográfico.

² La primera edición en inglés del libro *Dulzura y Poder* se publica en 1985 [*Sweetness and Power*, Viking Penguin, New York].

revolución tecnológica ha permitido acelerar la circulación de bienes y gente, así como el acceso a la información por los medios electrónicos y el internet, lo que ha trastocado la noción de tiempo y espacio en la sociedad contemporánea. Entre otras cosas ha generado concentración de capitales industriales y financieros, y un acceso mayor al consumo en todos los sectores sociales, pero un acceso desigual. Giménez (2005) plantea que hay una polarización entre las grandes ciudades globales aceleradas y las zonas rurales aisladas, con una relación diferente con “el tiempo y el espacio global”: se invierte menos tiempo en ir de un lugar a otro, la estacionalidad de la producción de alimentos ya no es una limitante para tenerlos todo el año (como los mangos o las castañas, por ejemplo); la flexibilidad laboral ha alterado los ritmos del tiempo de trabajo, entre otras cosas.

Para Appadurai (2001), la globalización se caracteriza por la intensificación de la circulación de mercancías, gente e ideas, constituyendo flujos culturales que permiten imaginar mundos diferentes a los que acceder a través del consumo. Estos mundos, paisajes culturales, pueden ser reales por medio de experiencias efímeras que ofrece el mercado, aunque sin referencia de espacio y tiempo, ya que no hay que ir muy lejos para conseguir algo del otro lado del mundo, ni tener una máquina del tiempo para recrear cómo se vivía antes; el mercado de lo “retro” o “vintage” da cuenta de eso. En el caso que nos ocupa, la alimentación, son evidentes las posibilidades que ofrece la expansión del capitalismo: se puede ir a un “auténtico” restaurante chino que ofrece comida cantonesa “tradicional” y después ir a un coffee-bar a tomar un espresso en el mundo imaginario de un actor de Hollywood. O bien acudir a una comida de migrantes oaxaqueños en Los Ángeles donde se prepara comida de fiesta con ingredientes que algún familiar ha traído directamente de Oaxaca, imaginando un entorno familiar local. Un restaurante de comida mexicana en Nueva York permite tener experiencias diferentes según los comensales: mexicanos nostálgicos de sus sabores, turistas que quieren experimentar la nostalgia de los mexicanos, o americanos que quisieran tener la nostalgia de un mundo “tradicional” idealizado. Para entender como todo esto es posible y es parte de la cultura alimentaria contemporánea, Appadurai (2001) propone la descripción de los flujos culturales, es decir, de las maneras como circulan las personas, las ideas y las mercancías.

Pero, como mencionamos antes, la globalización no es igual para todos; el acceso a los flujos culturales no es igual, tanto por el acceso a bienes y servicios, como por la manera en como se gestiona toda la información; de hecho, no hay un acceso equitativo a la información, y estamos lejos de hablar de un fenómeno universal. En México, según el INEGI, en el segundo trimestre de 2015 más del 40% de la población mayor de 6 años no era usuaria de internet, y casi el 60% de los hogares no tiene conexión³. Tampoco son iguales las posibilidades de circulación de la gente, ni en términos económicos ni en términos legales, como lo testifican los millones de mexicanos que ilegalmente viven en Estados Unidos. Pero los efectos de la globalización

están ahí y se requiere hacer la descripción y análisis de los procesos socioculturales, económicos y políticos involucrados.

En el caso que nos ocupa, la construcción de la cultura alimentaria es un proceso dinámico que en el contexto de la globalización se nutre —por igual en términos literales que metafóricos— de un amplio y diverso abanico de posibilidades, posibilidades que llegan, desde la lógica de los flujos culturales, por la circulación de alimentos, de ideas sobre ellos que se difunden por los medios de comunicación y por los migrantes. La intensificación de la distancia entre el productor y el consumidor ha afectado la disponibilidad y el acceso a alimentos frescos, por ejemplo. En México, a partir de la economía agrícola de libre mercado que se implantó con el Tratado de Libre Comercio, se ha detectado un aumento en el precio de los alimentos básicos como fruta, verdura, frijol, maíz, carne de res, pollo y huevo; al mismo tiempo ha disminuido el precio de la comida industrializada (Torres, 2014). En términos dietéticos esto ha resultado en el cambio hacia una dieta con mayor ingesta de grasas y azúcares, lo que junto con la disminución de la actividad física por la mecanización de los procesos de la vida cotidiana se ha señalado como las causas de la epidemia de obesidad en México (Kauffer, 2015). En este sentido, el discurso del gobierno sobre la nutrición, los alimentos y la salud en México ha ido cambiando. Hasta finales del siglo xx la principal preocupación fue la desnutrición de los menores de 5 años y las mujeres en edad reproductiva, y de hecho las encuestas y los programas de alimentación y desarrollo social estuvieron enfocados hacia la disminución de la desnutrición. En la administración del presidente Felipe Calderón (2006–2012) se lanzó por primera vez una estrategia con el objetivo de combatir la obesidad, dado que la OCDE señaló que los costos en salud para atender a las enfermedades ponía en riesgo la viabilidad financiera del país⁴. El cambio de administración en 2012 implicó un nuevo giro a las políticas de nutrición, la desnutrición volvió al terreno político y se anunció la Cruzada Nacional contra el Hambre. La obesidad y las enfermedades crónicas han seguido presentes en la agenda política de salud.

Cada uno de los programas que han surgido de las políticas públicas en todos estos años ha difundido información sobre el papel de la comida en la salud: cómo alimentar bien a los hijos para un buen crecimiento, prevenir la obesidad, riesgos de los alimentos altos en grasa, los efectos del azúcar en la salud, por citar algunos. Esta información, que se transmite por igual por la televisión, el internet y el personal de salud, a menudo no es clara o es contradictoria. Adicionalmente, la población recibe información que proviene de la publicidad: alimentos ricos en calcio, en proteínas, en fibra, bajos en grasa, azúcar, y un largo etcétera de posibilidades.

Pero la comida no es solo saciar el hambre, o prevenir enfermedades; la comida da placer, satisfacción, y es una actividad de interacción social y de ocio. Las comidas familiares del fin de semana o de las fiestas, los momentos de descanso en mitad de la jornada de trabajo o la promoción de la gastronomía

³ http://www.inegi.org.mx/saladeprensa/aproposito/2016/internet2016_0.pdf

⁴ <https://www.oecd.org/centrodemexico/medios/46077041.pdf>



Figura 1. Ubicación de Ajalpan.

Fuente: http://www.sep.gob.mx/wb/sep1/sep1_Puebla#.WDYJ0dw6M3g

como atractivo turístico a distintos niveles forman parte de las posibilidades de consumo de alimentos, y en el mercado están todas estas posibilidades. La globalización, la expansión del mercado, que permite la multiplicación de opciones, requiere difundir información para promover todas estas opciones, pero también la difusión de información para paliar los efectos sociales y alimentarios de la desregulación de la agroindustria. En medio de toda esta información, la población tiene que decidir qué es lo más adecuado para comer, apegándose a sus limitaciones de tiempo y dinero, y buscando satisfacer el gusto; la gestión de todos estos elementos implica enfrentarse cotidianamente a auténticas incertidumbres (Bertran, 2015).

En este contexto se ha planteado que la alimentación en las sociedades contemporáneas se caracteriza por varias paradojas, como los riesgos de la abundancia en las sociedades que han superado la escasez, o la presencia de la inseguridad alimentaria en sectores de países industrializados (Fischler, 1995). La obesidad es la más alta de la historia de la humanidad, pero el ideal estético es la delgadez, la población se sabe gorda y se sueña delgada, señala Contreras (2002). La industrialización de la comida ha permitido la distribución a gran escala y la liberación de tiempo en su preparación, pero la población tiene nostalgia de tiempos pasados donde los productores y los consumidores estaban más cerca, y en el que las mujeres dedicaban más horas a la cocina.

Todos estos elementos van construyendo la cultura alimentaria de un grupo social; un proceso que se va armando de la interacción entre las condiciones particulares de su entorno inmediato y los procesos sociales, económicos y políticos más amplios. La descripción de la alimentación en la “actualización” de Ajalpan nos permitirá ilustrar como la globalización se domestica, se inserta en la vida cotidiana.

Comer y actualizarse en Ajalpan

Ajalpan es una localidad ubicada al sureste del Estado de Puebla (fig. 1), a unos 140 km de la capital de estado y a 20 km de Tehuacán; este último es el centro urbano de referencia tanto para fuentes de empleo como para comercio y servicios. Es cabecera

municipal y tiene una extensión de 400 km² aproximadamente. Según el Sistema Nacional de Información Municipal⁵, en 2010 vivían en Ajalpan 28,031 personas, de las cuales el 48% son hombres y el 52% mujeres.

Las principales actividades económicas son la maquila de ropa, el comercio y otras actividades del tercer sector; algunas unidades domésticas tienen además acceso a la agricultura de temporal. En cada familia hay cuando menos un familiar que trabaja en la maquila, la más común de pantalones de mezclilla. Si bien el grueso del trabajo se hace en talleres, hay partes del proceso, como por ejemplo deshilar, que se hace en el espacio doméstico, usualmente por mujeres con hijos que lo compaginan con el cuidado de la casa.

La población económicamente activa está conformada por hombres en un porcentaje de 4 a 1 en relación con las mujeres. Ellas trabajan en empleos fijos mientras no tienen hijos, momento en el que suelen dejar de hacerlo y se dedican a las labores domésticas. Esta característica es muy importante porque permite la dedicación de tiempo a la compra y preparación de los alimentos, y al cuidado de los hijos. Muchas de ellas tienen actividades económicas como venta por catálogo, venta de comida preparada o, como dijimos, tareas relacionadas con la maquila de ropa. Los hombres y mujeres jóvenes que no se han casado viven con sus padres, sin importar la edad. Colaboran con el gasto de toda la unidad doméstica, y en general participan de las tareas domésticas según se los permita su empleo, aunque la responsabilidad recae fundamentalmente en alguna de las mujeres de la unidad doméstica.

Ajalpan está en un proceso de urbanización que la población reconoce como parte del crecimiento poblacional; “Ajalpan ya tiene categoría de ciudad y se tiene que actualizar”, nos dijo una mujer en una entrevista informal. Físicamente este proceso parece evidente, ya que desde el centro hacia la periferia, Ajalpan muestra un tipo de asentamiento urbano nuclear que se va haciendo más disperso unas tres o cuatro calles hacia el exterior si tomamos como centro donde está la calle principal —Rafael

⁵ <http://www.snim.rami.gob.mx/>

Ávila Camacho—, el palacio municipal, la iglesia y el mercado. La primera diferencia que se observa es que las calles más alejadas del centro no están pavimentadas, las casas son de adobe o de piedra, y no están delimitadas por bardas y portones, a diferencia de las casas más céntricas, que son de cemento, con acabados, servicios urbanos, bardas y puerta o portón. En el interior de las casas a las que tuvimos acceso se observa mayor mobiliario y equipamiento en las más cercanas al centro.

En la calle principal, que cruza de un extremo a otro el pueblo, hay varios comercios de ropa, papelerías, instrumentos domésticos, tiendas de abarrotes, comida preparada como pollos rostizados, pequeñas fondas, un restaurante y comercios diversos. En un extremo de la calle principal hay una Bodega Aurrera, y un par de calles atrás un supermercado de una cadena local. En las partes más alejadas del centro hay tiendas de abarrotes y misceláneas, así como recauderías, pollerías y carnicerías. El mercado, recién remodelado cuando hicimos el trabajo de campo en 2011, funciona todos los días, pero lo miércoles es día de tianguis y se instalan puestos de todo tipo de productos alimentarios alrededor del mercado.

Los espacios de abasto de alimentos se usan para diferentes productos según lo que se va a comprar. El tianguis y el mercado son para frutas y verduras, mientras que las tiendas de abarrotes y el supermercado son para alimentos industrializados. La carne, el pollo, los lácteos como queso y crema se compran en tiendas especializadas. El mercado es también centro de compra de comida preparada que se lleva a casa a comer; solo se acude a comer fuera cuando hay alguna fecha especial, o en un paseo. Algunas familias tienen acceso a tierras de cultivo donde se siembran productos de autoconsumo, fundamentalmente maíz y algunas verduras; son terrenos de temporal. También observamos en algunas casas animales de corral como pollos y guajolotes.

Las compras de alimentos en el supermercado son limitadas, y en general el almacenamiento de alimentos es muy poco. Se compra lo que se va necesitando, acaso se compra un poco más cuando hay una oferta, pero depende de la cantidad de dinero disponible. La observación directa en el supermercado del pueblo nos mostró que los carritos están siempre semivacíos y que la población no suele comprar más de diez productos por vez. En el supermercado nunca se compra carne, fruta, ni verdura, ya que se considera que no están en buenas condiciones, que no están frescos y no tienen el mismo sabor. Además, se desconfía de su origen, ya que no hay contacto directo con un vendedor como sucede en el tianguis, el mercado o las tiendas: “. . . por eso yo trato de comprar en el mercado, por qué, porque lo estoy viendo que lo están ahí picando, lo embolsan”.

Hay varias razones por las que se almacena poco; por una parte, como acabamos de señalar, se prefiere comer alimentos frescos sobre los que han estado refrigerados o guardados por algún tiempo como las carnes, frutas, verduras, tortillas, pan. También se desconfía de aquellos alimentos que tienen una fecha de caducidad muy lejana, ya que la población supone que para que se conserve tanto tiempo necesita tener aditivos. En general, se considera que los alimentos industrializados no son buenos porque contienen conservadores, lo que se piensa que puede

Cuadro 1
Dieta habitual Ajalpan

Desayuno	Café, leche y pan
Almuerzo	Sobrantes de guisado del día anterior, huevo, frijoles, tortillas, refresco o agua con saborizantes artificiales
Refrigerio escolar	Tacos de guisado, torta de jamón, sándwich, refresco o jugo
Comida	Arroz, frijoles, pasta, guisados de salsa con carne, huevo, caldos, nopales, tortillas, refresco
Cena	Sobrantes de la comida, antojitos de masa cuando hay dinero, tortillas, café, pan, frijoles

Fuente: elaboración propia a partir de los datos de campo.

afectar la salud. Además, estos productos en ocasiones tienen sabores distintos a la versión natural, como los frijoles y las verduras. “No confío mucho porque tienen mucha conserva y tiene un sabor raro.”

Sin embargo, esto no quiere decir que no se usen, ya que son cómodos y convenientes, son de fácil acceso y en ocasiones más baratos que su versión fresca. En estos casos, las mujeres buscan agregarles ingredientes que les acerquen al sabor conocido, los domesticar, los vuelven cercanos, confiables:

Quando no hay que comer salgo y traigo huevo digo voy al refri y no hay frijoles pos me voy a jalar aunque sea una lata de frijoles. Le echo aceite y ya lo frío [este] con [este] cebolla y ya agarra un sabor más o menos.

Por otro lado, si se tienen bebidas, leche o ciertos alimentos como galletas en grandes cantidades, se considera que motiva a los niños a estar comiendo constantemente y no permite la planeación de la economía doméstica. Cabe señalar, sin embargo, que en todas las casas donde tuvimos acceso observamos que había refrigerador, en el que se guardan algunos restos de comida ya preparada, leche y otros lácteos, y poca cosa más.

El dinero destinado a la compra de comida depende de varios elementos: el monto del ingreso familiar, la cantidad de miembros de la familia, las edades de los miembros de la familia y sus necesidades específicas, por ejemplo, gastos escolares de hijos para lunch, transporte, material o pagos especiales que no están planeados. Cuando se tiene que hacer un desembolso de este tipo, las mujeres buscan estrategias de preparaciones de alimentos baratas y rendidoras que no desbalancen el presupuesto. También ciertos gastos de servicios domésticos como la luz, el gas, alguna compostura, determinan cuánto se puede gastar y cómo adaptarse:

Sí y ya, para el mercado pus me gasto trescientos pesos para el mercado [. . .] y a veces vienen días en que siento que no me va a alcanzar que porque tengo que gastar, por ejemplo para la luz nomás, pagamos cerca de cuatrocientos pesos de luz [. . .] qué hice, no fui al mercado”

La comida cotidiana de los ajalpenses se hace en tres o cuatro tiempos: desayuno, almuerzo o refrigerio escolar en el caso de los niños, comida y cena. En el **cuadro 1** se muestra lo más común en cada tiempo. Pocas veces se come fuera de casa, cuando hay más dinero se puede comprar comida preparada, lo más común

preparaciones de masa de maíz (antojitos) o pollos rostizados. Cuando hay alguna celebración o se va a Tehuacán a algún mandado o de paseo es cuando se come en un restaurant. La comida de fiesta es más abundante y con mayor presencia de alimentos de origen animal.

Como parte de la comida cotidiana, además, hay que incluir lo que población denomina “los antojos”. La comida de casa es la que se considera que tiene la función de nutrir y mitigar el hambre, el antojo es la satisfacción de un gusto momentáneo. Mientras que el primero sigue claramente una estructura más limitada, por la organización de la preparación, las opciones que se consideran adecuadas o el dinero disponible, los antojos tienen una variedad más amplia, se comen fuera de los tiempos de la comida cotidiana y forman parte del ocio, o de un momento de recreación en medio de las obligaciones diarias.

Las variables que entran en juego al decidir lo que se preparará y comerá en los diversos momentos del día sigue la misma lógica que encontramos en otras poblaciones en México: presupuesto, tiempo (practicidad), gusto y nutrición/salud. En Ajalpan, la población señala, como mencionamos antes, que cotidianamente se hacen equilibrios para poder alimentar a la familia con el dinero disponible, de manera que todos queden satisfechos, lo que significa mitigar el hambre y que a todos les guste. Se buscan alimentos económicos, rendidores, prácticos y nutritivos:

... Como dicen vulgarmente, lo que caiga [...] unos frijolititos, unos chiles, un arroz y ya, un huevo estrellado [...] y ya estuvo [...] de rápido [...] los huevos sacan del apuro [...] porque son económicos y el huevo es más nutritivo.

El gusto es quizá el elemento que más peso tiene en las decisiones alimentarias en las zonas urbanas, donde las mujeres señalan que sus guisos y preparaciones se hacen en función del gusto de los hijos. Las amas de casa señalan este punto como muy importante para no tener que “batallar” para que los niños coman. Esta lógica hace que en ocasiones la planeación de la comida se vuelva muy complicada para darles gusto a todos los hijos por igual, lo que puede derivar en que se hagan diferentes platillos para un mismo día. En contraste, los gustos del jefe de familia no aparecen como prioridad para escoger los alimentos, punto interesante que difiere de otros trabajos semejantes hechos hace 10 o 15 años por nosotros mismos (Bertran, 2005; Bertran, 2006). El gusto también hace que el asunto del precio de los alimentos no sea definitivo en las decisiones, ya que si se compra algo barato pero que no le gusta a los niños, se considera como desperdicio:

No sé verdad, pero en mi caso no les podría estar dando algo que no les guste o decirles mira ahora te lo tomas porque te lo tomas, pero sí o sea, yo trato de todo porque, porque le digo al mismo tiempo por también la economía. Entonces o sea no tiene caso que yo me vaya por lo más económico si a mis hijos no les gusta.

La comida del mediodía es en la que se invierte mayor tiempo de preparación. Los guisados caldosos (salsas de tomates con chiles variados), moles de carne o de huevo son lo más común junto con frijoles y/o arroz. Las amas de casa de Ajalpan buscan tener variedad en la dieta, “... para que no se choque uno de

estar comiendo lo mismo”. La idea es evitar la monotonía, característica de los tiempos de escasez que nosotros mismos habíamos descrito en un estudio hecho en la Ciudad de México (Bertran, 2015). Así, se combinan platillos que podríamos llamar de enculturación local, es decir, aprendidos en el ámbito doméstico o local, con recetas de los programas de televisión:

Veo por ejemplo en la televisión alguna receta y este cuando me sobra el dinerito o antes, pues orita ya no porque ya no hay dinero, este hacía esa receta, que no saliera muy cara la preparaba y si les gustaba la volvía a preparar, si no ya no.

Los platillos nuevos requieren ingredientes nuevos, a menudo más caros, hay que probarlos, hay que probar la técnica y hay que ver si a la familia le gusta, todo un proceso para que se vuelva parte de la dieta cotidiana. Sin embargo, todo este proceso es posible si hay cuando menos dos o tres condiciones fundamentales: dinero suficiente para tener acceso a los alimentos, sistemas de abasto que garanticen la disponibilidad —asunto que en Ajalpan está en expansión— y que la organización doméstica permanezca con una mujer dedicada a las tareas domésticas, con suficiente tiempo para dedicarse a este proceso.

La nutrición, el impacto en la salud de los alimentos y la imagen corporal son aspectos que juegan un papel secundario en las decisiones alimentarias cotidianas en la comida diaria. La población reconoce que la alimentación es importante en la salud y en el cuidado del cuerpo; distinguen los alimentos que consideran saludables, principalmente las frutas y las verduras. Entienden la salud como la sensación de verse y sentirse bien, con fuerza para hacer las actividades cotidianas y para resistir las enfermedades. La preocupación por la obesidad y la diabetes es manifiesta y se tiene el discurso bien aprendido sobre los riesgos, pero eso no quiere decir que tenga un impacto en la forma de comer. En el grupo de discusión se observó que hay una especie de tensión entre lo que se “debería” hacer y lo que en realidad se hace, y la gestión sociocultural de las recomendaciones nutricionales, gestión que pasa en buena medida por el gusto:

... es que realmente nutritivo, las verduras y los vegetales, y las frutas no? [...] bueno a lo que, según nos han enseñado es eso [...] pero en nuestro caso, en mi caso, no me gustan, a mi esposo tampoco y a mis hijos menos [...] si nos las comemos, yo muy forzosamente a ellos les exijo un poquito más por su crecimiento no [...] pero no las comen así con el gusto de comer a lo mejor un mole o una salsa de puerco [...] que es lo que más les gusta [...] la verdura sí le hace un poquito feo.

La salud y el gusto como que no concuerdan, le digo que lo bueno sabe mal y lo malo sabe bueno, por ejemplo un caldo de verdura a qué puede saber.

También tienen que gestionar el cambio en las recomendaciones dietéticas y los riesgos para la salud, como lo muestra el testimonio de una informante:

Pero ahora dicen que no, y antes decían que comer el hígado y eso era bueno; a lo mejor y sí porque se criaban los animales en casa, pero ahora ya no, o sea el hígado ahí trae todo lo que inyectan al pollo.

En cualquier caso, el gusto, la practicidad y el dinero disponibles son una especie de gran tamiz por los que pasan todas estas recomendaciones para hacerse efectivas, porque a final de cuentas la principal función de los alimentos, en términos culturales, sigue siendo satisfacer el hambre, dar una sensación de bienestar y tener fuerza para trabajar o crecer y desarrollarse en el caso de los niños.

El proceso de “actualización” por el que Ajalpan pretende transitar incluye también un espacio para la nostalgia. En términos alimentarios, la población reconoce las ventajas de la industrialización de los alimentos, aunque desconfíe y los domestica para hacerlos cercanos. Reconoce también las virtudes de la tecnología como la tortilladora, pero a veces se dan el gusto de hacer tortillas a mano aunque sea con la masa comprada en la tortillería. Las tortillas con maíz de cosecha propia son prácticamente un antojo, una tarea costosa en tiempo. La licuadora está presente en todas las cocinas y es de uso cotidiano para hacer las salsas de los guisados; sin embargo, se tiene nostalgia del sabor y la textura de las salsas molidas a mano en el cajete. La nostalgia, sin embargo, no justifica dejar a un lado la tecnología doméstica, al fin y al cabo se puede recrear.

Yo le decía a mi hija, hija aprende a hacer una salsa de cajete, ay mami, dice, porque cuando sea yo viejita me la vas a hacer así, qué me dijo, no mamá, yo te la hago en la licuadora y te la vacío en el cajete.

La recreación de un mundo pasado que se supone como mejor, como un tiempo donde la comida era más natural, sin tanto procesamiento y que no causaba enfermedades, un mundo en el que se sabía dónde y quién producía los alimentos, es una parte también de la actualización de Ajalpan. En el tiempo de nuestro trabajo de campo en 2011 se acababa de abrir en un costado de la plaza principal un café cuyas paredes externas están recubiertas y aplanadas con cemento, pintadas de blanco y con un dibujo que simulaba una pared de piedra, representando las bardas de las casas más alejadas del centro. Vivir como “antes” no es deseable, pero sí puede formar parte del ocio, y en Ajalpan quienes se actualizan tienen un espacio también para recrear “lo de antes”, igualmente como una experiencia efímera, sin noción aparente de tiempo ni lugar.

Domesticar la globalización

Si trazáramos el recorrido de los alimentos desde donde se produjeron hasta que llegan a nuestra mesa, como sugiere Lynne Phillips (2006), encontraríamos una serie de caminos enredados y resbaladizos que revelan que aquello que hoy llamamos global es un proceso un poco más complejo que solo el transporte de mercancías de un lugar a otro. El estudio de la alimentación permite estudiar esta complejidad en sus dimensiones políticas y económicas por una parte, y en la organización de la vida cotidiana por otra. Es un tema que atraviesa varios intereses de la antropología: la organización de la unidad doméstica, las formas de trabajo, la identidad y la pertenencia, las dinámicas entre el comercio formal e informal, la urbanización de zonas rurales, los efectos de la migración, los aspectos simbólicos,

la construcción social del gusto, el consumo como actividad central. Todos son elementos que influyen en la construcción de la cultura alimentaria y están sometidos a las fuerzas, dinámicas, tensiones y paradojas de la globalización.

El caso de la alimentación en Ajalpan que hemos descrito es una manera particular de adaptación local de un proceso global, un proceso de domesticación que pasa por acercar los productos a través de técnicas culinarias, de ensayar formas de incorporar nuevos alimentos y de buscar la satisfacción en este tránsito. La *actualización* de Ajalpan pasa por el acceso a una alimentación más variada, centros de abasto diversificados y la multiplicación de significados de los alimentos en función también de la información y de la ampliación de las ocasiones de consumo. El mercado y los medios de comunicación proveen todos los elementos para que todo esto sea posible, y para que todos los sectores de población se suban al tren de la mercantilización.

Aunque el tránsito de los alimentos es a escala global, su mercantilización necesita un componente de relaciones sociales que brinde confianza al comprador, un elemento fundamental. Los puestos en el mercado de Ajalpan venden alimentos de los que no se sabe dónde fueron producidos, vienen de la central de abastos de Puebla o de grandes centros de distribución de Tehuacán. Los vendedores los domestican: los colocan en el puesto o en el suelo, lavan, cortan y los acercan a los compradores. El color, la textura, el sabor los distingue de los que están en los supermercados.

Las formas de domesticar la globalización en Ajalpan muestra también que los actores sociales, aun en sectores que se consideran lejanos a los centros hegemónicos, no reciben de manera pasiva las ideas y mercancías, ni son víctimas de la globalización sin mayor posibilidad de respuesta social, como a veces sugieren los análisis de la alimentación contemporánea. En el proceso de construcción de la cultura alimentaria contemporánea en el que se encuentran son actores activos pero con recursos sociales, económicos y culturales limitados. En este sentido, el acceso real a la diversidad depende de las restricciones de tiempo y dinero; la gestión de toda la información sobre alimentación y salud depende de los niveles educativos y el acercamiento al conocimiento; es un proceso activo y universal, pero es un proceso desigual.

Los alimentos, las ideas y las prácticas de consumo de una población es un buen tema para reflexionar sobre la teoría, las políticas públicas y las decisiones políticas en el mundo globalizado. En la interrelación entre los procesos macro y microsociales, la construcción de la cultura alimentaria es un entramado de decisiones cotidianas que hemos llamado domesticar la globalización. Es una manera de gestionar las relaciones de poder que determinan la circulación de alimentos y sus ideas, de adaptarlas a la vida cotidiana, en el marco de una sociedad marcada por las ideas de progreso y desarrollo. Modernizarse es el ideal en sectores de población que han vivido históricamente con la etiqueta de atrasados por tener una forma de vida basada en la subsistencia más que en la acumulación; en las relaciones sociales de parentesco y comunitarias —aun fuera de los límites territoriales de sus comunidades— más que en las relaciones de derechos y obligaciones de la ciudadanía del Estado moderno.

Para estas poblaciones, como los habitantes de Ajalpan, la *actualización* pasa por sentirse parte del mundo. En este sentido, la alimentación es un agente en sí mismo para la producción de un imaginario global que pasa por la comida, la manera de prepararla, la medicalización, la mercantilización del cuerpo y de la estética (Phillips, 2006).

Referencias

- Appadurai, A. (2001). *La modernidad desbordada. Dimensiones culturales de la globalización*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Ayora Diaz, S. I. y Vargas Cetina, G. (2005). *Modernidades locales: Etnografía del presente múltiple*. Mérida: Instituto de Cultura de Yucatán, Universidad Autónoma de Yucatán.
- Bertran Vilà, M. (2005). *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. México: Programa Universitario México Nación Multicultural, Publicaciones y fomento editorial, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Bertran Vilà, M. (2006). Significados socioculturales de los alimentos en la Ciudad de México. En M. BertranVilà y P. Arroyo (Eds.), *Antropología y Nutrición* (pp. 221–223). México: Fondo Nestlé para la Nutrición, Funsalud, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco.
- Bertran Vilà, M. (2015). *Incertidumbre y vida cotidiana. Alimentación y cultura en la Ciudad de México*. Barcelona: Universitat Oberta de Catalunya, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco.
- Contreras, J. (2002). La obesidad: una perspectiva sociocultural. *Formación Continuada en Nutrición y Obesidad*, 5(6), 275–286.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- García Canclini, N. (1999). *La globalización imaginada*. México: Paidós.
- Giménez, G. (2005). Cultura, identidad y metropolitano global. *Revista Mexicana de Sociología*, 67(3), 483–512 [consultado 23 Nov 2016]. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-25032005000300002&lng=es&nrm=iso
- Kauffer, M. (2015). La nutrición en México: pasado presente y perspectiva. En M. Kauffer, A. B. Pérez-Lizaur, y P. Arroyo (Eds.), *Nutriología Médica*. México: Médica Panamericana.
- Lins Ribeiro, G. (2015). Conclusión: La globalización desde abajo y el sistema mundial no hegemónico. En C. Alba, G. Lins Ribeiro y G. Mathews (Eds.), *La globalización desde abajo: la otra economía mundial*. México: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica.
- Mintz, S. (1996a). *Tasting Food, Tasting Freedom*. Boston: Beacon Press.
- Mintz, S. (1996b). *Azúcar y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.
- Phillips, L. (2006). Food and globalization. *Annual Review of Anthropology*, 35, 37–57.
- Torres, F. (2014). Transformaciones de la demanda alimentaria como factor de la obesidad en México. En J. A. Rivera-Dommarco, M. Hernández, C. A. Aguilar, F. Vadillo, y C. Murayama (Eds.), *Obesidad en México. Recomendaciones para una política de Estado*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.