


Del metate al multipractic: régimen alimenticio de la forma-de-vida en Santiago Yancuictlalpan, Cuetzalan. Estudio del sujeto antropológico


From Metate to Multipractic: Food Regime of the Form-of-Life in Santiago Yancuictlalpan, Cuetzalan. Anthropological Subject Study

 <https://doi.org/10.52948/sosquua.v3i1.411>

KAROL GONZÁLEZ CHAPARRO*

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP)
México

*kegonzalezc@unal.edu.co

 <https://orcid.org/0009-0001-3219-5071>

Artículo de investigación

Recepción: 24 de marzo de 2023

Aceptación: 10 de septiembre de 2023

Cómo citar este artículo:

González Chaparro, K. (2023). Del Metate al Multipractic: Régimen Alimenticio de la Forma-de-Vida en Santiago Yancuictlalpan, Cuetzalan: Estudio del Sujeto Antropológico. *Sosquua*, 5(2).
<https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i2.949>

Resumen:

Este artículo es el primer avance de una investigación de maestría en curso en donde se explora la posibilidad de centrar el sujeto antropológico de la antropología de la alimentación en la forma-de-vida. Esta propuesta proviene del trabajo de campo realizado en Santiago Yancuictlalpan, Cuetzalan, México, durante tres meses y medio de estancia continua. Para realizar dicha propuesta se inicia con un breve recorrido histórico de las aproximaciones teóricas de la antropología de la alimentación, se sintetizan sus características y se construye –a partir de los vacíos conceptuales– el marco teórico que guía toda la investigación. Además, se realiza una breve etnografía del régimen alimenticio de la forma-de-vida en Santiago Yancuictlalpan y se discuten los resultados.

Palabras clave: formas-de-vida; sujeto antropológico; régimen alimenticio.

Abstract:

This article is the first advance of an ongoing master's research in which explores the possibility of centering the anthropological subject of the anthropology of food on the form-of-life. This proposal comes from fieldwork carried out in Santiago Yancuictlalpan, Cuetzalan, Mexico, during three and a half months of continuous stay. To make this proposal, it begins with a brief historical overview of the theoretical approaches of the anthropology of food; it also synthesizes its characteristics and constructs the theoretical framework that guides the entire research from the conceptual gaps. In addition, it conducts a brief ethnography of the food regime of the form-of-life in Santiago Yancuictlalpan and discuss the results.

Keywords: forms-of-life; anthropologic subject; food regime.

Introducción

Desde hace al menos un siglo que la antropología ha realizado estudios sobre alimentación como una parte esencial de las comunidades donde trabajaron. En México son más recientes dichos estudios, sin embargo, son innumerables la diversidad de las aportaciones que se han gestado. Lo interesante de todas estas aproximaciones es que dependiendo del enfoque teórico del que partan sus reflexiones acerca de los fenómenos alimenticios varían en un espectro tanto disímil como conflictivo entre sí. Pero, sobre todo, esas reflexiones que se producen tienen como punto de partida la construcción de un sujeto antropológico singular. Con esto se

hace referencia a que cada uno de estos enfoques teóricos subdivide y nombra los tipos de organización de la vida de una u otra manera, y ese nombramiento tiene consecuencias tanto en el análisis como en la práctica.

Para ver con detalle a lo que se refieren los argumentos anteriores, el artículo inicia con un breve recorrido histórico de las teorías desde las cuales se ha estudiado la antropología de la alimentación y sus principales exponentes. Luego, se realiza una propuesta teórica a partir del desplazamiento del sujeto antropológico a un horizonte de sentido que no se ha contemplado anteriormente en la disciplina. Así, entonces, se liga este aparato teórico a la metodología propia de la antropología. Finalmente, se presentan los resultados del trabajo de campo que da sustento a esta investigación de maestría y se discuten los resultados.

Breve recorrido histórico de la antropología de la alimentación

Para comprender las diferentes implicaciones de lo que se llama el sujeto antropológico en las reflexiones sobre alimentación es necesario realizar un recorrido por los enfoques teóricos de las investigaciones que se han situado en ese campo específico, pues nos permite ligar dichas aproximaciones a visiones singulares de los procesos culturales específicos. Hay, al menos, dos enfoques teóricos que se han desarrollado en la disciplina: las aproximaciones estructural-funcionalistas y las materialistas.

Aproximaciones estructural-funcionalistas

Aquí se agruparon dos enfoques de la antropología de la alimentación ya que comparten las siguientes características: buscan la función social de la alimentación y la ligan con el mantenimiento del sistema; a su vez, se preocupan de una u otra manera por el significado simbólico de la alimentación. Estos enfoques son el funcionalista y el estructuralista.

El principal exponente del enfoque funcionalista es Alfred Reginald Radcliffe-Brown en el estudio que realiza entre los habitantes de las islas Andamán, en la bahía de Bengala. Lo importante de su análisis es el énfasis de “la función social del alimento en la manifestación de sentimientos que contribuyen a socializar a un individuo como miembro de su comunidad. La función es el mantenimiento del sistema” (Goody, 1995, p. 27). Ahora bien, son los estudios de *Audrey Richards en Hunger and Work in a Savage Tribe (1932)* y *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia (1939)* donde se focaliza la atención en el estudio de la alimentación. Al respecto, Gracia (1999) aseguró que “analizar el contexto social y psicológico en el que se dan la producción, la preparación y el consumo de alimentos es imprescindible para responder a problemas de base nutricional” (p. 141). Dado su interés

específico por las dietas de las poblaciones dicha autora se centró en el consumo; sin embargo, no dejó de lado el abordaje social y psicológico de la alimentación en relación con el ciclo vital, las relaciones interpersonales y a la estructura de los grupos sociales, además del problema del alimento como símbolo.

Por su parte, los principales referentes del estudio sociocultural de la alimentación desde un enfoque estructural son Claude Lévi-Strauss y Mary Douglas. Desde el estructuralismo de Lévi-Strauss “el énfasis se pone en el descubrimiento de una estructura profunda del pensamiento humano y en la búsqueda de los principios subyacentes de las instituciones que puedan explicarla” (Gracia, 1999, p. 142). La herramienta que utiliza el autor para descubrir dicha estructura profunda está influida por la lingüística estructural, y le permite descubrir leyes generales en las categorías culinarias. A partir de esta consideración en la cual la cocina, como el lenguaje, es universal en las sociedades humanas, Lévi-Strauss asimila el triángulo de vocales y el triángulo consonántico (que representan la base de la compleja oposición de fonemas) al triángulo culinario: relaciones entre las transformaciones del alimento en sus estadios de crudo, cocido y podrido. Aquí lo cocido es una transformación cultural de lo crudo, y lo podrido es una transformación natural de lo crudo o de lo cocido. Para Lévi-Strauss (2002), entonces, la relación entre lenguaje y cultura es tan estrecha como para interpretar a una sociedad en su conjunto en términos de una teoría de la comunicación: la cocina de una sociedad es una lengua que traduce inconscientemente la estructura de esa sociedad, es decir, la estructura habla la lengua de la cultura, en este caso, la de la particularidad de la cocina.

Con diferencias sustanciales de su predecesor, Mary Douglas sugiere en *Deciphering a Meal* de 1971 (publicado luego en 1992), *El mundo de los bienes: hacia una antropología del consumo de 1979* y *Pureza y peligro* de 2001 “que no observemos la comida solo como un cúmulo de oposiciones binarias, sino situándola en el contexto diario, semanal o anual en el que se emplazan el resto de comidas” (Gracia, 1999, p. 143). La autora aseguraba que las personas primero “piensan” los alimentos y, si las personas del grupo logran clasificarlos por su mente y por su código natural, los ingieren. Bajo este panorama es que el alimento se convierte en código, y el mensaje que codifica se encontrará en el modelo de relaciones sociales que están expresando. Pero también es justo aquí, donde encontramos su enfoque estructural: el alimento simboliza una relación social; hay una proporcionalidad directa entre una estructura social dada y la estructura de símbolos por los cuales se expresa.

Aproximaciones materialistas

Tres de los principales exponentes de los enfoques materialistas en la antropología de la alimentación son Jack Goody, Marvin Harris y Sidney Mintz. Las características de sus trabajos que expresan su afinidad teórica son: estudian la relación entre la alimentación, producción y consumo; son investigaciones con un consolidado carácter histórico y la alimentación está determinada por la clase. A pesar de que existan puntos de encuentro entre estos autores, tanto metodológicamente como teóricamente, tienen sus propias particularidades.

Por un lado, Jack Goody, en *Cocina, cuisine, y clase: estudio de sociología comparada* (1995) se pregunta las razones de la ausencia de una cocina socialmente diferenciada en las diversas sociedades africanas. A partir de este cuestionamiento el autor realiza un estudio comparado entre los lodagaa y los gongja, dos pueblos del norte de Ghana. Luego estudia a detalle las cocinas europeas y asiáticas para establecer comparaciones entre las formaciones de *cuisines*. Las preocupaciones principales del autor en este trabajo son: primero, relacionar el alimento con:

El proceso humano central de la producción y la reproducción. Dado que la primera está vinculada al modo de producción de bienes materiales, el análisis de la cocina tiene que relacionarse con la distribución del poder y autoridad en la esfera económica, esto es, el sistema de clase o estratificación y sus ramificaciones políticas. (p. 55).

Segundo, profundizar en el contraste endógeno/exógeno en términos de desarrollo del comercio y otros modos de intercambio, pues “algunas de estas diferencias internas y externas en los modos de alimentación o sistemas nutricionales están relacionadas con las situaciones socioeconómicas globales que marcan a esos continentes” (p. 56).

Por su parte, Marvin Harris en *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura* (1999) agrupa muchas de las tesis que ya había planteado en obras anteriores acerca de los tabúes alimentarios, como *Caníbales y reyes* (1977) y *Vacas, cerdos, guerras y brujas* (1974/2011). Su interés, entonces, gira en torno a la comprensión estructural de esos diferentes y particulares tabúes alimentarios en distintos lugares del mundo: de las ansias de carne en Polonia, las prohibiciones del sacrificio y consumo de vacas en la India, de la prohibición del cerdo de los judíos, hasta la predilección de carne de vaca por encima de la de caballo en Estados Unidos. El análisis de esos fenómenos está guiado por la corriente –que él mismo propuso– del materialismo cultural; su particularidad más notoria es que prioriza, en una lógica derivativa, la infraestructura y estructura del sistema sociocultural como causa de la superestructura. Así, la razón por la que un ser humano organiza su dieta según la sociedad en la que vive está causalmente determinado por

las influencias del medioambiente, los recursos disponibles y del proceso productivo; es decir que los tabúes alimenticios que comúnmente se expresan bajo la forma religiosa en realidad son regulaciones del tipo ecológico y económico que los diferentes pueblos hacen en función de una relación positiva entre coste y beneficio.

Finalmente, Sidney Mintz (2019) contribuye de manera sustancial al enfoque materialista sorteando las principales problemáticas que encuentra en sus predecesores antropólogos, no solo materialistas sino también, y sobre todo, estructural-funcionalistas. A partir del estudio del azúcar como sustancia relacionada con la persona y el acto en la vida cotidiana, el autor enfatiza en que las conexiones entre comida y parentesco (comida y grupos sociales) desde una perspectiva afectiva y simbólica no pierden importancia en su forma de validar las relaciones sociales de un grupo; a pesar de ello, adquieren aspectos diferenciados en la vida moderna. De esta manera, aunque Mintz aborda los aspectos sociales de la ingestión de la sacarosa, prioriza el momento de la comida: cómo se adaptan las comidas en la sociedad industrial moderna, o cómo esa sociedad afectó la sociabilidad de la ingestión; de manera que las formas de consumir los alimentos y los alimentos mismos se añadían, desaparecían o eran sustituidos en una dieta. Estos cambios sobre los que alerta, dice, se han logrado por revoluciones del procesamiento (producción) y el consumo; a su vez, estos implican alteraciones profundas de la autoimagen de la gente y de sus ideas y valores asociados en el contraste de la vida social cotidiana entre la tradición y el cambio. Así, el uso y significado asociado a una sustancia alimenticia es la consecuencia de la actividad de la gente que está inmersa en la historia. Bajo la guía de estos postulados teóricos y un riguroso ejercicio histórico Mintz logra concluir en *Dulzura y poder* que el cambio de la dieta de los ingleses, específicamente, que se convirtiera para finales del siglo XVIII en una población altamente consumidora de azúcar, fue conducido por la expansión del capitalismo inglés: a medida que el azúcar pasó de ser un bien de lujo a golosinas proletarias, esta era uno de los opios del pueblo “y su consumo constituía una demostración simbólica de que el sistema que la había producido tenía éxito” (Mintz, 2019, p. 294).

Marco teórico

El concepto principal de esta investigación es el de *forma-de-vida*. Para comprenderlo es necesario acercarnos al autor que lo ha situado en el análisis de la organización social de la vida, Giorgio Agamben. Dicho autor inicia su desarrollo conceptual con la constatación de que los griegos no tenían un único término para expresar lo que nosotros entendemos con la palabra vida. Existían para ellos dos términos: *zoé* (que expresaba solo el hecho de

vivir común a todos los vivientes) y *bíos* (que significaba la forma o manera de vivir propia de un individuo o de un grupo). En la indagación de estos términos encuentra que la escisión de estos se hizo principalmente en la obra aristotélica, y que sus fines son más bien analítico-políticos. Al comprender las implicaciones que esta separación trajo para la organización social de Occidente, a saber, la agrupación de la humanidad por la mera vida biológica a merced de un aparato estatal que la administra sin atención a las diferentes formas que en esa unidad sociopolítica habitan. Agamben (2017) contrapone y desarrolla el concepto de forma-de-vida:

Con el término forma-de-vida entendemos una vida que nunca puede ser separada de su forma, una vida en la cual nunca es posible aislar y mantener desunida algo así como una vida desnuda. Una vida, que no puede ser separada de su forma, es una vida para la cual, en su modo de vivir, se trata del vivir mismo y, en su vivir, se trata ante todo de su modo de vivir. ¿Qué significa esta expresión? Define una vida –la vida humana– en las que los modos individuales, los actos y los procesos del vivir nunca son simplemente hechos, sino siempre y ante todo posibilidades de vida, siempre y ante todo potencia. Y la potencia, –en cuanto no es otra cosa que la esencia o naturaleza– de cada ser, puede ser suspendida y contemplada, pero nunca absolutamente dividida del acto. El hábito de una potencia es el uso habitual de ella y la forma-de-vida es este uso. (p. 372).

De lo anterior, que parece ante la primera lectura mucho más complejo de lo que es, podemos separar para fines analíticos tres características. La primera, no existe un sustrato común en la humanidad, no hay cuerpos en general, sino que la manera de vivir está íntimamente ligada a la producción de un cuerpo singular; es decir que las diferentes maneras de vivir atraviesan con sus particularidades a los cuerpos que las habitan. La segunda, la vida no es una característica inmóvil, una humanidad biológica dada, nunca son simplemente hechos, sino siempre y ante todo posibilidades de vida y potencia. Esto significa que aquello que llamamos forma-de-vida es una vida en la cual el acontecimiento de la antropogénesis –el devenir del ser humano– está todavía en curso. La tercera, habitar una potencia es usarla habitualmente; es la forma-de-vida, es decir, habitar una forma-de-vida es alojar la posibilidad de que la vida devenga constantemente. No hay una vida universal, hay formas-de-vida que devienen constantemente.

El Comité Invisible (2014) se aproxima de una manera más práctica al concepto. Así, partiendo de que la forma-de-vida es una potencia singular caracteriza las tres dimensiones que posee, y afirma que la condición de su crecimiento radica en tener las tres juntas. Las dimensiones son: “la espiritual, que puede tomar una forma teórica, literaria, artística o metafísica; la guerrera, que está orientada al ataque o a la autodefensa; la de la riqueza, que radica en la abundancia de medios materiales y lugares” (p. 139).

Ahora bien, si se parte de que la antropología de la alimentación ha sido mayoritariamente estudiada desde aproximaciones nutricionales, estructural-funcionalistas y materialistas (en donde las nutricionales describen los componentes de la alimentación de los grupos sociales en relación con el estado nutricional de sus integrantes. Las estructural-funcionalistas analizan los alimentos como una forma de comprender los procesos sociales y culturales; priorizan los códigos simbólicos y culturales que se tejen alrededor de los alimentos, y los entiende como la manifestación de la cultura misma. Por último, las materialistas hacen énfasis en dos elementos: la “clase” a la que pertenece el consumidor respecto de la producción, y que los significados son un entendimiento socialmente construido del mundo que forma la base para la acción de las personas. En lugar de limitarse a la interpretación de los significados, esta manera de conceptualizar los significados permite analizar la creación, el cambio y los usos sociales de los significados), podemos entrever que cada sujeto antropológico implicado en el objeto de las investigaciones deriva de la posición teórica desde la que se acerque al fenómeno, en este caso han variado de la población indígena, la comunidad/sociedad indígena, la estructura social y/o las clases. Sin embargo, partir desde el concepto de forma-de-vida que aquí se expone permite abarcar algunas de las debilidades que cada corriente propone por separado, a excepción de la nutricional, de la cual nos alejamos por no poseer las herramientas técnicas y prácticas para asumir un estudio de ese tipo.

Por un lado, comprender la forma-de-vida en Santiago Yancuictlalpan¹ como tal nos permite resaltar la acción de las personas implicadas en la construcción de esta sin derivaciones constitutivas, es decir, no se determinan por una estructura previa o por la determinación de un sistema productivo, sino por el devenir singular y constante de sus dimensiones. Además, comprender el sistema alimenticio en Yancuictlalpan como parte de una forma-de-vida nos permite profundizar en las tres dimensiones de la potencia que posee. Como la reproducción de una forma-de-vida depende de que estas tres dimensiones lo hagan simultáneamente, es posible ampliar el análisis del sistema alimenticio sin priorizar una de estas dimensiones, como lo hacen las corrientes materialistas (tercera dimensión) y estructural-funcionalistas (primera dimensión). Finalmente, partir de la ineludible experiencia en la cual cohabitan múltiples formas-de-vida en un mismo territorio, obliga a centrar el análisis en cómo estas mantienen o transforman sistemas alimenticios a partir del contacto entre ellas mismas.

¹ El nombre del pueblo es una confusión continua que se da en muchas fuentes. Mi decisión de escribirlo como aparece responde a dos razones: las personas hablan del pueblo como “yancuic”, y el letrero en la carretera para entrar al pueblo dice “yancuictlalpan”. Sin embargo, en los documentos de la Presidencia Municipal de Cuetzalan –la cabecera municipal– lo nombran como Yancuitalpan.

Para comprender cómo se reproduce un sistema alimenticio de una forma-de-vida singular, entonces, es necesario situarla en su constante contacto con otras formas-de-vida. En ese ejercicio se evidencian posiciones asimétricas de poder que ilustran la discusión antinómica entre estabilidad y cambio. Al respecto, se toma como punto de referencia la conceptualización de Sidney Mintz (2003) en la cual la significación de los alimentos se genera en dos niveles: por un lado, el interno en donde son “las asociaciones específicas –incluidas las afectivas– que generan e interiorizan los actores en el interior de las comunidades mediante las actividades de la vida diaria, con base en su experiencia histórica” (Velázquez, 2011, p. 230). Por el otro, el externo que se refiere a la significación social en un nivel amplio que trasciende a las comunidades locales y es proyectada por quienes integran y administran las instituciones económicas y políticas que intervienen en una comunidad particular.

Metodología

La investigación se lleva a cabo con base en el método etnográfico. De una forma muy general, se puede definir como “la descripción de lo que una gente hace desde la perspectiva de la misma gente” (Restrepo, 2016, p. 25). Comparte con otras ciencias dos niveles de comprensión: el primero, que reporta qué ocurre –el qué–; el segundo, que explica las causas –el por qué–. Pero se especializa en un nivel terciario que es “la descripción”, “el cual se ocupa de lo que ocurrió según sus agentes –el cómo es para ellos–” (Guber, 2004, p. 61). Esto quiere decir que el estudio etnográfico está interesado tanto en las prácticas de las personas como los significados que dichas prácticas toman para ellas mismas.

Es importante resaltar que no se puede esperar de la descripción de estos aspectos de la vida social una total congruencia, más bien se esperan encontrar tensiones en un complejo cúmulo de relaciones que solo pueden ser descritas bajo comprensiones situadas. Estas descripciones son comprensiones situadas “porque dan cuenta de formas de habitar e imaginar, de hacer y significar el mundo para ciertas personas con las cuales se ha adelantado el estudio” (Restrepo, 2016, p. 26); pero también son situadas porque dependen de experiencias (observaciones, entrevistas, reflexiones, entre otras) realizadas por el etnógrafo en un momento determinado.

Así, se da por entendido que “lo social debe estudiarse a través de un contacto directo, no mediado, con el mundo empírico” (Guber, 2004, p. 43). No significa esto que el etnógrafo no pueda acercarse con un andamiaje intelectual a un problema ya que esto sería imposible. Lo que queremos evidenciar es que “la experiencia que una forma-de-vida tiene de otra forma-de-vida no es comunicable a esta última, incluso si es traducible (...) solo

son ostensibles los hechos: comportamientos, actitudes y decires: cotilleos” (Tiqqun, 2008, p. 14) que se expresan en la convivencia entre estas en un contexto necesariamente singular.

Es bajo estos parámetros que se realizó trabajo de campo en la localidad de Santiago Yancuictlalpan en la ciudad de Cuetzalan en el período comprendido entre el 15 de junio y el 30 de septiembre de 2023. Durante la estancia se utilizaron cuatro técnicas de investigación: observación participante, diario de campo, entrevistas semiestructuradas y registro audiovisual.

Estudio de caso

Generalidades de la forma-de-vida en Santiago Yancuictlalpan

La localidad de Santiago Yancuictlalpan, lugar donde se realizó el trabajo de campo que nutre esta investigación en curso, pertenece a la ciudad de Cuetzalan del progreso. La ciudad está ubicada en la Sierra Nororiental de Puebla, México, a 952 metros sobre el nivel del mar (msnm). Su población es mayoritariamente indígena nahua y totonaca. En el año 2002 fue incorporada al Programa Pueblos Mágicos; programa gubernamental que traza rutas turísticas en lugares que “tienen atributos simbólicos, leyendas, historia, hechos trascendentes, cotidianidad, en fin magia que te emanan en cada una de sus manifestaciones socio-culturales” (Secretaría de turismo, 2014). La intención del programa es contribuir a la revaloración de un conjunto de poblaciones del país que hacen parte de la nación mexicana en su conjunto y que representan “alternativas frescas y diferentes para los visitantes nacionales y extranjeros” (Secretaría de Turismo, 2014). Además del crecimiento de turismo y sus derivados en la regulación económica de la zona, el Programa Pueblos Mágicos asigna un presupuesto específico para invertir en seguridad y obras públicas que mantengan en las condiciones adecuadas las razones por las cuales se le ha dado la titularidad de Pueblo Mágico.

Santiago Yancuictlalpan está situado a pocos kilómetros de la cabecera municipal de Cuetzalan hacia la costa de Veracruz; su clima es más gentil que el de otras comunidades por su escasa altura –alrededor de 540 msnm–. La vegetación ha sido modificada por la intervención humana convirtiéndose de la selva profunda, o monte como se le llama en la zona, en propiedad privada para cultivo de pequeña o mediana escala, a lo que llaman ranchos. El crecimiento de la población y su correspondiente expansión de asentamientos han desplazado a la fauna selvática, en especial, a los mamíferos medianos y grandes. Yancuictlalpan es “una agencia municipal de Cuetzalan, lo que significa que si bien depende de este municipio tiene cierta autonomía política y administrativa limitada” (Lupo, 1995, p. 38).

Al menos, durante los últimos 30 años los mestizos han ganado las elecciones, situados en la cabecera, relacionados íntimamente con el comercio de la economía agrícola, alejados de las pequeñas comunidades indígenas pobres de toda la localidad.

La región está atravesada por varios ríos: “al este el Apulco, que separa el municipio de Cuetzalan del de Ayotoxco (Puebla), al noreste el Tecuantepec, límite con el estado de Veracruz, y al sureste el Cuichat, de menor caudal” (Lupo, 1995, p. 30). El servicio de agua de los domicilios está dividido entre agencia municipal, organización barrial-comunitaria y recolección de agua lluvia; es decir, hay simultáneamente canales municipales de distribución de agua para uso doméstico, compra de terrenos por barrios con pozos que alimentan aguas potables, cesión de terrenos con tomas de algunos habitantes para la extracción manual de agua para consumo doméstico y agua potable, entre otros.

En otros tiempos los indígenas nahuas cultivaban en sus tierras los productos que aseguraban su subsistencia (maíz, frijol, calabaza y chile). Sin embargo, a partir de la década de 1980 con la introducción de la plantación de café y el aumento de su valor comercial se sustituyeron los productos de subsistencia por monocultivos para la venta. Actualmente, el programa Sembrando Vida interviene de manera directa en los alimentos consumidos en la población de Yancuictlalpan, ya que ha extensificado la plantación selectiva de naranja, limón, zapote y pimienta. En cuanto a la cría de animales, son pocos los nahuas que poseen tierras y dinero para la cría de ganado –actividad focalizada en la localidad de San Antonio Rayón, municipio de Jonotla, ubicado a 148 metros de altitud, a veinte minutos de Santiago Yancuictlalpan siguiendo la carretera Cuetzalan-San Antonio Rayón–; más bien se centran en la cría de animales de corral como cerdos, guajolotes y gallinas. Los alimentos que no se producen en la localidad son comprados en el mercado de Cuetzalan los domingos y jueves, o en las tiendas del centro de la localidad.

Finalmente, es importante resaltar que Santiago Yancuictlalpan ha sido frecuentada ampliamente por antropólogos desde finales de la década de 1970, lo que permite –entre muchas cosas– encontrar material bibliográfico que describe ampliamente a la población y vislumbrar los cambios específicos que ha tenido a lo largo del tiempo. Algunos de esos cambios se presentan en la vestimenta cotidiana (de la vestimenta tradicional de naguas y blusas de labor a ropa de la industria textil), la lengua (las última tres generaciones no utilizan el náhuatl como primera lengua, sino el español), la organización sociopolítica (se ha integrado la política partidista nacional a una organización social de compadrazgo y actividad religiosa recurrente) y la estructura económica (de cultivos de subsistencia a plantaciones de monocultivo extenso para el comercio).

Especificidades de su régimen alimenticio cotidiano

Toda la información que se presenta en este apartado fue recabada a través de sesiones de cocina durante el período de campo con cuatro hogares familiares de Santiago Yancuictlalpan. El primero es un hogar nuclear: una pareja de esposos que tienen entre 55 y 60 años, y viven solos en su casa. El segundo es un hogar nuclear monoparental: solo viven la mamá y su hija en la misma casa. El tercero es un hogar ampliado que convive bajo el mismo techo: está constituido por un hogar nuclear (una pareja de esposos que supera cada uno los 70 años), sus dos hijas, sus cuatro nietos y su bisnieto. El cuarto es un hogar ampliado donde en el mismo solar han hecho techos diferentes pero comparten y se interconectan por la propiedad; en la casa principal vive la abuela y su hijo menor, y en la casa que se ha extendido vive un hogar nuclear de cinco personas quienes son la pareja de esposos (la mujer es hija de la abuela de la casa principal y tiene 54 años) y tres hijos. Este hogar es el único con dos espacios de cocina separados, es decir, que cada casa tiene su propio fogón. Sin embargo, la dinámica entre los hogares hace que se cocinen para todos en una u otra casa.

De estos cuatro grupos familiares el segundo y el tercero no cuentan con ranchos para cultivo, ni de subsistencia ni de comercio. Ambos hogares ocupan una pequeña parte del terreno donde se encuentra su casa, el traspatio, para cultivar. El segundo utiliza el espacio para sembrar flores exóticas, el cual es el gusto de la madre. El tercero siembra un poco de maíz, frijol y calabaza porque no tienen mucho espacio. El caso de los otros dos hogares es similar en tanto que tienen ranchitos para sembrar alimentos de consumo propio y algunos otros para la venta (como la pimienta). La división sexual del trabajo es común a todos los hogares, pues las mujeres son las encargadas de alimentar al grupo familiar y los hombres de traer el alimento a casa, ya sea por medio de un salario o de trabajo en el rancho. En el caso del hogar monoparental la madre asume ambas responsabilidades, y enseña a su hija las formas elementales de la cocina para recibir apoyo.

Los cuatro grupos familiares reciben un apoyo económico gubernamental a través de programas pensionales para adultos mayores que no supera los \$2400 pesos mexicanos al mes, en algunos casos esa cantidad es bimestral. Sin embargo, las condiciones socioeconómicas de cada grupo varían en función de cuántos más ingresos y de qué tipo se suman. Así, el tercer hogar familiar al ser uno de los más grandes y con menos personas que trabajan activamente es el que presenta condiciones de pobreza más visibles, lo cual influye directamente en su dieta. Los otros tres hogares, en el caso alimenticio específico, tienen recursos socioeconómicos para decidir qué alimentos comprar cuando lo deseen; además, tienen dietas más variadas en cuanto a la inclusión de frutas, verduras, cárnicos, lácteos, semillas comestibles y leguminosas.

En ese sentido, se encontraron puntos comunes que comparten todos los hogares en los que se trabajó en cinco elementos de su régimen alimenticio: ingredientes, herramientas, técnicas, procesos de preparación y formas de consumo. Estos elementos comunes, además de los específicos anteriormente mencionados, constituyen la especificidad del régimen alimenticio de la forma-de-vida en Santiago Yancuictlalpan.

Ingredientes. Los ingredientes fueron seleccionados por la frecuencia de uso en los hogares a partir de la sistematización de veinticinco recetas diferentes de platillos de comida cotidiana. Esto quiere decir que son veinticinco platillos diferentes que se cocinaron múltiples veces con diferentes hogares familiares. La información se presenta en la siguiente tabla.

Tabla 1. Ingredientes con más frecuencia de uso

Ingredientes	Comida
Maíz	Tortilla - Atole
Cerdo o Pollo	Guisado de alguna salsa con la carne
Jimote	Insumo salsa
Chile	Insumo salsa o solo para comer
Ajonjolí	Base de pitán**
Frijoles	Frijoles caldosos o refritos que acompañan todas las comidas
Manteca de Cerdo	Insumo para freír más frecuente
Aceite	Insumo para freír menos frecuente
Café	Bebida

Nota. *Los chiles más consumidos en la región son el chile ancho (chile base del mole), chile verde (también conocido como serrano) y el chile seco (también conocido como chipotle o chilpochtli –por su nombre en nahuatl que significa chile ahumado–). **El Pipian es un platillo frecuentemente consumido en la población de Santiago Yancuictlalpan en su comida cotidiana. Esencialmente, es una salsa de ajonjolí tostado, chile verde y agua. Sin embargo, no es el único platillo en el que se ocupa el ajonjolí; todo lo contrario, es un ingrediente que se consume casi a diario en diferentes presentaciones. Elaboración propia a partir de la información recolectada en el trabajo de campo.

Herramientas. Las herramientas más utilizadas en las preparaciones de los veinticinco platillos sistematizados corresponden a seis funciones básicas que se realizan en el régimen alimenticio de la forma-de-vida en Santiago Yancuictlalpan. La información se presenta en la siguiente tabla.

Tabla 2. Herramientas con más frecuencia de uso

Función	Herramienta
Moler	Metate Licuadora Multipatric Molino inusual
Hacer totillas	Manos Tortillerías industriales
Cocción-calor	Estufa gas Fogón Leña Microondas Cafetería
Cocción-contenedor	Cazuelas de barrio Ollas de aluminio Sartenes de Teflón
Revolver	Cucharones de aluminio Palas madera
Colar	Coladores de plástico Coladores de metal

Nota. *Licuadora de inmersión. **Establecimientos que brindan el servicio a cambio del pago por kilo. *** Establecimientos que venden tortilla hecha. Elaboración propia a partir de la información recolectada en el trabajo de campo.

Técnicas. Las técnicas para transformar los insumos en alimentos son cuatro: freír, tostar, moler y hervir.

Procesos de preparación. Los procesos de preparación se refieren a los procedimientos detallados, a sus reglas específicas, los momentos del

día de hacerlo, entre otros. En este punto difieren entre hogares familiares de manera considerable, de tal manera que sería necesario realizar una revisión comparada por platillo por cada proceso. Pero, como este ejercicio rebasa el propósito central de este artículo debe ser considerado como parte de una investigación que se desarrollará posteriormente.

Procesos de preparación. Los procesos de preparación se refieren a los procedimientos detallados, a sus reglas específicas, los momentos del día de hacerlo, entre otros. En este punto difieren entre hogares familiares de manera considerable, de tal manera que sería necesario realizar una revisión comparada por platillo por cada proceso. Pero, como este ejercicio rebasa el propósito central de este artículo debe ser considerado como parte de una investigación que se desarrollará posteriormente.

Sin embargo, puede dejarse una precisión hecha que se evidencia en la convivencia con estos hogares, y es que todo su régimen alimenticio –incluyendo la preparación– está determinado por la forma-de-vida que habitan. Es decir, la tradición nahua transformándose con las diferentes formas-de-vida otras que la atraviesan; en este caso particular la forma-de-vida estatal. Y, sobre todo, por la agencia de los nuevos sujetos que se configuran en esa intersección.

Se rastrearon tres características importantes en el consumo de alimentos de la forma-de-vida de Santiago Yancuictlalpan. La primera, la mujer encargada de preparar los alimentos llama a los demás comensales a la mesa y sirve los platos cuando ya están presentes, pues es necesario que el alimento esté caliente cuando se le vaya a comer. La segunda, las mujeres encargadas de la cocina se sirven de últimas y se sientan en un lugar de la mesa que les permita moverse continuamente a la cocina porque deben proporcionar las tortillas calientes a los comensales durante todo el momento del consumo.

La tercera, los elementos necesarios para adecuar la mesa para el momento del consumo son servilleta de tela (para guardar el calor de las tortillas que salen del comal), vasos para el agua de sabor y salsa (chile con jitomate y ajo). No se requieren de manera obligatoria los cubiertos ni las servilletas de papel porque los comensales usan la tortilla para llevar el alimento del plato a la boca, y para limpiarse las manos y los labios si es necesario.

Discusión de los resultados

Hasta el momento se ha intentado ligar durante el presente artículo el hecho de que la posición teórica desde la que se aborda un fenómeno produce un sujeto antropológico particular. Además, que la construcción de dicho sujeto particular implica que las reflexiones sobre la alimentación varíen.

Entonces, la propuesta de comprender cierta organización del grupo social en Santiago Yancuictlalpan como una forma-de-vida permite enfocar el análisis de la alimentación en comprender la relación entre estabilidad y cambio, en otras palabras, entre tradición nahua y modernidad. La primera instancia en la que lo hace es comprender que los hogares familiares que allí habitan, a pesar de estar inmersos en la tradición indígena nahua, no actúan en completa conformidad con dicha tradición. Hecho que es improbable que cualquier espectador no note en la visita del pueblo. Pero que, sobre todo, insta la idea de que la tradición está en continua tensión de cambio o permanencia de acuerdo con las intersecciones que la propia forma-de-vida tenga con otras.

La segunda instancia en la que este sujeto antropológico ayuda a comprender la relación entre tradición y modernidad se liga al hecho de que la principal forma-de-vida otra con la que se ha relacionado históricamente la forma-de-vida en Santiago Yancuictlalpan es la del Estado Nacional Mexicano; que tampoco ha sido el mismo durante el continuo de su existencia, pero que en la investigación se ha encontrado que se expresa en hechos particulares que se corresponden a las dimensiones de la potencia que conforman toda forma-de-vida: proyectos productivos, apoyos gubernamentales para el crecimiento económico, distribución de estructura educativa bajo los planes de la Secretaría de Educación Pública (SEP) en español, construcción del imaginario cuetzalteco como un espacio indígena tradicional que es inamovible en el tiempo que ha acarreado un alto crecimiento del turismo (junto con ello, se ha mejorado la infraestructura de lo que el turista necesita: hoteles, restaurantes, cajeros automáticos, tiendas departamentales); así como la construcción de una base militar en el cerro que divide la cabecera municipal de Cuetzalan con San Miguel Tzinacapan, a lo que los habitantes llaman el Campo.

Pero para comprender la tercera instancia en la que el sujeto antropológico le es útil a la antropología de la alimentación es necesario preguntarse ¿qué se evidencia en el relacionamiento histórico de estas dos formas-de-vida? Que el juego de poder es asimétrico. Por lo tanto, la relación entre la estabilidad de la tradición y su cambio se configura a través de los procesos conflictivos –explícitos o implícitos– en todas las dimensiones de la potencia de cada forma-de-vida. Para clarificar este punto se pueden tomar algunos ejemplos puntuales del régimen alimenticio que se encontraron en el trabajo de campo.

La tradición nahua se liga a las comunidades indígenas nativas –prehispanicas– de lo que se ha nombrado Mesoamérica, que tienen en común la lengua nahuatl. Se instalaron en el centro de México, y actualmente tienen presencia prioritaria en el Estado de México, Tlaxcala y Puebla.

Las costumbres específicas de estas comunidades indígenas han sido ampliamente estudiadas por la antropología mexicana, y se han instaurado como las costumbres tradicionales de los pueblos originarios. Ahora bien, qué se espera de la cocina tradicional nahua. Principalmente, que los platillos, los procesos, las herramientas, las técnicas y las maneras de ingerirlos sean acordes a la tradición nahua nativa, o por lo menos lo más cercana posible. Sin embargo, se encontraron una cantidad significativa de ejemplos en los cuales puede asegurarse que la tradición nahua prehispánica se ha transformado.

Por ejemplo, en los ingredientes se puede notar que la carne –sea de pollo o de cerdo– se ha hecho central en el platillo santiagueño y estos animales fueron introducidos en el período de la conquista. El uso de estos animales también integró otro tipo de técnicas al régimen alimenticio como freír con manteca de cerdo y, con el paso del tiempo, la necesidad de freír para cocinar se acompañó de la inserción del aceite vegetal. Para el caso cuetzalteco, el café se convirtió en la plantación productiva principal en las décadas finales del siglo XX; con ello también en la bebida básica que toda casa o establecimiento ofrece cuando se le está dando la bienvenida a una persona, o para el consumo familiar cotidiano. Respecto de las herramientas, las transformaciones en el régimen alimenticio son mucho más notorias pues cada técnica culinaria estaba asociada a una herramienta tradicional que ha sido sustituida de manera definitiva. Así, de cocinar en el fogón de leña se cocina actualmente en estufas de gas (sin dejar el de leña definitivamente. Incluso se llega a utilizar lo que más sea posible para ahorrar el pago del gas), de echar tortillas desde la puesta del nixtamal se ha pasado al consumo de tortillas industriales, y de moler en el metate a realizarlo en la licuadora.

Conclusiones

Una de las razones principales que explican que estos cambios se hayan producido es la relación administrativa que la forma-de-vida estatal mexicana ha tenido con estas poblaciones a lo largo del tiempo, es decir, la intención de capturar todo lo que hay en la forma-de-vida en Santiago Yanquictlalpan de singular y llevarlo al plano de la gestión de poblaciones en el territorio nacional. Por supuesto, sería imposible pensar bajo el planteamiento de este artículo que la gestión que se menciona es solo en el plano material –como educación, salud, vivienda–; también es en el plano

significativo que guía la acción material. Es más bien una simultaneidad constante. Por ejemplo, parte del Proyecto Pueblos Mágicos ha sido producir una infraestructura para alojar de manera cómoda a los turistas que promueve. En el caso particular de Cuetzalan hizo que aparecieran cajeros automáticos (Citibanamex y BBVA), la mayoría de casas del centro de la cabecera municipal se transformaron de casas-habitación a hoteles o productoras de algún tipo de servicio de ocio; los empleos más ofertados para jóvenes son de guía de turista; se puso el Banco Azteca –que además de sus propias actividades como banco, tiene un convenio con el Gobierno Nacional para ser el banco que otorga los apoyos económicos tanto a adultos mayores como a jóvenes preparatorianos–; a su vez, se construyó la tienda departamental de Coppel, hasta el momento la primera y única tienda de ese tipo.

¿Qué importancia tienen estas transformaciones que ha generado el nombramiento de Pueblo Mágico en Cuetzalan? La importancia suficiente para ser la impulsora de modificaciones a la tradición tanto material como simbólicamente. Del metate como herramienta, no solo práctica para moler, sino como símbolo importante de constitución de un hogar –cuando un hijo se casa la madre le da un metate a la nuera como símbolo de cederle la responsabilidad de alimentar ese nuevo núcleo familiar– se ha pasado al uso de licuadoras y multipraktics que por lo general son comprados en el Coppel de la cabecera municipal de Cuetzalan (en algunos otros casos, estos artículos se compran en la ciudad más cercana que se considera más comercial y por tanto con mejores precios: Zacapoaxtla). Con este cambio no solo la herramienta se modificó, la tradición significativa lo hizo también. Porque, al menos en este período de investigación de campo, no se registró ningún caso de cesión de licuadora u otras herramientas para moler en el matrimonio.

Entonces, se pueden nombrar una cantidad grande de ejemplos como el anterior donde la intersección asimétrica de la forma-de-vida estatal mexicana ha conjurado la tradición nahua en las dimensiones de la potencia propias. Pero el argumento ya está expuesto. Ahora, es importante contemplar otra capa de las intersecciones asimétricas entre formas-de-vida, a saber, no es un proceso unidireccional donde la posición que detenta el poder cambia y figura las vidas a la suya propia –aunque haya mucho de esto–, más bien es un proceso multidireccional donde las personas que se encuentran atravesadas por la forma-de-vida en Santiago Yancuictlalpan también construyen dinámicas sociales que permiten la defensa de su tradición. En este punto ya es sencillo comprender que la tradición actual en Santiago Yancuictlalpan está configurada interseccionalmente, pues no

es la tradición nahua prehispánica en un estado puro. Lo importante aquí es que existen mecanismos sociales de defensa de su forma-de-vida que coexisten con la inercia histórica anteriormente descrita.

Hay un ejemplo representativo de esta multidireccionalidad: la mayoría de los platillos que se consumen en la comida cotidiana en Santiago Yan-cuictlalpan utilizan el ajonjolí tostado y molido. Pero no es un alimento que se cultive en la zona en estos tiempos. Sin embargo, se aseguró que antes del crecimiento del monocultivo del café en la región el ajonjolí era uno de los alimentos que se consideraban una prioridad para la plantación. Lo que se quiere señalar es que no hay una relación directa entre expansión de la producción agroecológica a mediana y grande escala con la desaparición de alimentos en la dieta. Una de las razones por las que no ha desaparecido como alimento central de la dieta es que los hogares familiares se han heredado generacionalmente las prácticas de organización de la cocina, entre esas, las formas propias de producción, preparación y consumo de los alimentos. Las madres, encargadas de la alimentación del grupo doméstico, construyen y cuidan un paladar propio de su forma-de-vida y hacen hogar en su dieta. Por ello, a pesar de que el ajonjolí ya no sea parte de su entorno inmediato se sigue utilizando mayoritariamente en la dieta, hace parte de su régimen alimenticio.

Referencias

- Agamben, G. (2017). *El uso de los cuerpos. Homo sacer, IV, 2* (2ª ed.). Adriana Hidalgo editora.
- Comité Invisible. (2014). *A nuestros amigos*. Ediciones Anarquía es una Sinfonía.
- Douglas, M. (1992). Deciphering a meal. En C. Geertz (Ed.), *Myth, Symbol and Culture* (pp. 61-82). Norton & Company Inc.
- Douglas, M. (2001). *Purity and Danger*. Taylor & Francis.
- Douglas, M. & Isherwood, B. (1979). *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Editorial Grijalbo, S.A.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Gedisa.
- Gracia, M. (1994). *La transformación de la cultura alimentaria en la cataluña urbana (1960-1990): trabajos, saberes e imágenes femeninas* [Tesis doctoral, Universitat Rovira i Virgili]. Repositorio institucional Universitat Rovira o Virgili. <https://repositori.urv.cat/fourrepublic/search/item/TDX%3A1497?lang=es>

- Guber, R. (2004). *El salvaje metropolitano*. Editorial Paidós.
- Harris, M. (1986). *Caníbales y Reyes. Los orígenes de la cultura*. Salvat Editores.
- Harris, M. (1999). *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza Editorial.
- Harris, M. (2011). *Vacas, cerdos, guerras y brujas: Los enigmas de la cultura*. Alianza Editorial.
- Lévi-Strauss, C. (2002). *Mitológicas I: lo crudo y lo cocido*. Fondo de Cultura Económica México.
- Lupo, A. (1995). *La tierra nos escucha. Cosmología de los nahuas a través de las súplicas rituales*. Presencias.
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Mintz, S. (2019). *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. Titivillus ePub.
- Restrepo, E. (2016). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Envió editores.
- Secretaría de Turismo. (2014, enero 3). *Pueblos Mágicos*. Gobierno de México, Secretaría de Turismo. <https://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/>
- Tiqqun. (2008). *Introducción a la guerra civil*. Editorial Melusina.
- Velázquez, Y. (2011). *Comida y significado entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla*. En C. Good y L. Corona. (Coords.), *Comida, Cultura y Modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 225-250). Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Agradecimientos

Agradezco a todas aquellas personas que me brindaron su tiempo, su conocimiento y su interés por enseñarme la forma en la que viven en Santiago Yancuictlalpan. Me disculpo de antemano con todas ellas porque –aunque quisiera– me es imposible reproducir todo lo aprendido y recolectado en la temporada de mi estancia; hay gestos, olores, colores, detalles del alimento, entre otros, que solo pueden apreciarse en la convivencia cercana. Pero he hecho un esfuerzo por ser fiel a lo aprendido.