

BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

COLEGIO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL



**“CULTURA ALIMENTARIA DE FAMILIAS ALFARERAS EN EL
BARRIO DE LA LUZ, PUEBLA” (2011-2013)**

TESIS PRESENTADA COMO REQUISITO PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIATURA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

PRESENTA: ROCÍO LUNA LÓPEZ

DIRECTOR DE TESIS: DRA. ISAURA C. GARCÍA LÓPEZ

Puebla, Pue., Agosto de 2016

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar agradezco a mis padres, Socorro y Ruperto la oportunidad y la confianza que depositaron en mí para realizar este proyecto, por los ánimos, el apoyo incondicional en todas las formas que una hija puede tener, pero sobre todo, por compartir su vida conmigo.

A Mónica y Viridiana, mis hermanas, quienes sufrieron este largo proceso día y noche. No obstante, me escucharon y ayudaron con paciencia, al tiempo que me alentaron con su humor además de sarcasmo.

A mis abuelos, Eufemia porque nunca perdió la esperanza de que pronto “terminara con mi tarea”; y Braulio a quien recordaré con mucho cariño.

A Armando, por este segundo aire, por sus ideas innovadoras sumadas al reacomodo conceptual. Más aún, la motivación y cariño mostrados en todo momento.

De manera especial, me gustaría agradecer a Helen Macbeth Presidenta de ICAF, por el reajuste de ideas, la guía metodológica y la clase magistral en abril de 2013. Al Dr. Gabriel Saucedo del INCMNSZ por su novedosa visión de la Antropología de la Alimentación, por sus observaciones así como comentarios para hacer de este un mejor trabajo. Al Mtro. Paris Aguilar de la UACM quien me abrió las puertas de su clase y me hizo parte de ella, por las asesorías así como por la guía teórica.

Por supuesto, expreso mi más sincero agradecimiento a la Dra. Isaura García, quien desde un inicio estuvo a cargo de la investigación, compartiendo sus experiencias, vivencias, conocimientos, hallazgos. Sobre todo, porque se mostró dispuesta al debate e intercambio de ideas constante.

A todos y cada uno de los profesores y académicos del Colegio de Antropología Social a quien debo mi formación, pero particularmente a la Mtra. Lillian Torres quien me mostró e introdujo al trabajo alfarero en el verano de 2008. Desde entonces, su guía y apoyo resultaron de suma importancia para mi formación profesional.

Al Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Puebla (CONCYTEP) por el financiamiento para concluir con el presente trabajo.

A la Mtra. Alejandra Ávila Hernández de La Casa del Escritor Puebla por las clases de redacción y las correcciones de estilo.

A las seis familias que se muestran a continuación, por abrirme las puertas de su casa, mostrarme su vida, y porque no, hacerme parte de ella. Por los conocimientos adquiridos, el tiempo, la dedicación, la constancia, por siempre estar dispuestos a decir un poco más de ellos. A los alfareros del barrio de La Luz, quienes además expreso mi respeto así como admiración por su gran labor para hacer de sus cazuelas símbolo de la identidad poblana.

A Carmina, Raúl, Hugo, Dieguín, Aldo, Pepiyou y Leo por siempre estar ahí...

ÍNDICE

Introducción.....	1
Capítulo 1 Estado del Arte.....	14
La entrada.....	14
1.1 Acercamiento general a la alimentación como objeto de estudio.....	16
1.1.1 Estudios de Alimentación: tendencia a la seguridad alimentaria y nutricional.....	17
1.1.2 Visión histórica de la alimentación.....	19
1.1.3 Enfoque socio- cultural en los estudios de alimentación.....	23
Consideraciones Finales.....	29
Capítulo 2 Antropología de la Alimentación: Factores socioculturales.....	33
La entrada.....	33
2.1 Perspectiva social de la alimentación.....	35
2.1.1 Sistema Alimentario.....	36
2.1.1.1 Sistemas tradicionales.....	37
2.1.1.2 Sistemas modernos.....	38
2.1.2 Sistema de Alimentación.....	40
2.1.3 La visión sistémica de Jack Goody.....	42
2.2 Perspectiva cultural de la Alimentación.....	47
2.2.1 Cocinar hizo al hombre.....	50
2.3 Cultura Alimentaria de Familias alfareras del Barrio de la Luz: Hacia la construcción de una Propuesta de Análisis.....	54
2.3.1 Espacio y campo social.....	57
2.3.1 Espacio Doméstico.....	61
2.3.2 Cocina: Lugar antropológico.....	62
2.3.3 Maneras de hacer.....	63
Consideraciones Finales.....	66
Capítulo 3 El Barrio de La Luz: Lugar de la tradición Alfarera en la Ciudad de Puebla.....	68
La entrada.....	68
3.1 El barrio de La Luz en la Ciudad de Puebla.....	70
3.2 Barrio de la luz: lugar de la tradición alfarera en Puebla.....	76
3.2.1 Formas de producción dentro de la tradición alfarera.....	82
3.2.2 La unidad familiar como actual forma de producción alfarera.....	84
3.3 La vecindad del 1403: Centro Alfarero del Barrio de La Luz.....	86

Consideraciones Finales	94
Capítulo 4 De la Familia a la Cocina y sus Maneras de Hacer	97
La entrada.....	97
4.1 Acercamiento a las Familias	99
4.1.1 Familia Hernández Reyes	101
4.1.1.1 De los integrantes.....	101
4.1.1.2 La casa.....	103
4.1.2 Familia Hernández Contreras	106
4.1.2.1 De los integrantes.....	106
4.1.2.2 La Casa.....	108
4.1.3 Familia Hernández Huerta.....	111
4.1.3.1 De los integrantes.....	111
4.1.3.2 La casa.....	112
4.1.4 Familia Hernández Pérez	115
4.1.4.1 De los integrantes.....	115
4.1.4.2 La casa.....	117
4.1.5 Familia Hernández Rodríguez.....	120
4.1.5.1 De los integrantes.....	120
4.1.5.2 La casa.....	121
4.1.6 Familia Hernández Ramírez.....	125
4.1.6.1 De los integrantes.....	125
4.1.6.2 La casa.....	126
Antes de continuar	129
4.2 La Cocina Alfarera.....	131
4.2.1 La cocina es ese lugar para hacer de comer	131
4.2.1.1 La cocina de Paola.....	132
4.2.1.2 La cocina de Sandra.....	135
2.2.1.3 La cocina de Berenice	139
4.2.1.4 La cocina de Liliana.....	142
4.2.1.5 La cocina de Aranza	145
4.2.2 Cocina: es guisar	150
4.2.2.1 Abastecimiento de alimentos e insumos: ¿Qué tengo en casa?.....	151
4.2.2.2 Las maneras de hacer	155
Consideraciones Finales	166
Conclusiones	169

Bibliografía	178
Anexos	

INTRODUCCIÓN

Para la antropología al igual que para muchas otras ciencias el estudio de los hábitos alimenticios representa uno de los temas de investigación de mayor interés, principalmente en los últimos años. Existen grandes debates en relación a lo importante que es consumir alimentos saludables diariamente, así como de los efectos dañinos al cuerpo de no ser así. Aunque estos temas son de gran interés y relevancia a nivel social, se considera necesario que el tema de los hábitos y las prácticas culturales que se derivan a raíz de ellos sean abordados desde la antropología como un sistema de respuesta a muchas de las preguntas que se hacen en relación a lo que es la cultura.

Este texto más que probar la hipótesis anterior, pretende hacer una descripción etnográfica de la cocina así como de las prácticas alimenticias asociadas a ellas en familias alfareras del barrio de La Luz, en un contexto cotidiano. Es decir, pretende desde la antropología de la alimentación contribuir tanto al saber científico como la sociedad en general. Razón por la cual, se privilegia ante todo a la alimentación como fenómeno socio-cultural resultado de diversos factores (políticos, económicos, nutricionales, religiosos, etc.), en los que el cambio, la innovación y la transformación resultan ser la constante.

Por lo tanto, si se toma como punto de partida el tema de la alimentación como elemento de los fenómenos culturales, podremos darnos cuenta que son producto de gustos, preferencias y necesidades nutricionales, de las condiciones económicas así como del medio natural con los que la sociedad cuenta. Cabe agregar, que además de ser un medio por el cual el cuerpo recibe nutrimentos; el acto de alimentarse, que culturalmente se traduce en “comer” permite la comunicación entre los hombres,

creando nuevas relaciones sociales entre ellos, o fortaleciendo las ya existentes. Por último, resulta oportuno decir que *el comer* posee un aspecto cultural por estar lleno de significados individuales y colectivos que ayudan no sólo a la construcción de grupos sociales, sino también a la reproducción de prácticas ya existentes; dentro de estos grupos a partir de preferencias y gustos alimenticios.

Por todo lo anteriormente mencionado resulta de suma importancia el estudio de las prácticas y hábitos alimenticios al interior de familias alfareras, que comparten una forma de vida, como es el oficio alfarero dentro del barrio de La Luz en la Ciudad de Puebla. Privilegiando el papel de las mujeres para la preparación de los alimentos, lo que involucra las acciones que realizan a la hora de preparar la comida de manera diaria, así como la concepción que cada una de estas mujeres posee de la cocina, pero sobre todo de su cocina, entendida en términos sociales.

Con respecto a lo anterior y a manera de justificación, dentro de los estudios de alimentación en las ciencias sociales, se ha tratado de hacer una historia de los sabores, platillos, así como de las tradiciones que surgen a partir de ello. Sin embargo, para el saber antropológico, lo primordial es conocer, al mismo tiempo que entender los diferentes además de variados gustos que existen a nivel global, nacional, regional así como local; pero sobre todo, saber a qué responden estos patrones de consumo, gustos, y preferencias alimentarias.

La disposición por el registro de las prácticas culturales asociadas a la alimentación y de manera especial a la cocina entre familias alfareras, adquiere relevancia a partir de las observaciones realizadas en una investigación previa que tuvo por objetivo la descripción etnográfica de la vida cotidiana, así como del proceso de elaboración de loza negra o ritual al interior de un taller alfarero en el Barrio de La Luz,

en la ciudad de Puebla. De esta manera, pude entender lo importante que es en la vida de las personas un acto que se vuelve tan habitual y común, como lo es “la comida”.

La relevancia del presente estudio, radica en el hecho de que tal como sucede en la mayor parte de las ciudades, el acceso a la alimentación, a diferencia de las zonas rurales, está determinado o condicionado por el poder adquisitivo de los sujetos. Es decir, cuanto mayor dinero se posea más fácil será el acceso a los productos que satisfagan las necesidades básicas de alimentación. Sin embargo, esto no asegura un óptimo estado nutricional.

En consecuencia, para éste grupo de familias alfareras, la cantidad de insumos con la que disponen para llevar a cabo la alimentación diaria depende en gran medida del ciclo de producción así como comercialización de loza colorada y de Todos Santos. Es decir, a mayor demanda de loza, mayor es la cantidad de dinero con la que se dispone para cubrir las demandas familiares, incluidas las alimentarias. Lo anterior, sin dejar de lado los gustos, preferencias, tiempo de cocina; además de la experiencia e historia personal de cada ama de casa a partir de los cuales la cocina adquiere -para ellas- significado y forma particulares.

De lo anterior se desprende el interés por el registro etnográfico de las prácticas alimenticias de este grupo de alfareros; tomando como referencia el importante papel que las mujeres desempeñan en el ámbito de la cocina, y por tanto, de los fenómenos culturales que se asocian a la misma, dicho de otra forma, reconocimiento etnográfico de la cocina alfarera.

Cabe aclarar que la muestra elegida para esta investigación no fue hecha al azar, sino más bien, responde a las observaciones previas realizadas a sujetos que comparten

un mismo espacio y campo social; afinidades tanto sociales como culturales, pero sobre todo un capital cultural además de habitus¹, si no homogéneo, al menos similar.

Para el estudio antropológico, este tema resulta de suma importancia porque intenta contribuir de manera directa a los estudios sobre cultura alimentaria, desde el análisis de los estudios de caso en la ciudad de Puebla. En este sentido, se espera que el tema produzca interés en otros autores, para que sea abordado desde una perspectiva antropológica o desde cualquier otra ciencia.

En lo tocante al marco de referencia, se dice, que Puebla es una ciudad que se caracteriza por contar con una rica y elaborada gastronomía a nivel nacional. Mucho de esto se debe a la gran variedad de platillos y sabores, pero sobre todo, a la abundancia de recursos alimentarios provenientes de los múltiples ecosistemas de los municipios al interior del estado, sin dejar de lado que desde la colonia, Puebla ha sido una parada comercial obligada a todo tipo de productos y mercancías provenientes de los distintos puntos del país.

En este sentido, Antonio Deana Salmerón en el tomo II, de su obra *Cosas de Puebla* nos dice lo siguiente “[...] en Puebla, además de sus antojitos, guisos y dulces notables, cuenta con una variedad inmensa en sus artesanías [...]” (Salmerón, 1986:221). A partir de esta idea, vemos en el barrio de La Luz un lugar lleno de tradición histórica y artesanal; además del espacio propicio para realizar un estudio bajo la línea temática de Antropología de la Alimentación con un enfoque en el campo de la cultura alimentaria.

¹ La noción de espacio y campo social se entiende desde la perspectiva teórica de Bourdieu (2002).

Ubicado al oriente de la ciudad de Puebla entre los barrios de Analco, el Alto y Los Remedios, el barrio de La Luz (como ya lo mencionamos anteriormente) representa uno de los lugares más importantes para la ciudad, en virtud, de que sus orígenes son posibles a partir de una de las actividades más características de Puebla. Me refiero a la producción de loza *colorada o corriente*; única actividad económica realizada por la mayor parte de sus habitantes, desde la fundación a finales del siglo XVIII hasta que comienza su decadencia a mediados del siglo XX.

Cabe agregar, que con la fundación del Barrio, la forma de organización alfarera era un poco diferente a como se puede observar en estos momentos. Sin embargo, aún mantiene algunas semejanzas y principios que nos pueden ayudar a comprender la organización social, política y económica actual. Para explicar este proceso, se partirá en gran medida del texto *El fin de una tradición alfarera. Los alfareros del Barrio de La Luz, la destrucción de un sector urbano del artesanado urbano* de Patricia Arias, publicado en 1981; así como en las observaciones hechas durante la investigación mencionada en la justificación. Patricia Arias mencionó que durante el Virreinato a estas organizaciones se les conocía con el nombre de “pequeños centro de producción” que no eran otra cosa que los talleres artesanales.

Los talleres artesanales de un mismo oficio se encontraban reunidos y organizados voluntariamente o eran organizados por el poder civil en un gremio específico y particular a cada oficio. En muchos casos, estaba ligado a un espacio urbano delimitado –como los loceros de Puebla- lo que facilitaba su control político y económico (Arias, 1981:53).

Más tarde agrega que estos talleres artesanales

[...] constituían una forma de organización de la producción basada en la división de trabajos por especialidades dentro del mismo oficio pero destinados a una sola organización de producción (Arias, 1981:55).

Los gremios eran instituciones urbanas dependientes de las autoridades municipales que tenían por objetivo cuidar los intereses de sus agremiados (productores) así como de los consumidores. Asimismo, los gremios contaban con una organización social, económica y político a su interior, es decir, maestros, oficiales y aprendices. Para el siglo XIX, la autora mencionó que el tipo de relación que existía entre estos tres grupos se ve modificada, reduciéndose solo a patrón² y trabajador³. Lo anterior no quiere decir que los aprendices hayan desaparecido sino que únicamente eran trabajadores que actuaban bajo la supervisión de los oficiales⁴ (Arias 1981).

A esta clasificación se debe agregar tres categorías más: tornero⁵, ollero o manero⁶ y hornero⁷ reconocida ampliamente por los alfareros del barrio. No obstante, del taller de donde parte esta investigación⁸ los alfareros reconocen no trabajar bajo esta lógica, sino más bien, bajo la lógica de las estructuras de parentesco y de unidad doméstica.

Los obradores de este taller están repartidos en función de dos familias extensas de las que se derivaron seis familias nucleares. Es conveniente aclarar que en este espacio conviven más familias que las que aquí se mencionan, pero debido a los

² Persona que contaba con el capital económico necesario para invertir en materias primas y por lo tanto dueño de los medios de producción que existían en el taller. Su función era programar las actividades, los días de quema y comercializar la loza.

³ Toda la persona que no contaba con el capital económico suficiente para invertir en materiales y medios de producción.

⁴ Alfareros que contaban con los conocimientos necesarios para realizar cualquier tipo de pieza o actividad. Este título solo lo podía otorgar el patrón pero necesitaba de la aprobación de los demás miembros del grupo.

⁵ Dedicado a la producción de ollas, jarros, tarros, sahumerios, candeleros, etc.

⁶ Especializado en la producción de ollas, de diferentes tamaños y formas, platos, etc.

⁷ Encargado de regular el cocimiento de la loza en el horno o padilla.

⁸ Ubicado en la Av. Juan de Palafox y Mendoza No. 1403.

intereses que persigue, ésta investigación, sólo fue posible trabajar con las que durante el texto se hace referencia, debido a que los demás alfareros que aquí trabajan lo hacen de manera eventual. Además del hecho que no se reconocen como tales; o simplemente porque no están interesados en colaborar con la misma.

Anteriormente se mencionó que para esta investigación se parte de dos familias extensas; la familia Hernández Herrera y la familia Hernández Pérez⁹, ambas provenientes de un ascendente común, la señora Luz María León y el señor Pedro Hernández, quienes al igual que sus descendientes se dedicaron de tiempo completo a la alfarería.

Es importante aclarar, que se consideró indispensable el reconocimiento tanto de los alfareros como a sus esposas por dos principales razones; la primera porque son estas mujeres las encargadas de la preparación de los alimentos y reproducción de las prácticas alimenticias; y dos, por estar relacionadas de manera directa con el oficio, es decir, además de estar a cargo de las actividades domésticas se ven en la necesidad (en la mayoría de las familias), de contribuir con mano de obra en la producción de loza.

Si bien es cierto, que en el ámbito familiar, habitualmente está conformado por padre, madre e hijos. El motivo por el cual la investigación se trató, en la medida de lo posible delimitar a las mujeres como sujetos de nuestro estudio, fue debido a que se consideraron como las principales productoras y reproductoras de las prácticas alimenticias, pues la comida es una actividad que culturalmente se considera propia de las mujeres. Lo anterior, nos llevaría a suponer que existe un aparente gusto por parte de las mujeres hacia la cocina.

⁹ Vale la pena mencionar, que para efecto de este texto resultó conveniente cambiar el nombre de cada uno de los informantes, pues se presentan gran cantidad de datos que hacen referencia de su forma de vida. No obstante, se conservaron datos como la edad, y la ubicación de los domicilios.

Por otro lado, es necesario puntualizar que la investigación se llevó a cabo en diferentes momentos históricos, no obstante, se realizó en el periodo que comprende de 2011 a 2013.

Como parte del planteamiento del problema se establece que al ser sujetos pertenecientes a un mismo espacio social, este grupo de familias alfareras tienen en común más que solo una práctica económica y artesanal, de manera que la pertenencia a este espacio es evidenciada diariamente en las prácticas sociales además de las culturales; tanto al interior como fuera de este espacio. Si bien es cierto, que las relaciones de parentesco así como el ser pertenecientes a un mismo espacio nos llevaría a pensar que el universo de posibles (Bourdieu 2002) alimenticios se encuentran delimitadas por éstas dos condicionantes.

Una vez hechas las consideraciones anteriores es necesario plantear la siguiente pregunta, debido a que sirvió de guía durante la investigación. Es decir, de las unidades que hacen posible de la cocina poblana. En los términos que la Antropología de la Alimentación expone ¿Cuáles elementos sociales y culturales conforman la cocina de un grupo de familias alfareras en el barrio de La Luz en la Ciudad de Puebla?

En este sentido, la hipótesis señala que si se toma como punto de partida las propuestas prevenidas de la Antropología de la Alimentación, los elementos sociales y culturales que conforman la cocina, son producto del espacio social así como la interacción entre las familias en el hacer cotidiano, relacionado con la concepción, percepción y la práctica culinaria, que se genera a partir de la alfarería. De esta manera, las mujeres de cada una de las familias representan un papel indispensable para la producción y reproducción de la cultura alimentaria del grupo por ser ellas quienes están a cargo de este diario proceso.

El objetivo general del presente trabajo consistió en reconocer además de describir etnográficamente el contexto social y cultural en el que se desarrollan las prácticas alimenticias en los términos que la antropología alimentación establece, a fin de reconocer y analizar los elementos que conforman la cocina de este grupo de familias alfareras del barrio de La Luz, Puebla.

Para ello fue necesario cumplir los siguientes objetivos particulares: 1. El análisis de los textos bibliográficos que retomaron a la alimentación desde una perspectiva socio-cultural, a fin de mostrar algunas de las posturas desde la cuales la alimentación puede ser abordada. 2. El desarrollo a partir de la Antropología de la Alimentación y Cultura Alimentaria- de un marco teórico útil para explicar la cocina de las familias alfareras en la Ciudad de Puebla. 3. La descripción del contexto histórico, social y cultural en el que se desarrollan de manera cotidiana este grupo de familias alfareras. 4. La descripción del espacio doméstico de cada una de las familias, a fin de reconocer que es la cocina para estas mujeres alfareras; las prácticas socioculturales relacionadas a la misma, así como los elementos que la componen en los términos que la cultura alimentaria propone.

En lo referente al marco conceptual, para la planeación así como elaboración de este trabajo se tomó como punto de partida, los ejes temáticos y presupuestos teóricos que la antropología de la alimentación propone para abordar, analizar además de explicar el tema de la alimentación. Este campo de la antropología afirma que una de sus áreas temáticas es la cultura alimentaria. De ahí que ésta última actuara como el eje rector de la investigación.

La cultura alimentaria, entonces, puede entenderse como el conjunto de conductas y prácticas que los sujetos llevan a cabo para obtener del medio los alimentos

que convierten en comida. Por ende, se tomó en cuenta que este grupo de familias comparten un campo social, capital cultural, social y simbólico, esto en términos de Bourdieu. No obstante, hace falta una explicación más allá de estos términos, por ello, se hizo necesario al análisis de las prácticas alimentarias tomando como punto de partida que el tema central de este trabajo es la cocina tal como lo hace referencia Massimo Montanari (1993), para posteriormente dar paso a *las maneras de hacer* propuestas por Luce Giard (1999).

Todo lo anteriormente presentado, ayudará a la creación de dos propuestas teóricas, la primera facilitará la correcta recopilación de datos en campo, mientras que la segunda servirá para la elaboración de un marco descriptivo y analítico útil a fin de explicar las prácticas alimenticias asociadas a la cocina de un grupo de familias alfareras en el barrio de La Luz.

Como bien, ya se mencionó con anterioridad, esta investigación surge de un trabajo previo, en el cual se tuvo por objetivo la descripción de la vida cotidiana al interior de los talleres alfareros que aún persisten en el Barrio de La Luz. Esto hizo posible establecer el vínculo que existe entre esta práctica artesanal y la forma en que se desarrolla a la alimentación en el contexto familiar y laboral.

En consecuencia, la investigación está planeada para llevarse a cabo en cuatro momentos principalmente, que corresponden a diferentes tiempos históricos. El primero, corresponde a la investigación previa, en la cual la cultura alimentaria aparece como un tema que los alfareros privilegian al mismo tiempo que preocupa en el contexto familiar. Posteriormente, se delimitó y eligió la muestra con la se trabajaría. Por tales motivos, el trabajo se presenta como un estudio de caso de familias alfareras en el barrio de la Luz.

El segundo momento estuvo encaminado hacia el *Trabajo de Gabinete* que consiste en un acercamiento al tema por medio del conocimiento bibliográfico y documental, de solo alguna parte de los textos obtenidos en la Biblioteca en Ciencias Antropológicas de la UNAM, la biblioteca del Museo Nacional de Antropología e Historia, las diferentes bibliotecas de la BUAP, la Biblioteca del Ayuntamiento Municipal de la Ciudad de Puebla, así como de la revista en línea RESPYN, Arqueología Mexicana, y algunas otras fuentes de la red. Una mínima parte se hizo en los Archivos Municipales de la Ciudad de Puebla para conocer los antecedentes históricos del Barrio de La Luz. En ésta fase fueron seleccionados los de mayor relevancia para nuestra investigación hasta quedar con la bibliografía presentada más adelante. Además de un acercamiento general al tema, se pretende presentar en base a esta revisión el Marco teórico-metodológico que resulte conveniente de acuerdo a los objetivos de la investigación.

En una tercera fase, *Trabajo en Campo* fue necesaria la creación de un guión de entrevistas cualitativas dirigidas semi-abiertas; cuestionarios de consumo; historias de vida, mapas mentales para el reconocimiento del espacio doméstico de las informantes. Asimismo se realizó observación directa y participativa en el contexto que cada una de las mujeres lo permitió, a fin de complementar los datos obtenidos. Por último, se recopiló, clasificó y sistematizó la información documental, bibliográfica, y hemerográfica, así como de aquella obtenida en campo.

Posteriormente, se dio paso al análisis, organización y sistematización de la información, con ello la creación del presente texto. Durante el proceso de la investigación, la búsqueda de información bibliográfica fue una constante, por lo que se realizó en todo momento e incluso de manera simultánea con el trabajo en campo. Cabe

decir, que el trabajo en campo, es decir, la fase dos se realizó por temporadas y en diferentes meses del año.

En suma, este texto está planeado en cuatro capítulos, cada uno con temáticas y objetivos que nos ayudan a entender el por qué el presente texto lleva por título: **“Cultura alimentaria de familias alfareras en el Barrio de la Luz, Puebla” (2011-2013)**, además de elementos que complementan y/o sustentan las ideas y reflexiones que a continuación se exponen.

Introducción: Presentación del contexto general en que se desarrolló la investigación, así como objetivos que esta persiguió, los límites teóricos así como metodológicos que sirvieron no sólo de guía sino también de sustento en la investigación.

Capítulo 1. Estado del Arte: En el presente apartado se muestra el primer acercamiento al estudio de la alimentación, además de algunos posicionamientos y planteamientos generales de la misma.

Capítulo 2. Antropología de La Alimentación: Factores Socioculturales: Durante este apartado se exponen los principales planteamientos teóricos para el estudio de la alimentación desde dos perspectivas, la antropológica como la sociológica. De igual forma se muestra el posicionamiento teórico para los efectos del presente estudio de caso.

Capítulo 3. El barrio de La Luz: Lugar de la tradición alfarera en la Ciudad de Puebla: A lo largo de esta sección, se muestra el actual contexto del barrio de La Luz desde una perspectiva social, histórica y cultural. Lo anterior a fin de mostrar por qué el barrio es por excelencia el lugar de la tradición alfarera en la Ciudad de Puebla.

Capítulo 4. De la Familia a la cocina y sus “Maneras de Hacer”: Aquí se muestran aspectos generales de la familia: lugares de residencia, aspectos de la casa y los integrantes de la familia, ello a fin de contextualizar y dar cuenta de las prácticas alimentarias de la familia, sobre todo aquellas que se asocian a la cocina. Todo lo anterior, con el objetivo de entender a la cocina en los términos de estas amas de casa.

Conclusiones Reflexiones y consideraciones finales del trabajo, asimismo se puntualizan los límites y objetivos alcanzados en la investigación.

Anexos: Índice de ilustraciones y lista de tablas presentadas durante el texto

Bibliografía. Textos consultados para la elaboración del trabajo.

CAPÍTULO 1

ESTADO DEL ARTE

*De la manera en que las naciones se alimentan,
depende su futuro.
J.A. Brillant Savarin*

LA ENTRADA

Sin duda, la frase que se retoma para dar inicio al presente capítulo, parte del supuesto que gracias a las formas de alimentarse entre los distintos grupos, pueblos, naciones etc., es posible la observación, descripción, y por qué no, la interpretación tanto de su pasado, presente o futuro.

En este sentido, la inserción en un nuevo campo de estudio –la Antropología de la Alimentación- dentro de los ejes temáticos del Colegio de Antropología Social, me llevó a la búsqueda de información bibliográfica, hemerográfica., entre una gran variedad de áreas de la ciencia, principalmente en las Ciencias Sociales y Humanidades de la mano de las Ciencias de la Salud.

Si bien es cierto, este acercamiento es propio en el proceso así como desarrollo de cualquier investigación científica; se consideró relevante presentar de manera general los textos que dieron forma al proceso de investigación. Pues con este ejercicio, además del reconocimiento de las líneas temáticas se esperaba tener los referentes tanto teóricos como metodológicos que concordaran con los intereses, sobre todo, que tomaran como eje rector a la antropología en alguna de sus formas.

En consecuencia, lo que en el presente capítulo se muestra es resultado de la revisión conjunta con la Dra. Isaura García, quien desde un inicio estuvo a cargo de la investigación, facilitando el acceso al tema, al análisis, al debate así como al intercambio de ideas constate.

De ahí, que éste capítulo tenga como principal objetivo acercar al lector al tema de la alimentación, el cual vale la pena aclarar que el tema en cuestión se desarrollara de forma específica en los siguientes apartados. De igual forma, que se espera lleve a entender el porqué de la teoría así como la metodología elegidos para la recopilación y presentación de datos, e incluso, para el análisis de los mismos.

1.1 ACERCAMIENTO GENERAL A LA ALIMENTACIÓN COMO OBJETO DE ESTUDIO

Los estudios que se han hecho en referencia al tema de la alimentación, han sido de gran interés para varias ciencias, por lo que, tal como se mencionó en líneas anteriores, durante la revisión y acercamiento a este tema se privilegiaron tres ejes de Investigación:

- 1) Los referentes a la nutrición y la seguridad alimentaria de gran utilidad e interés principalmente para el estado, debido a que la alimentación representa uno de los elementos indispensables para lograr la seguridad pública de sus habitantes.
- 2) De tipo histórico, que aborda temas en relación con la comida tradicional e intenta dar una explicación de sus posibles orígenes.
- 3) De tipo socio-cultural, interesada por los hábitos alimenticios y todo lo relacionado con el tema de la identidad. Es decir, la alimentación vista como una forma de expresión que tiene sentido si se entiende como parte de los muchos sistemas que conforman el entramado sociocultural.

Por lo que, a continuación se exponen los textos que permiten sustentar esta clasificación. Si bien es cierto, que tanto el universo literario al que se hace referencia, como las temáticas sé que abordan en la siguiente clasificación, son más extensas. Se muestra únicamente la selección de aquellos que permitieron en un primer momento guiar esta investigación, así como en un segundo momento, fundamentar el marco teórico de la misma.

1.1.1 ESTUDIOS DE ALIMENTACIÓN: TENDENCIA A LA SEGURIDAD

ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Como parte éste primer punto, se centraron los textos de la *Revista de Salud Pública*, volumen 4 No.1 y 2 del 2003; Volumen 6 No.1 y 2 del 2005; y Volumen 8 No.1 del 2007; además de la serie de boletines emitidos por la FAO.

En estos textos el tema principal es *La seguridad Alimentaria y Nutricional* como un problema social que actualmente sufren muchos países, pero principalmente los países del tercer mundo o en vías de desarrollo. De ahí, el interés que despertó entre los distintos sectores de gobierno; así como en organizaciones civiles a nivel internacional, nacional y local; sin dejar de lado a la comunidad académica así como científica.

En todos los artículos se muestra el panorama mundial ante la creciente población, lo cual deriva por un lado, en la escasez de productos necesarios para cubrir las demandas alimenticias de cierto sector de la población. Mientras que por el otro, la abundancia así como desperdicio de gran variedad de alimentos en otro fracción de la misma.

De lo anterior se desprende, que se retome a la Seguridad Alimentaria y Nutricional como un problema social en aumento, a causa de diversos factores; entre los que destacan lo difícil que se vuelve la producción de insumos en ciertas áreas geográficas a consecuencia del cambio climático, la calidad de los suelos o simplemente a la falta de tecnología. Una más de las causas de este problema, es el bajo poder adquisitivo al interior de las familias para acceder a los productos alimentarios que el mercado ofrece.

En consecuencia, ante este panorama, los autores proponen fomentar la cultura de la nutrición basada en los productos que cada región produce, además de la creación de planes de desarrollo tanto económico como social que ayuden a combatir este gran problema.

Si bien, el término de Seguridad Alimentaria ha sufrido variaciones conceptuales es necesario puntualizar que la Seguridad Alimentaria se entiende desde la perspectiva que propone la Cumbre Mundial sobre la Alimentación en 1996

Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.”

En este sentido, la FAO contempla que para que se pueda hablar de Seguridad Alimentaria al interior de una población es indispensable considerar cuatro dimensiones de la misma: 1. La disponibilidad de Alimentos en todos los sectores de la población; 2. Acceso a los mismos; 3. La utilización biológica que cada sociedad le asigna; y por último, la estabilidad de las fases anteriores. (Cumbre Mundial sobre la Alimentación, 1996). Como se puede observar, cada una de estas dimensiones corresponde a las fases que contempla la alimentación, de ahí la necesidad de crear planes integrales que favorezcan y/o faciliten la Seguridad alimentaria en cada uno de sus habitantes.

Cabe destacar, que es en éste contexto que adquieren sentido conceptos como pobreza, desigualdad, hambre, carencia alimentaria, por mencionar solo algunas de las problemáticas que impactan de forma negativa la calidad de vida los ciudadanos de éste país. En este sentido, como resultado de las situaciones planteadas hasta el momento, se entienden todas las enfermedades que desde el ámbito médico y nutricional se conocen como trastornos alimentarios. Desde aquellos, resultado de la falta de una alimentación

sana y/o adecuada tal es el caso desnutrición, mal nutrición; anemia. Otras que surgen de la abundancia y exceso de los mismos como demuestra la obesidad así como la diabetes. Hasta aquellas que persiguen como fin un aparente estado de salud optimo, pero que no son otra cosa que estereotipos marcados por una sociedad “moderna”, por ejemplo bulimia, anorexia, ortorexia.

1.1.2 VISIÓN HISTÓRICA DE LA ALIMENTACIÓN

Desde la perspectiva histórica tenemos el libro *Conquista y Comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* (Long, 2003). Este texto aborda el Impacto que se generó en la cocina española y lo que actualmente se reconoce como cocina mexicana (pero principalmente en esta última) a raíz del encuentro cultural durante el periodo colonial. En este mismo sentido, la autora narra el choque cultural entre estas dos culturas alimenticias cambiando de manera radical los significados atribuidos a la cocina antes y después de este hecho. De acuerdo a lo que señala la autora, en España se “[...] consideraba la comida una fuente de deleite y placer por el gusto y el agrado que encontraban en la comida” (Long, 2003:11); mientras que para el indígena americano la comida sólo se consumía para aplacar el hambre. Asimismo, complementa su artículo con una descripción general del lento proceso de fusión entre ambas culturas.

En este mismo sentido, el intercambio de productos significó parte importante para el desarrollo de las actuales cocinas, tanto en México como en España. En virtud de que los nuevos productos traídos del exterior comienzan a ser incorporados en el gusto de las personas se vuelven parte de las nuevas recetas así como las formas de elaborar los platillos nacionales. Como consecuencia de lo anterior se comienza con un lento proceso de re-significación de los antiguos elementos culinarios en México.

La concepción de las bebidas alcohólicas en la Nueva España antes y después del contacto es otro tema que aborda la autora. Pues el consumo de pulque (la única bebida alcohólica antes del encuentro), es exclusivamente de uso ceremonial para después convertirse en una bebida de consumo común; cabe agregar, que es a partir de este choque cultural que surgen nuevas bebidas como el tepache, entre otras que serán preparadas exclusivamente por las mujeres indígenas. De igual forma, muestra los hallazgos en los recetarios surgidos en el siglo XIX, el papel de los refranes para la comida mexicana y el valor de la mujer en la preparación de la nueva cocina, sobre todo, aquellos que surgen en los conventos, lugar donde es posible la preparación de importantes creaciones como el rompopo, el mole poblano, los chiles en nogada, etc.

El artículo *Cambio y continuidad en la comida de los mexicanos* publicado en el boletín Enlaces (Vargas, Castillas 1997), es un texto que nos muestra el resultado del evidente choque entre América y España, en otras palabras, “la actual comida mexicana”; pues a los platillos prehispánicos le fueron añadidos elementos y especies del viejo mundo, cambiándolos un poco en cuanto a su forma y sabor. De lo anterior se hace posible la anulación o reconfiguración de elementos y significados.

La Alimentación de los Mexicanos (Alarcón, Bouges 2002), cabe decirlo, es un texto de grandes aportes históricos. Su valor reside en que nos muestra una perspectiva de los diferentes momentos y etapas de la formación del estado mexicano desde los viejos habitantes hasta los actuales procesos de mundialización de los alimentos. Además destaca el papel que los alimentos juegan para la formación de éste. De este artículo se menciona de manera especial los capítulos “Alimentos obsequio de México al mundo” y un segundo dedicado a las nuevas biotecnologías y formas de producción de los alimentos, entre los mitos y las realidades.

Sabor a comida, Sabor a libertad (Mintz, 2003) es otra publicación que abordó el tema de la alimentación desde la historia. Como el autor lo menciona, “*trata de vincular el pasado con el presente,*” enfatizando la fuerte relación que existe entre tradición/modernidad; y las nuevas formas de comida. Se cita de manera especial el capítulo “Cocina: Alta, baja, inexistente” por considerar importante las siguientes afirmaciones. La primera que viene implícita en el título, y la segunda, las cocinas nacionales no existen sino lo que en realidad se observa es la exaltación de la comida regional. Ambas afirmaciones sirven para entender que son los habitantes de cada región los que crean y reproducen tanto la cocina nacional como la regional.

Otro libro que resulta de suma importancia mencionar, debido a que engloba las perspectivas de análisis histórico y socio-cultural, es: *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana* (Pilcher, 2001). En este libro se observa tanto el aspecto histórico como el social debido a que señala el tema de hábitos y consumo de ciertos alimentos, ambos como referentes indispensables para la construcción de la identidad mexicana.

En cuanto al tema de la identidad como el objetivo principal de su investigación, el autor propone “interpretar la identidad nacional tal como la encarna el mestizo hijo de los indígenas y españoles a través de las cuisines mexicanas” (Pilcher, 2001:5). Para alcanzar este objetivo el autor usa la historia como el principal medio. Asimismo, mencionó que la importancia del texto reside en brindar al lector la historia de la cocina mexicana así como las formas de preparar los diferentes platillos regionales, por lo cual, afirma que al tratar de crear una cocina nacional por parte de las elites mexicanas a finales del siglo XIX, lo único que se logró fue la exaltación de las cocinas y tradiciones locales.

Otro importante tema que se retoma es el papel de la literatura para recrear la cultura nacional pues se comienzan a crear recetarios para la instauración de la nación, pero debido a lo pluricultural que resulta México, estos sólo se quedaron a nivel regional. Este mismo aspecto de la literatura culinaria lo aborda Yanet Long Solís en su artículo *La comida como expresión literaria* (Long, 1993) en la revista *Antropológicas*. Aquí mencionó que la literatura creada en los siglos XIX y XX fue esencial para la creación de una identidad nacional mexicana porque aspiraba a formar parte de la simbólica mexicana, y por lo tanto, era lo que se plasmaba y reproducía en los libros y recetarios de la época.

Adicionalmente, se encuentra el texto de José Luis Juárez López, *Nacionalismo Culinario. La Cocina Mexicana en el Siglo XX* (2008). En palabras del autor, nace del interés y la importancia que en los últimos años se le ha dado al aspecto alimentario a nivel mundial. Juárez hizo una historia de la cocina mexicana tomando en cuenta la comida y las prácticas inmediatas a ellas en relación al pueblo y no desde las elites, pues afirma que las prácticas alimenticias están directamente relacionadas a la sociabilidad.

Aunque es un estudio de corte histórico es importante mencionarlo porque reconoce que desde la antropología resulta de suma importancia abordar un análisis de este tipo. Asimismo, resalta el papel de Levi-Strauss como uno de los pioneros en abordar el tema de la alimentación desde la antropología. El autor entiende que la antropología alimentaria en los años 80 coloca sus estudios en los sistemas alimenticios y culturales.

En el primer caso tiene una unidad dinámica de elementos y apreciaciones vinculadas con el proceso e intercambio de la alimentación. El segundo es un conjunto de ingredientes y procedimientos: creaciones culturales que identifican a un grupo frente a otro y son base importante en la creación de identidades colectivas en el terreno de la cocina (Juárez, 2008:17-18).

Seguido de lo anterior, el autor hizo una revisión de las diferentes corrientes teóricas de la antropología y la manera en la que abordan el tema de la alimentación; mostrando que desde el evolucionismo, la alimentación se analiza en los rituales de consumo; en el funcionalismo se examinan las relaciones sociales que corresponden al consumo; a partir del estructuralismo se aborda la concepción de Levi-Strauss, Margaret Mead y Mary Douglas; con los materialistas es entendida como resultado de condiciones ecológicas, sociales, económicas y nutricionales; mientras que desde los autores modernos principalmente los españoles, la alimentación es vista como un fenómeno social en la que la cultura es determinante. Asimismo definió la cultura alimentaria como:

[...] una identidad formada por los diferentes grupos sociales y su relación estrecha con lo que provee la naturaleza. Su radio de estudio comprende la producción y el intercambio de productos agrícolas, el lugar de abasto y selección de alimentos más característicos del sistema culinario a la elaboración con los elementos. (Juárez, 2008:17-18).

1.1.3 ENFOQUE SOCIO- CULTURAL EN LOS ESTUDIOS DE ALIMENTACIÓN

Por otro lado, desde esta perspectiva la alimentación, que es la perspectiva que estudia la antropología, están los estudios de Jesús Contreras y Mabel Gracia como los más destacados.

En la obra *Antropología de la Alimentación* (Contreras, 1993) se observa que para el autor, la alimentación es un hecho totalmente cultural, sin embargo, para entender su complejidad, es necesario tomar en cuenta factores como el biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político e ideológico; categorías que explica lo largo del libro, hasta alcanzar lo que plantea como uno de sus principales objetivos: “Se trata de la función que puede desempeñar los alimentos en la identidad individual y

grupales, a veces más importante que la función de supervivencia.” (Contreras, 1993:11). El desarrollo de este objetivo se ve reflejado en los capítulos “Funciones socioculturales de la alimentación y Comportamientos alimentarios y tradiciones culinarias.”

En los anteriores apartados, la alimentación es considerada un sistema de comunicación así como una forma de expresar la identidad de las sociedades en las que poco a poco se puede vislumbrar la aparición de la publicidad como un factor más para entender las conductas alimenticias de los hombres.

En el segundo capítulo, “Los comportamientos y las tradiciones alimentarias” al igual que las culturas, no son algo estático ni inmutable (Contreras, 1993:76), sino que esto obedece a las nuevas condiciones de vida y nuevas tecnologías y formas de producción, que buscan la homogenización de los alimentos. No obstante, se observa cómo las cocinas locales ponen cierta resistencia a este proceso en el que en muchas ocasiones en lugar de homogeneizarlas, lo que se obtiene es la exaltación de estas.

Dentro de esta misma línea de investigación encontramos las publicaciones *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas* (Contreras, 2003); *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y Cultura en España* (García, 2002); *Paradojas de la Alimentación contemporánea* (Gracia, 1996) y *La Transformación de la Cultura Alimentaria* (Gracia, 1997); los cuales tienen como objetivo la búsqueda de la concepción holística de la cultura. Además de compartir algunos temas de investigación entre ellos y como consecuencia de lo completos que resultan sus estudios, se unen a la tercera categoría de análisis planteada al inicio del apartado que es la nutrición.

En el primer libro mencionado anteriormente, *Alimentación y cultura, Perspectivas antropológicas* (Contreras, 2003) a diferencia de *Antropología de la Alimentación* (Contreras, 1993) parte de la dualidad naturaleza cultura para determinar que la cultura alimentaria, es la gramática culinaria, para finalmente determinar a qué responde el hecho de lo comestible y de lo no comestible. Asimismo, caracterizó a la alimentación como una forma de distinción social; de clase, género y edad, diferenciando los roles que cada uno desempeña. Expresa la relación que existe entre dieta, cultura/cuerpo; así como algunos problemas sociales y nutricionales que se desprenden de enfermedades como la anorexia, la bulimia u obesidad.

En este mismo sentido, aborda el tema de seguridad alimentaria proporcionando una definición de ella, así como de hambre y pobreza, para posteriormente mostrar la relación existente entre las anteriores. De manera que narra los cambios y continuidades, lo anterior, con el objetivo de contrastar la modernidad alimentaria con las particularidades de las cocinas locales. Al mismo tiempo, mostró cómo la cocina española ha buscado la modernización de la mano de la homogenización de su alimentación. Ejemplifica la cocina como un marcador étnico del que se vale el fenómeno del patriotismo en las cocinas regionales. Por último, se manifestó lo importante que resultan los estudios sobre alimentación desde una perspectiva antropológica, debido a que la alimentación es un fenómeno cultural que hace falta ser estudiado a fin de entender a que corresponden tanto los nuevos hábitos como las prácticas alimenticias que se observan a nivel mundial.

Somos lo que comemos, Estudios de alimentación y cultura en España (Gracia, 2002), es un texto que muestra una problemática parecida a las anteriormente planteadas. La diferencia radica en que aquí la alimentación la retoma como un proceso

de aculturación en el que los fenómenos migratorios influyen para la construcción de nuevas identidades alimenticias. Otro importante aspecto que abordó, es que a partir de las afinidades que existen en relación a la comida se puede medir el nivel de división o unidad entre grupos sociales.

La transformación de la Cultura alimentaria (Gracia, 1997) expresa como un hecho que aparentemente fisiológico se convierte en fenómeno socio-cultural. Su principal tema de interés es observar los componentes del comportamiento de países industrializados sobre los países que no lo son. Posteriormente considera importante que para los estudios de alimentación se tome en cuenta el papel de la publicidad sobre las decisiones que se hacen a la hora de consumir ciertos alimentos.

En referencia a la misma línea de investigación mencionaré *Paradojas de la Alimentación Contemporánea* (Gracia, 1996). En este estudio, la alimentación se relaciona estrechamente a la imagen femenina en un ámbito urbano. Aquí se observa el decisivo papel que cumplen las mujeres en la formación de hábitos alimenticios por ser ellas las encargadas de prepararlos. Por lo tanto, el hecho de que actualmente se involucren en nuevas actividades, principalmente laborales, trae como consecuencia que el tiempo invertido para la preparación de los alimentos sea cada vez menor. En este mismo sentido, retoma el tema del cambio en las maneras y formas de alimentarse dejando de lado la producción masiva para privilegiar la tecnología doméstica.

En este mismo orden, se encuentra la obra de Marvin Harris *Bueno para comer: enigma de la alimentación y cultura* (1999). Ésta publicación, aunque pareciera alejada de la línea de investigación presentada anteriormente, no lo está del todo. Pues aquí, el autor abordó el tema de lo comestible y de lo no comestible desde un enfoque social y cultural sin dejar de lado el aspecto fisiológico. Define “Los alimentos preferidos

(buenos para comer) [como] aquellos que presentan una relación de costes y beneficios prácticos más favorables que los alimentos que se evitan (malos para comer) (Harris, 1999: 14). De ahí que concluya lo siguiente: los alimentos buenos para comer, además de responder a las condiciones biológicas del cuerpo y a las necesidades nutricionales del mismo, son resultado de los estímulos culturales de cada región.

Por su parte, *Alimentación y Cultura, Actas del Congreso* (1998), al igual que *Comer Cultura* son trabajos, producto de los diferentes Congresos Internacionales de Alimentación y Cultura que se realizaron en España. En el primer caso, se extrae el capítulo “La dimensión social de la alimentación”, en el cuál, se abordan temas como carencias, aspectos sociales en torno a la alimentación, además, de la identidad nacional y regional.

En todas ellas se afirma que la comida es un elemento indispensable para el conocimiento de una cultura. Al mismo tiempo se menciona un tema que está más asociado al eje de nutrición: “Efectos de la alimentación sobre la conducta humana y social” en este artículo se enfatizó que el exceso de ciertas vitaminas así como ausencia de otras puede causar grandes problemas de salud física y psicológica a los hombres.

Por otro lado, el texto *Comer cultura* (Garrido, 2001) refiere a la alimentación como parte importante para el desarrollo de la economía de las regiones. En el capítulo “Valorización económica y cultural del patrimonio regional” identifica las ventajas y deficiencias del sistema productivo que contribuye a mejorar la competitividad de los productos regionales para insertarlos a los modelos capitalistas nacionales.

Estudios del hombre, Ensayos sobre alimentación y cultura (1998) es un texto en el que comer así como cocinar son los temas de principal interés. De modo que el

autor afirma que es por medio de las formas de preparar la comida y de presentarlas a la mesa que se puede explicar cómo la modernidad ha sido un constante factor de cambio en las tradiciones, al mismo tiempo que en los hábitos alimenticios de la gente. Como consecuencia, la comida rápida aparece como resultado de la supuesta modernidad que se vive actualmente en el mundo, que no son más que el reflejo de los actuales ritmos de vida y largas horas de trabajo.

CONSIDERACIONES FINALES

Lo que se presentó hasta el momento es una serie de textos que retoman a la alimentación como objeto de estudio desde diferentes perspectivas y formas. Por un lado, al evidenciar la importancia que la alimentación adquiere en la vida humana; mientras que por el otro, al expresar la necesidad de abordar la temática desde una perspectiva multidisciplinaria. No obstante, para los fines que persigue la presente tesis se retoman únicamente los aspectos históricos y socioculturales de la misma. Sin que lo anterior, signifique que los demás aspectos resulten menos importantes. Por tanto, a raíz de este capítulo es posible concluirlo siguiente.

En primer lugar, la necesidad de eliminar problemas sociales como la pobreza alimentaria y el hambre, llevaron a la creación del concepto de Seguridad Alimentaria, la cual busca que la población cubra sus demandas básicas de alimentación. Sin embargo, a fechas recientes, ha salido a relucir la necesidad de incluir como parte de la Seguridad Alimentaria, muchos más aspectos que el derecho a la alimentación.

Lo que quiere decir, que el tema de la seguridad alimentaria incluye aspectos como la búsqueda de formas innovadoras de producción de alimentos a fin de eficientar los procesos de los mismos. Lo anterior, sin necesidad de agotar y/o contaminar los recursos naturales en los lugares en los que estos se originan (suelo, agua, aire), es decir, la producción de insumos que no afecten los ecosistemas locales al tiempo que se mantienen los sistemas alimentarios tradicionales.

De igual forma, se ocupa de la creación de tecnologías que faciliten el aprovechamiento de los recursos naturales. Asimismo, cuida que éstas no resulten tóxicas al medio al que son aplicadas, ni que los alimentos que de aquí se derivan

tengan repercusiones a corto, mediano o largo plazo en la salud de los consumidores. En consecuencia, busca que los alimentos llevados a la mesa tanto de productores como consumidores, sean nutritivos así como de calidad, en función de las necesidades y los estándares que la cultura además de las formas de vida dictamina en cada región, más allá de las imposiciones del mercado o las modas alimentarias.

Además, pretende evitar la sobreproducción de insumos, pues ha salido a relucir la gran cantidad de alimentos que no son consumidos y que representan una pérdida durante los procesos de distribución y consumo humano. Lo que se traduce en políticas que fomenten sistemas de producción autosustentables y de autoconsumo.

En segundo lugar, a partir de la perspectiva histórica fue posible el registro de las variaciones, cambios, adaptaciones, modificaciones así como intercambios que han sufrido las expresiones culturales, y de manera especial, la cocina en sus diferentes acepciones a través del tiempo. Dicho de otra forma, ingredientes, platillos, bebidas, formas de preparación, recetas, por mencionar solo algunos.

En efecto, todos estos autores nos llevan a conocer y entender cómo ocurrió este largo proceso, que configuró a las cocinas hasta el punto como las observamos actualmente. De ahí, la importancia de la cocina como un aspecto a partir del cual se puede vislumbrar las identidades colectivas, sociales e individuales.

Para el caso específico de México, permitió entender la complejidad culinaria, es decir, la presencia de una gran variedad de cocinas locales y regionales; que coexisten con elementos representativos desde una perspectiva simbólica que permiten hablar de México como una nación.

Por lo que es necesario agregar a esta clasificación La comida como cultura (Montanari 2006) y La invención de lo cotidiano 2. Habitar y cocinar. (De Certeau, 2010). Textos, que aunque no han sido mencionados en el apartado por concluir, destacan entre los demás al brindar referentes teóricos y conceptuales para entender la realidad de un grupo de familias alfareras en lo que a sus formas de alimentación refiere. Motivo por el cual, se retomarán para la creación del marco teórico a exponer en el capítulo siguiente.

Como tercer punto, la alimentación, al igual que los demás elementos que conforman el entramado sociocultural, se caracteriza por su aspecto dinámico. Es decir, las variaciones, cambios, adaptaciones, modificaciones incluso los intercambios e innovaciones que intenta mostrar la historia son un proceso natural. Por tanto, saber a qué responden, cómo afectan a los sujetos, de qué manera las introducen a sus formas de vida son las preguntas a las que intenta dar respuesta la antropología.

Reconocer –por llamarlo de alguna manera-la fórmula de cada persona, grupo o colectividad representa uno de los mayores retos para aquellas ciencias con enfoque social que buscan entender los comportamientos alimentarios.

Dicho en palabras de Paris Aguilar Piña:

[...] la conceptualización del fenómeno alimentario como una construcción cotidiana cuyos contenidos y naturaleza necesariamente creativos (por trascendentes) han derivado históricamente en la diversidad de estrategias que la humanidad ha establecido para reproducirse (Aguilar, 2002:4-5).

En resumen, tal como lo menciona el autor, se pretende encausar el texto hacia una Antropología de la Alimentación. Es decir, hacer un estudio enfocado en “[...] las

determinaciones y condiciones culturales de los diferentes sistemas de alimentación”

(Aguilar, 2002:3).

CAPÍTULO 2

ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN: FACTORES SOCIOCULTURALES

El gusto de vivir comanda el gusto alimentario

David Le Breton, 2007.

LA ENTRADA

La alimentación representa una de las actividades más importantes para el desarrollo de la vida humana. Lo anterior, en gran medida, gracias a que para todas las sociedades que hasta hoy se conocen, ésta es un elemento indispensable para su óptimo desarrollo, sobre todo, para asegurar su supervivencia. Ya sea como producto de las necesidades tanto nutricionales como biológicas; o actividad social cotidiana, a decir de Le Breton *el gusto de vivir* está determinado en gran medida por la necesidad, pero aún más, por el gusto y el placer que la comida genera tanto al interior como al exterior del cuerpo humano.

Por tanto, la alimentación, a diferencia de otros fenómenos de la vida humana, permite el acercamiento multidisciplinario a fin de dar mejores respuestas a las interrogantes que al respecto se plantean.

Si bien es cierto, que la alimentación es un tema de suma importancia para muchas áreas de la ciencia, en los últimos años ha cobrado relevancia entre aquellas áreas que no la consideraban como una preocupación, como consecuencia de los grandes contrastes que esta ha generado a nivel local, regional, nacional e incluso mundial.

Al estar ligada principalmente a las condicionantes materiales que el ambiente provee, a las elecciones culturales, las disposiciones psicológicas e ideológicas, la alimentación pasa de ser un hecho aparentemente común a una expresión llena de significados, que varían en función del tiempo, como del espacio donde se observe. No obstante, aún en tiempo y espacio similares la alimentación ejerce una variable más que resulta decisiva a la hora de hablar del tema. Es decir, sujetos y/o grupo sociales, los cuales marcan y determinan la manera en la que se ejecutan las anteriores variables.

En consecuencia, el presente capítulo tiene como objetivo definir qué es la alimentación desde una perspectiva sociocultural. De lo anterior se desprende, que en primer momento se expongan los aspectos más relevantes de la alimentación desde la tradición sociológica. Posteriormente, se enuncia los aspectos culturales de la misma, dentro de ellos se expone la importancia de retomar a la alimentación como objeto de estudio de la Antropología Social. En este sentido, referir a la antropología de la alimentación como un campo de la antropología, pero sin dejar de lado su estrecha relación con los demás campos que conforman esta disciplina y áreas de la ciencia en general.

Por último, a partir de estas dos posturas se pretende dar cuenta de un marco teórico que nos permita reconocer los elementos tanto sociales como culturales que operan para explicar la cultura alimentaria de este grupo de familias alfareras.

2.1 PERSPECTIVA SOCIAL DE LA ALIMENTACIÓN

A lo largo del tiempo se han hecho diferentes estudios en torno a lo que es la alimentación, así como de sus vitales componentes nutricionales, principalmente. En los últimos años la necesidad de entender los principios que rigen a la misma, y las mediaciones ecológicas que el hombre tiene con el medio ambiente expresado directamente en los consumos alimentarios, ha tenido como resultado la incursión de estudios sociales, o mejor dicho de las ciencias sociales y humanísticas con el propósito de entender la complejidad del comportamiento alimentario. De ahí, que se considere a la alimentación ante todo como un hecho socio-cultural, y con ello un tema que valdría la pena abordar desde la antropología.

Como bien lo mencionó Jesús Contreras “[...] no existe ningún alimento cuyo significado se derive exclusivamente de sus características intrínsecas, sino que depende de las asociaciones que la sociedad le atribuye.” (Contreras, 1993:10). Es decir, del universo de posibles alimentarios que provee la naturaleza a los hombres, éstos realizan sus elecciones en función de códigos, gustos, preferencias y simbolismos atribuidos a los mismos, ya sea de forma individual o colectiva.

De acuerdo a lo que afirman algunos geógrafos la mayor parte de los productos que la naturaleza brinda espontáneamente resultan inapropiados para su consumo. Por tal motivo, no pueden ser entendidos como alimento. Para ser considerados como tales, los hombres deben realizar diferentes procesos, mediatizados en gran medida por avances tecnológicos que hagan posible su ingestión. Los procesos de transformación, así como las tecnologías utilizadas para hacer de los alimentos “buenos para comer” varían en gran medida en función del contexto social al que son aplicados.

A estas variaciones sociales, culturales espaciales, materiales e históricas en contextos específicos se les conoce con el nombre de *sistemas alimentarios* (Gracia 1997), *sistemas de alimentación* (Aguilar 2002). Estos términos, en un principio pueden parecer distintos o ajenos unos a otros. Sin embargo, si se hace una revisión más profunda de la literatura antropológica y sociológica en cuanto a los temas de alimentación refiere, se pueden notar las grandes similitudes que existen entre ellos, tal como se muestra a continuación.

2.1.1 SISTEMA ALIMENTARIO

La autora Mabel Gracia, reconocida por sus estudios en el ámbito de la cultura alimentaria, principalmente en España, en su artículo *Aproximaciones para entender el cambio alimentario*, muestra algunas definiciones de lo que es el sistema alimentario, así como sus principales componentes. Las cuales toma como punto de referencia para entender el cambio alimentario de las últimas décadas, de manera especial de lo que la autora llama sociedades industrializadas. De ahí que mencione lo siguiente:

[...] El caso de la definición ofrecida por Khare (1988) según la cual el sistema alimentario es una réplica críticamente importante de los ideales, valores, símbolos y experiencias vividas por un pueblo a la vez que un sistema general e íntimo de comunicación cultural que subraya el interés común por la seguridad y la supervivencia colectiva. Para Sánchez Parga (1989) el sistema alimentario es un subconjunto del orden económico nacional en el cual se ubican, operan y reproducen todos los procesos que van desde la producción hasta el consumo. (García: 154)

Como se puede observar, el sistema alimentario en este caso se presenta, en primer lugar como producto de los saberes, representaciones e imaginarios, en constante comunicación y en ocasiones intercambio con los otros sistemas. Mientras

que para Khare es parte del orden cultural, para Parga es parte del orden económico, en el que reconoce que está conformado por diferentes procesos.

Sin embargo, a últimas fechas autores como Igor de Garine e incluso la misma Mabel Gracia afirman que los sistemas alimentarios no pueden ser entendidos de la misma manera ni de la misma forma en todas las sociedades, pues de acuerdo a lo que proponen estos autores se reconocen dos tipos: los sistemas “tradicionales” (Garine, 1999), (García, 2002) y los “modernos” (Garine, 1999).

2.1.1.1 Sistemas tradicionales

Los sistemas tradicionales son característicos de las sociedades rurales; en los cuales se mantiene un fuerte vínculo con la naturaleza, con la geografía tanto local como regional. En consecuencia, la alimentación es estacional, es decir, durante un periodo de tiempo considerable consumen el mismo, o mismos productos, hasta que estos se agotan y son remplazadas por otro propio de la temporada, de ahí su característica cíclica. Asimismo, su estrecha relación con lo natural se traduce en la concepción de la comida como *saludable* al interior de estos sistemas, lo que quiere decir, con altos índices nutrimentales. De lo anterior, se desprende que para algunas personas la comida al interior de estos sistemas resulte monótona y repetitiva.

Por otro lado, Igor de Garine afirma que en estos sistemas se observa la existencia de alimentos primarios o básicos, secundarios y periféricos. Los alimentos primarios, son aquellos que constituyen la base de la alimentación, es decir, tienen el mayor valor nutrimental y simbólico al interior de estas sociedades. Mientras que los alimentos secundarios mantienen una menor carga simbólica, energética y nutricional. Su forma de preparación así como la de consumo gira en torno a los alimentos básicos.

En lo que respecta a los alimentos periféricos, se consideran como tales a aquellos productos que no resultan indispensables en la dieta de una sociedad o comunidad.

De acuerdo a lo que afirmó Vargas en su artículo *El alimento básico en las cocinas de la humanidad. El caso de Mesoamérica* (2007) los alimentos pertenecientes a dicha clasificación se obtienen por otros medios que no sea la agricultura, dicho de otra forma son obtenidos por medio de la recolección, caza o pesca; o por medio del intercambio y el comercio, por lo que en algunos casos son motivo de prestigio entre quienes los poseen. Cabe mencionar que es al interior de este tipo de alimentos en donde se llevan a cabo las innovaciones culinarias, por ser la parte más flexible de la cultura.

Un ejemplo muy claro y ampliamente reconocido de los sistemas tradicionales así como de su clasificación de alimentos, se encuentra en el sistema alimentario mexicano. Pues el maíz, aún en fechas recientes sigue cumpliendo el papel de alimento básico, de ahí la gran cantidad de tipos genéticos o variedades adaptadas a las diferentes regiones del país. Constituyendo así, la base de la diversidad tanto de platillos como antojería que se elabora con él. Los alimentos secundarios, tales como la calabaza el frijol y el jitomate, aunque son parte importante de la dieta mexicana no cuentan con el mismo valor ni nutricionalmente ni simbólico que el maíz, dado que en algunas regiones se nota la ausencia de uno u otro en la dieta cotidiana. Por otro lado, uno de los alimentos periféricos de mayor valor (si se habla del México antiguo) es el cacao, valorado ampliamente por los habitantes mesoamericanos, por ser cualidad medicinal además de alimento ceremonial.

2.1.1.2 Sistemas modernos

En lo que respecta a los sistemas modernos, pueden considerarse como propios de las sociedades urbanas e industrializadas. Debido a que el entorno natural resulta escaso tanto al interior como a las periferias de la misma, existe poco o nulo vínculo hombre-naturaleza. Lo anterior, trae como consecuencia el desarraigo por los productos alimentarios que la geografía local y regional ofrece.

Gracias a que la principal fuente de obtención de los alimentos es por medio del mercado, la frase *Si es bueno para comer es bueno para vender* (Actas del Congreso, 199:286) puede ser utilizada para explicar las prácticas y comportamientos alimentarios en el contexto de la “modernidad”; que de la mano de los procesos globalizadores vividos -de manera especial- al interior de las grandes metrópolis, zonas urbanas e industrializadas, revela el porqué de la gran cantidad y variedad de productos alimentarios ofertados en lo que denominamos *espacios de consumo alimentario*.

A diferencia de los sistemas tradicionales en los que la cantidad de productos con los que cuentan son determinados por el entorno natural, en los sistemas modernos los individuos eligen los productos consumidos en función del poder adquisitivo con el que cuentan. De modo que, la mayor parte de las veces, aunque existe una amplia apertura sobre los cuales elegir, los hombres limitan su universo de posibles alimentarios en función de la cantidad de dinero con el que cuentan.

Asimismo, otra característica de los sistemas modernos es su nueva forma de presentar los alimentos, es decir, las formas de embasamiento que hagan posible no sólo su conservación sino también su fácil traslado. Dicho de otra forma, son nuevas formas de comer como respuesta a ante las nuevas formas de vivir.

Puesto que, en los sistemas modernos la única manera de acceder a los alimentos es por medio del capital económico, se enfatiza a la alimentación como objeto de distinción y diferenciación social. Por esta razón, el valor de los alimentos ya no reside en la calidad o el valor nutricional; sino en la cantidad que cada sujeto pueda poseer.

Como se puede observar existen importantes diferencias entre los sistemas tradicionales y aquellos denominados modernos, sin embargo, ambos son un esfuerzo teórico por entender a la alimentación más allá del ámbito nutricional, biológico y médico, de tal suerte que la alimentación desde estas perspectivas se devela como un fenómeno complejo.

2.1.2 *SISTEMA DE ALIMENTACIÓN*

Una vez referidos los sistemas alimentarios, sus componentes así como sus características, se dará paso a la definición de los sistemas de alimentación. Para ello, se recurre a la propuesta teórica de Aguilar Piña.

Paris Aguilar, uno de los teóricos mexicanos más importantes en lo que al tema de alimentación refiere, desde una perspectiva antropológica, en su tesis de maestría titulada *Una aproximación teórico metodológica para el estudio de la antropología alimentaria*, (2002) anuncia como uno de los objetivos de dicho trabajo, presentar una propuesta teórica metodológica para la investigación en el campo de la antropología de la alimentación, es decir, un texto dirigido al estudio de las determinantes así como las condicionantes culturales de los diferentes sistemas de alimentación.

De modo que toma como punto de partida a “[...] la alimentación como un fenómeno sistémico y procesual” (Aguilar, 2002:3). Lo que significa, que admite que la

alimentación es un hecho dinámico, cambiante, adaptativo. Que además, está formado por diferentes momentos o fases las cuales mantienen una fuerte relación armónica así como operativa. Sin embargo, su carácter sistémico permite la omisión, incorporación e innovación de ciertos momentos, fases o elementos sin que este pierda su carácter funcional.

Por tal motivo, el sistema de alimentación es producto en un primer momento de la interacción de sus elementos y componentes. De ahí, que en un segundo momento, de la mano del primer punto, sea resultado del intercambio operativo y empírico con otros sujetos y/o grupos sociales, es decir, de la creación de un estilo propio de su ejecutante. Como consecuencia, en palabras del autor, los sistemas de alimentación se definen como:

[...] fenómenos desarrollados en un sustrato de cultura material definible por la especificidad material, histórica y cultural de la civilización o si se prefiere de las diferentes civilizaciones humanas. (Aguilar, 2002:35).

En este caso, asociados a la alimentación así como a las actividades que esta conlleva, tal es el caso de las creencias, costumbres y gustos, de la mano de las acciones de transformación de materias primas en alimentos.

En lo que refiere al aspecto procesual de la alimentación, el autor afirma que representa un punto de partida al mismo tiempo que uno de llegada. Dicho de otra forma, no son acciones casuales, sino más bien causales, que persiguen un fin último: satisfacer una necesidad biológica o social. Al mismo tiempo, este carácter procesual se evidencia cuando observamos el cambio no sólo de un estado a otro, como podría ser de lo crudo a lo cocido, sino también en el cambio y la revalorización simbólica que los sujetos le atribuyen a los alimentos.

De ahí la importancia de la cocina, no sólo como un espacio, como contenedor físico o como el lugar utilizado para la preparación de alimentos, sino más bien como el momento de acción, de reproducción de los saberes a partir del gusto colectivo o mejor dicho del gusto de los sujetos para los que se cocina.

De lo anterior, se puede entender por qué para Aguilar la alimentación expresa, representa y se reproduce como en hecho empírico que si bien en la vida cotidiana parte de conocimientos teóricos específicos, la mayor parte de las veces la tradición se entiende en la medida que existe la innovación. La tradición permanece solo como el conjunto de normas prescritas, pero al mismo tiempo susceptible a la experiencia.

Así pues, retomando el supuesto de Fred Eggan, quien afirma que “[...] la alimentación humana es un proceso continuo de producción, distribución y consumo” (Aguilar, 2002:8), Aguilar confirma con ello la preocupación y el estudio de la alimentación involucrando tanto las acciones como actividades de forma cotidiana que esta involucra. Años posteriores, al igual que Eggan, Jack Goody (1995) reconoce que la alimentación se compone de diferentes etapas, las cuales resultan indispensables para entender la complejidad alimentaria. Estas etapas, a su vez las divide en ciclos o momentos más cortos de menor duración. Cabe señalar que estas etapas las retoma de Goody. Por tanto lo que a continuación se presenta es la visión teórica de este antropólogo británico.

2.1.3 LA VISIÓN SISTÉMICA DE JACK GOODY

Jack Goody, mundialmente reconocido por sus aportes en lo tocante a los estudios de África, en su obra *Cocina, Cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, afirmó que para hacer estudios de la cocina así como de la sociología de la cocina de manera un

tanto autentica, es posible sólo por medio del acercamiento a los vínculos que los procesos de producción y distribución de los alimentos establecen entre unos y otros, pero sobre todo entre sí mismos.

Por tal motivo, el autor propone el estudio de la alimentación y con ello de la cocina a partir de examinarlos “[...] como unidad, las fases de la producción, distribución, preparación y consumo de los alimentos” (Goody, 1995:64). Al mismo tiempo, añade que para obtener mejores resultados estos estudios deben realizarse preferentemente entre dos o más sociedades usando el método comparativo e histórico.

Lo que a continuación se muestra, es un cuadro en el que se incluyen las cuatro fases propuestas por Goody. Para ello, es necesario mencionar que además de las cuatro fases (producción, distribución, preparación y consumo) el autor registra fases del proceso o tipos de transacción, de acuerdo a las categorías principales a las que se haga referencia. Vale la pena mencionar, que estas fases principales se complementan con otros “aspectos”, entendidos como las variables dependientes. Que para este caso se encuentran sometidas directamente a las fases y, sub-fases del proceso. Para la fase de producción, las sub-fases varían si se aplica para el caso de animales o vegetales. Sin embargo, los aspectos son aplicados para ambos caso.

En lo tocante al proceso de distribución, afirma que se encuentra en relación directa y por tanto en cierta dependencia de la fase de producción. Para este momento, se enuncian tipos de transacciones, es decir, las formas en que se reparten los alimentos, tanto al interior como al exterior de las sociedades.

En tanto, para la fase de preparación, Goody mencionó que en las sociedades pre-industrializadas existe un fuerte vínculo entre cada una de las fases. Mientras que,

para las sociedades industrializadas o modernas, no se puede afirmar lo mismo, pues como ya se ha mencionado, la mayor parte de las veces dependen de otros factores, además de los que aquí se hacen referencia.

Finalmente, para la fase de consumo, el autor recomienda centrar especial atención a las dos últimas pues la fase de preparación se lleva a cabo principalmente en la cocina; mientras que la fase de consumo se realiza en la mesa, debido a que en algunas sociedades el fin una y el principio de otra está marcado por una línea difusa.

Fases del proceso	Vegetales	A. Preparación del terreno	B. Siembra	C. Cultivo	D. Cosecha	E. Conservación (incluyendo las semillas)	
	Animales	A. Preparación del establo, forraje, pastores	B. Cría	C. Pastoreo	D. Sacrificio	E. Protección de animales	
Fases de producción (F/P)	Aspectos	A. Los Ítems	B. La fuerza de trabajo	C. Los recursos productivos, tierra, agua y agentes fertilizantes	D. La tecnología y las técnicas de producción	E. La cantidad y calidad producida, que se relacionan con la escasez y la abundancia, con la viabilidad de la unidad de producción y con el desarrollo de los excedentes.	
Fase de distribución	Tipos de transacción (T/T)	A. Asignación dentro de la unidad de producción (p/e las diferentes esposas en una familia poligámica)	B. Regalo, sin expectativa de retribución	C. Intercambio "recíproco"	D. Mercado	E. Transferencia obligatoria, céntrica o no céntrica, hacia arriba o hacia abajo	F. Destrucción
	Aspectos	A. Naturaleza de las transacciones internas	B. y externas	C. La uniformidad de la distribución interna	D. La tecnología de almacenamiento	E. La tecnología de transporte	F. La periodicidad de la distribución

Fase de preparación	Fases del proceso	A. Trabajo preliminar: la matanza de animales y el carneado, el descascaramiento de frutos secos, el desgrane zarandel y molienda de cereales	B. Cocción: la aplicación de calor u otros agentes transformados (frío, vinagre, sal, etc.)	C. Elaboración del Plato			
	Aspectos	A. Quién cocina, con quién (grupo de cocina) y para quién (grupo de consumo)	B. La tecnología de cocción (fogón, recipientes, instrumentos, horno, asador y combustibles)				
Fase de consumo	Fases del proceso	A. Reunión de los participantes	B. Servicio o distribución del alimento cocido	C. Ingestión del alimento	D. Limpieza		
	Aspectos (A/C)	A. La distribución en el tiempo (comidas diarias, festines, ayus, etc.)	B. La estructura de la comida	C. Los modos de la comida (sacralización, "modales en la mesa", limpieza, servicio)	D. La tecnología de la comida (mesa, recipientes, instrumentos, etc.)	E. Quién come con quién (el grupo de comensales)	F. La diferenciación de la Cuisine

TABLA 1 FASES DE LA ALIMENTACIÓN DE GOODY

LA INFORMACIÓN QUE CONTIENE LA ANTERIOR FUE TOMADA DEL TEXTO COCINA, CUISINE Y CLASE. ESTUDIO DE SOCIOLOGÍA COMPARADA. (1995)

Como se pudo observar en el cuadro anterior, el fenómeno alimentario tiene, diversas implicaciones, componentes, aspectos, ámbitos, ejecutantes etc. Lo cual

explica, la importancia de focalizarlos y sobre todo contextualizarlos tanto temporal como espacialmente al interior de determinados grupos y/o sociedades.

Al ser considerado como un fenómeno transcultural (García 1999), complejo (Aguilar 2002) o procesual (Goody 1995), el sistema alimentario o de alimentación requiere de ser atendido como objeto de estudio por la ciencia antropológica. Sin embargo, se reconoce que para ser estudiados, entendidos y analizados, se requiere la inserción de otras ciencias (nutrición, psicología, medicina, economía, biología, zootecnia, antropología física, entre otras) con ellas estudios multidisciplinarios, a fin de dar mejores explicaciones a fenómenos de este tipo. Más aún, cuando se hace referencia al contexto global en el que se encuentran inmersas, en mayor o menor medida todas las sociedades del mundo. Pues tal como lo afirma Appadurai “La globalización significa que deben emprenderse nuevos acercamientos y que deben desplegarse nuevos discursos para explicar el presente” (Appadurai, 2001:15).

Por tal motivo, en este trabajo aunque se admite, y con ello, se toma como punto de partida la propuesta teórica de Goody, debido a los límites teóricos y metodológicos propios de la investigación, así como los límites temporales, espaciales e incluso los marcados por los propios sujetos de estudio, sólo se pone principal atención a la fase de preparación, sin que esto haya significado que se dejaran de lado las demás fases.

Sin embargo, la fase de preparación puede ser entendida de mejor manera si se recurre a los planteamientos culturales de la alimentación, tal como lo propone Massimo Montanari (2006), que aun cuando su formación es de historiador hace un importante aporte a la ciencia antropológica.

2.2 PERSPECTIVA CULTURAL DE LA ALIMENTACIÓN

La visión cultural de la alimentación, toma como punto de partida que esta última es producto de ciertas prácticas realizadas en el contexto social. Dennis Cuché señaló que “[...] la cultura permite que el hombre no solo se adapte a su entorno sino que haga que este se adapte a él, a sus necesidades y proyectos, dicho de otro modo, la cultura hace posible la transformación de la naturaleza.” (Cuche, 1999:5).

En este sentido, Massimo Montanari en su libro *La comida como cultura* (2006) hace un esfuerzo por posicionar los estudios de alimentación en este ámbito. Si bien, en un primer momento, el autor parte del supuesto que la comida puede ser concebida como parte del orden natural; más adelante reconoce que los valores atribuidos a esta, no pueden ser entendidos ni mucho menos explicados en éste contexto. Por tanto, la comida es “[...] resultado y representación de procesos culturales que prevén la domesticación, la transformación y la reinterpretación de la naturaleza” (Montanari, 2006:9).

En consecuencia, la comida es parte de “[...] la cultura que el mismo hombre construye y gestiona.” (Montanari, 2006:9). De ahí, que el autor retome esta enunciación para presentar tres afirmaciones que serán el eje de todo su texto:

- 1) **La comida es cultura cuando se produce**, porque a diferencia de todos los demás animales el hombre utiliza y consume lo que está en la naturaleza, además de crear su propia comida.

- 2) **La comida es cultura cuando se prepara**, porque una vez que el hombre adquiere los alimentos que desea consumir, decide cómo prepararlos por medio del fuego y la cocina.
- 3) **La comida es cultura cuando se consume**, porque el hombre elige en base a sus propios gustos, necesidades nutricionales, económicas; o simplemente al valor simbólico que tiene la comida por sí misma entre una variedad de productos. Por este motivo, afirma que la comida se “[...] *configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla.*” (Montanari, 2006).

Es decir, la comida por medio de la cocina forma parte de las disposiciones culturales que los hombres se encargan de construir y reproducir, en los diferentes ámbitos que gobiernan la vida humana.

Por tales motivos, justo como se planteó al inicio de la presente tesis, se parte del hecho que el acto de alimentarse, culturalmente se traduce en comer. Dicho de otra forma, la alimentación es propia de todas las especies que habitan el planeta, mientras la comida es una actividad exclusiva de la especie humana; pues es la máxima expresión de la adaptación, la renovación, la experiencia, los saberes. La cultura, entonces es la que marca las diversas dimensiones de la comida (ritual, cotidiana, festiva, religiosa) en los tiempos que esta misma determina.

Vale la pena aclarar, que desde esta perspectiva sale a relucir lo que teóricamente se conoce como cultura alimentaria. . Si bien es cierto, que la cultura alimentaria, al igual que la visión sistémica de la misma, admite que está formada por diferentes fases, toma en cuenta los factores culturales que hacen posible al mismo tiempo que la sustentan. De tal forma, que de lo anterior se deduce que la cultura alimentaria es el:

[...] conjunto de actividades establecidas por los grupos humanos para obtener del entorno los alimentos que posibilitan su subsistencia,

abarcando desde el aprovisionamiento, la producción, la distribución, el almacenamiento, la conservación y la preparación de los alimentos hasta su consumo, e incluyendo todos los aspectos simbólicos y materiales que acompañan las diferentes fases de este proceso (García, 2010:364).

Gracias a que la cultura alimentaria además de los elementos referidos (cocina/comida) toma como eje rector los aspectos culturales de la alimentación permite incluir otros factores que influyen de manera decisiva a la hora de elegir los alimentos y darles el calificativo de comida. Tal es el caso, del gusto entendido en palabras de Le Breton (2007) como “*el sentido de los sabores.*” El cuál a fechas actuales ha demostrado ser decisivo cuando de comida se trata, pues en palabras de una de las ama de casa “actualmente, las personas ya no comen lo que es nutritivo, sino lo que les gusta”, es decir, lo que satisface a sus sentidos.

No obstante, cabe aclarar que tanto la visión sistémica de la alimentación, como la cultura alimentaria son parte de lo que se conoce con el nombre de *Antropología de la Alimentación*, considerada como una disciplina de la Antropología.

La antropología de la alimentación, si bien, se interesa por los significados, creencias, representaciones, valores e imaginarios de la alimentación también mantiene su preocupación así como esfuerzos por conseguir más y mejores formas de alimentación al interior de los grupos humanos. De tal suerte, que las actuales condiciones de la alimentación, las paradojas que con ella se viven sean objeto de estudio de esta disciplina. Tal es el caso, del tema de la seguridad alimentaria y las políticas públicas para alcanzar este fin. Asimismo, la agricultura sustentable, el mejoramiento de semillas, la equitativa distribución de alimentos en el mercado, con ello la oferta y la demanda de los mismos, son algunos de los muchos temas a los que la antropología de la alimentación puede acercarse al mismo tiempo que describirlos,

estudiarlos, analizarlos y por último, plantear posibles soluciones a estas problemáticas que aquejan diariamente a las sociedades contemporáneas.

Como se ha mostrado hasta el momento, la antropología de la alimentación se encarga del estudio de todas las prácticas y acciones, sociales, culturales y nutricionales relacionadas con el comportamiento alimentario de los hombres en los diferentes contextos y ámbitos de la vida humana.

Por tanto, resulta conveniente mencionar que desde la cultura alimentaria, es posible identificar por un lado; a la cocina como parte de los elementos que permiten a la especie humana diferenciarse entre las demás. Ante la situación planteada lo que sigue a continuación es la visión de Cordon (1979), quien ve en la cocina un producto de la evolución cultural de los hombres.; por tanto es vista como una acción.

2.2.1 COCINAR HIZO AL HOMBRE (CORDON 1979)

Es el título, de uno de los mayores aportes que Fautino Cordon, hace a las ciencias sociales al concluir que es justo con el acto de cocinar cuando los hombres adquieren su cualidad humana. Lo anterior en gran medida, gracias a que con la cocina es posible la transformación de los alimentos en estado natural en productos culinarios, o dicho de otra forma, en comida. De tal forma que “[...] la cocina no se inventa con la simple ingestión de alimentos en estado natural, sino cuando comienzan a ser mezclados o manipulados, mayormente con el fuego.” (Suárez, 2003:99)

No obstante, como bien lo mencionó Montanari “[...] definir el acto culinario simplemente como la transformación de los alimentos por medio del fuego es demasiado reduccionista” (Montanari, 2006:33). Pues la cocina ya sea tradicional o moderna, involucra algunos otros elementos o acciones que no incluyen la cocción.

Cordon, químico de formación pero con gran interés por la biología experimental, reconoció en esta última la verdadera forma de entender el comportamiento de los seres vivos, de manera especial del hombre. Sus esfuerzos estuvieron dirigidos a entender los factores, características y diferencias del hombre como parte de las especies vivas de este planeta.

De forma que, este científico registró en la cocina uno de los factores que indiscutiblemente distinguen a la especie humana de las demás. De ahí, que su texto *Cocinar hizo al hombre* estuviera destinado a desarrollar esta propuesta que para su tiempo resultó revolucionaria, e incluso, de manera indirecta decisiva para los estudios de alimentación en las ciencias sociales tal como lo demostró en el siguiente artículo:

[...] el hombre desde que se desplegó de la animalidad con la conquista de la palabra, se diferencia de todas las especies animales, ante todo, por el progresivo descubrimiento de alimentos nuevos y de modo cada vez más eficaces de conseguirlos, con lo que se han ido rompiendo los límites demográficos a la población humana; y, en segundo lugar a diferencia de los animales, la estructura somática humana no se adapta su alimento, sino que este (de procedencia cada vez más variada) es lo que se adapta por el hombre a su capacidad digestiva. En pocas palabras, el hombre no se hace a su alimento, sino que hace a su alimento conforme a sí (por elección, por adecuado tratamiento culinario (Cordon, 1977)).

Es decir, esta acción transformadora es posible en un primer momento gracias a la domesticación del fuego. De ahí que se afirme que la alimentación humana en contraste de las demás especies del planeta es considerablemente productiva. A lo anterior, habría que añadir que con la capacidad productora se dio origen a la capacidad inventiva. Es decir, como miembros de una cultura, los hombres recrean diariamente nuevas formas de preparar su comida.

En éste sentido una primera concepción de lo que es la cocina, es aquella que afirma que esta es ante todo una acción, pues son las operaciones, principalmente manuales que se hacen para hacer la comida o lo que equivale al *hacer cocina* de Montanari las que cobran de sentido a la misma. Mientras que la segunda, afirma es el lugar donde se prepara la comida, el cual se caracteriza por contar con los elementos y utensilios necesarios. Esta acepción, nos dice que la cocina es vista como un espacio. Si se toma como punto de referencia la geografía, la cocina entonces aparece como un espacio delimitado y significado.

De lo anterior se desprende, que el espacio sea definido como algo que preexiste al hombre. Es decir, el espacio está conformado por un medio, hasta cierto punto natural, así como otros componentes que lo hacen tangible y objetivo, al mismo tiempo que resulta ser el contenedor de dichos elementos. Para el caso de la cocina, más que un espacio natural es un espacio construido, contenedor de unidades geométricas y delimitaciones físicas bien marcadas, producto del contexto en el que los sujetos desarrollan todo tipo de relaciones socioculturales asociadas a la culinaria, o dicho en otras palabras, mediaciones entre la naturaleza y la cultura para la preparación de la comida.

Por tanto, habría que decir que un espacio, y particularmente el de la cocina no podría existir sin estos elementos, al mismo tiempo que estos elementos no podrían existir más que en este espacio y tiempo específico. De ahí, que la cocina más que un espacio delimitado y con formas precisas, se entienda como un “*lugar antropológico*” dentro del espacio doméstico. Siendo de esta forma que se pasa de la cocina como motivo de la evolución humana a práctica social en íntima relación con los papeles y

roles que cada sociedad marca, en especial en lo que tiene que ver con el trabajo femenino.

Ante esta situación se reconoce que la alimentación de las diferentes sociedades y/o grupos se encuentra determinada por el contexto social y cultural en el que los sujetos se desarrollan. Por ende, los elementos que la componen trascienden los límites geográficos de las cocinas. En consecuencia, el próximo segmento se expone los componentes que explican el caso de un grupo de familias alfareras en cuanto al tema de la alimentación refiere.

2.3 CULTURA ALIMENTARIA DE FAMILIAS ALFARERAS DEL BARRIO DE LA LUZ: HACIA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA PROPUESTA DE ANÁLISIS

Antes de comenzar con el presente apartado, es necesario mencionar que lo que hasta el momento se presentó son dos enfoques de los estudios de alimentación desde las ciencias sociales. Es decir, tanto la sociología como la antropología admiten que el fenómeno de la alimentación no es un hecho aislado, sino más bien, responde al mayor o menor valor que los sujetos le atribuyen a las variables hasta el momento mencionadas.

En efecto, un primer acercamiento a estas posturas permite dar cuenta que se posicionan en dos ámbitos. Desde una perspectiva macro, en donde regularmente toman como punto de partida los sistemas alimentarios o de alimentación. El valor sistémico de ésta reside en un primer momento en su carácter dinámico. Al estar conformado por una gran variedad de elementos, los sistemas, y en especial aquellos entendidos desde una perspectiva social, permiten cierta flexibilidad. Es decir, reemplazos, omisiones, improvisaciones o simplemente mayor así como menor incidencia de sus componentes, incluso de los demás sistemas que conforman la estructura social, pero siempre tomando en cuenta los rangos de posibles sociales y nutricionales. En consecuencia, los sistemas -en este caso- el alimentario no resulta afectado de manera drástica porque siempre conserva al menos alguno de sus rasgos.

En lo tocante al aspecto procesual de la alimentación, cada uno de los conceptos referidos anteriormente, aceptan que esta se encuentra conformada por diferentes momentos o fases, las cuales se diferencian unas de otras por su operatividad, pero

sobre todo porque cada una cuenta con actividades precisas. Entre estas fases se encuentran la de producción, distribución, consumos. Algunos autores, tal es el caso de Goody (1995) además de estas tres fases consideran la de preparación, mientras que algunos más la toman como parte de la fase de consumo.

Por otro lado, se encuentran los que la retoman con una visión micro, con enfoque cultural, tal es el caso de Montanari. Quien al igual que Goody y Aguilar admite que la alimentación está conformada por etapas (producción, preparación y consumo). Sin embargo, a diferencia de ellos cree que estas fases pueden ser explicadas en términos culturales, y por tanto, entendidas sólo a partir de ellos; en otras palabras, “la cultura alimentaria”.

Si bien, la alimentación es un fenómeno que para algunos, parte de las necesidades nutricionales manteniendo a esta como su fin último. Para otros, la alimentación está determinada por factores socioculturales, que a su vez se encuentran condicionados en gran medida por los elementos materiales con los que cada sociedad cuenta. De ahí, el interés por entender a la alimentación, ante todo, como un hecho cultural que se refuerza a partir de la convivencia e intercambio social.

En este tenor, lo que a continuación se presenta, es un apartado que toma como punto de partida la antropología de la alimentación en el ámbito de la cultura alimentaria en un grupo de familias alfareras.

Aunque se reconoce que la cultura alimentaria está compuesta por distintos elementos, debido a los objetivos trazados durante la investigación, así como a los intereses propios de los sujetos con los que se trabajó, lo que sigue es la exposición de

sólo uno de los elementos que conforman la cultura alimentaria de un conjunto de familias alfareras del barrio de La Luz en la Ciudad de Puebla, es decir, la cocina.

A partir del esquema que se muestra a continuación, es posible observar la relación entre los distintos elementos que permitieron comprender cómo se configuró la cocina de un grupo de familias alfareras del barrio de La Luz. Es decir, gracias a ello fue posible la construcción de lo que se denominó cocina alfarera.

Tal como se mencionó líneas anteriores, se parte de una investigación previa, lo que facilitó el reconocimiento de los tres primeros conceptos. Dicho de otra forma, a partir de esta investigación, fue posible reconocer el contexto en el que se desarrollan de manera cotidiana este grupo de familias alfareras. De ahí que adquieran relevancia términos como espacio y campo social; así como espacio doméstico al ser importantes referentes de las mismas.

De lo anterior se desprende, el hecho de concebirlas como una unidad lo cual se expresa en un primer momento en los lazos de parentesco. No obstante, cada una de las familias reconoce que al interior de ellas, en especial dentro de las cocinas existen elementos únicos y/o particulares en función de la historia, vivencias además de experiencias personales de cada ama de casa (principalmente), las cuales las configura y reconfigura en función de las necesidades que cada familia enuncia; pero si dejar de lado que existen elementos comunes o afines.

Todo lo anterior, es lo que permite hablar de la cultura alimentaria de un grupo de familias alfareras del barrio de La Luz.; de ahí que a medida que avance el texto se muestren tanto los aspectos que los conforman como unidad; además de las características que los diferencian entre sí.

Por tanto, lo que se observa es un esquema que lo integra círculos concéntricos que expresan a partir del método deductivo los niveles a los que fue necesario acceder para llegar al centro donde se ubica la denominada cocina alfarera.

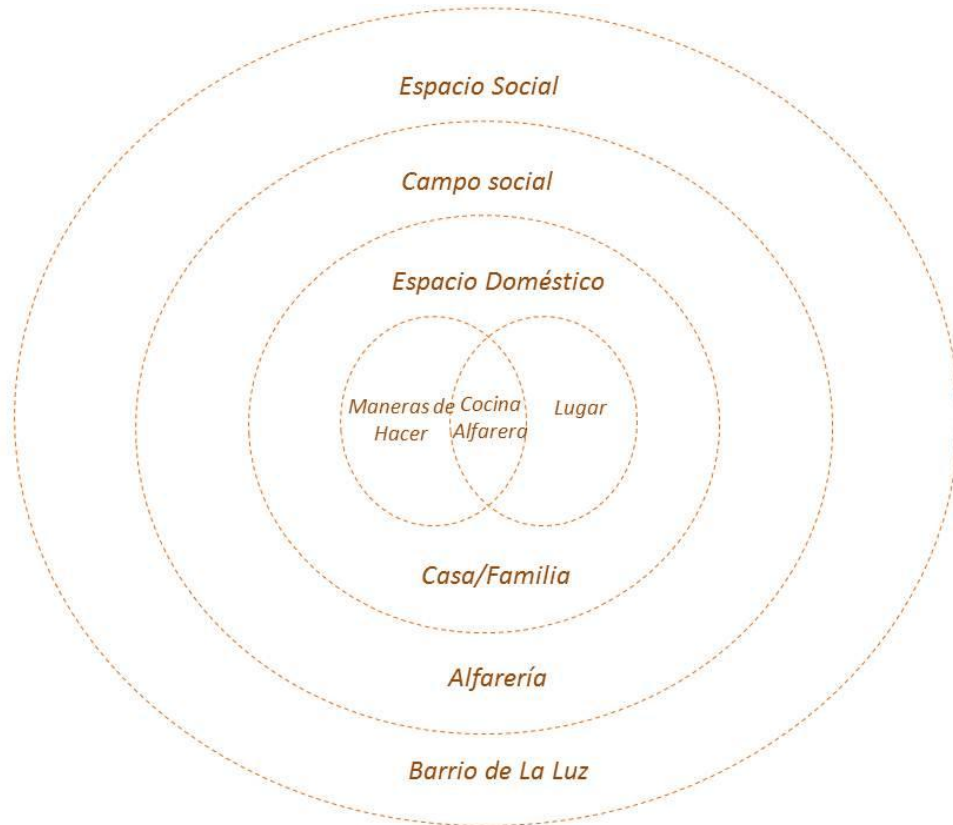


TABLA 2
ELEMENTOS QUE CONFORMAN LA COCINA ALFARERA

2.3.1 *ESPACIO Y CAMPO SOCIAL*

Si bien es cierto, los lazos de parentesco resultaron ser el principio articulador para hablar de este grupo de familias alfareras; tal como se mostró en el diagrama el espacio social (Bourdieu 2002) que en este caso se materializa en el Barrio de La Luz, juega un papel indispensable por ser donde se presenta el reconocimiento, de la mano de la pertenencia que estas familias sienten, y por tanto, expresan hacia el barrio; aun cuando sus hogares no se encuentren al interior del mismo.

De tal forma, que para éste caso muy en particular la importancia del barrio de La Luz radica en el hecho que es aquí donde estas familias sitúan al tiempo que narran sus experiencias así como sus mejores recuerdos, en los que casi siempre se encuentra presente su núcleo familiar. Es decir, a partir de sus historias de vida se demuestra como el barrio actúa como la constante además del referente territorial para situar las mismas.

De ahí, que el espacio social, en primer momento aparece como una representación abstracta en la que cada sujeto tiene una visión distinta en función de la posición que tiene dentro del mismo. Es decir, ante esta realidad todas y cada una de las descripciones o interpretaciones que los sujetos proporcionen dentro de este espacio social constituyen al barrio mismo. Por tanto, el autor afirma que cada palabra que los sujetos expresen del propio espacio social; y/o a partir de este para ser entendido es necesario partir de los términos y referentes que dicho espacio proporciona:

“[...] el espacio social es el espacio práctico de la existencia cotidiana, con sus distancias guardadas y marcadas y con sus allegados que pueden estar más distantes que los extraños, [...]. Pero lo más importante es, sin duda, la cuestión de este espacio se plantea en este propio espacio, lo que los agentes tienen sobre este espacio, del que no sería posible negar la objetividad, unos puntos de vista que dependen de la posición que en el mismo ocupan, y en los que a menudo se expresa su voluntad de transformarlo o de conservarlo” (Bourdieu, 2002:169).¹⁰

Al continuar con esta línea, un elemento de orgullo, y por supuesto, de referente social además de cultural tanto al interior como al exterior del ya mencionado barrio, es la práctica alfarera. De ahí, que La Luz adquiriera relevancia para habitantes, visitantes y

¹⁰ Esto nos lleva a entender las diferentes posturas acerca de si la alfarería debería continuar como una práctica económica y/o artesanal dentro del barrio; o si resulta conveniente el desalojo de los predios en donde esta se lleva cabo. También nos lleva a pensar si las cazuelas, sahumerios, candeleros, etc. deberían ser sustituidos por otros recipientes al interior de la cocinas o deben ser reemplazados por otro tipo de enceres.

productores, pues para la mayoría de ellos el barrio resulta impensable sin la alfarería; al tiempo que esta práctica pierde prestigio, calidad así como simbolismo fuera del mismo; lo que para efectos teóricos se ha definido con el nombre de *campo social* (Bourdieu 2002).

Un campo, por lo tanto, es una esfera de la vida social que se ha ido autonomizando progresivamente a través de la historia en torno a cierto tipo de relaciones sociales, de intereses y de recursos propios, diferentes a los de otros campos. (Giménez, 2002. Introducción a la sociología de Pierre Bourdieu. *Colección Pedagógica Universitaria*. No. 37-38)

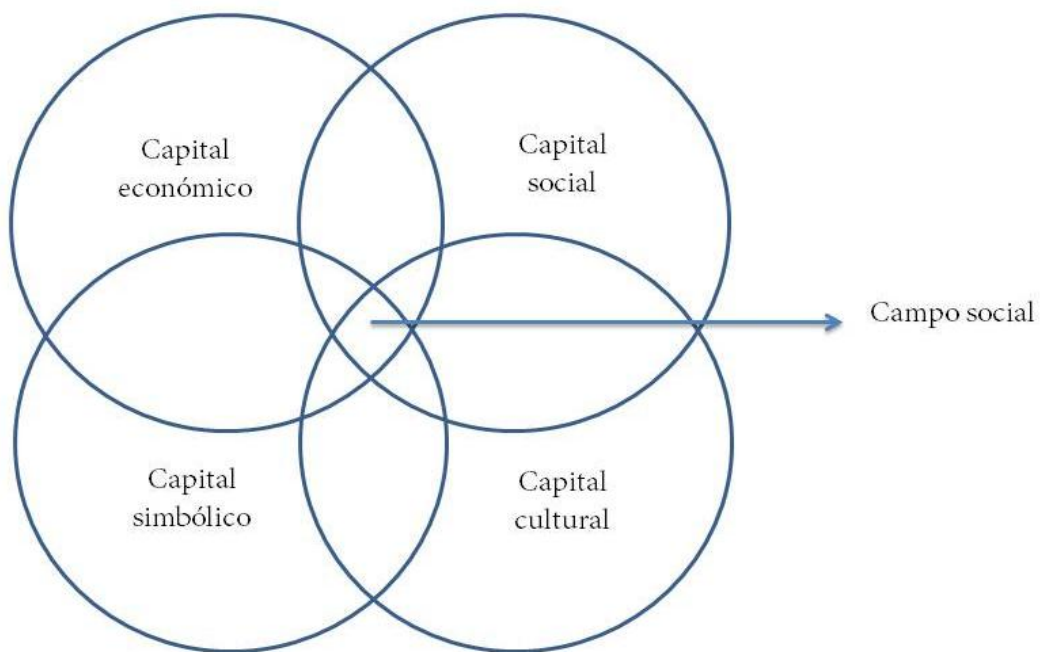


TABLA 3 CAMPO SOCIAL

EN EL DIAGRAMA EL CAMPO SOCIAL APARECE COMO LA INTERSECCIÓN DE LAS CUATRO FORMAS EN LA QUE SE EXPRESA EL CAPITAL. NO OBSTANTE, VALDRÍA LA PENA ACLARAR QUE A DIFERENCIA DE LO QUE SE OBSERVA EN LA FIGURA QUE EL CAMPO SOCIAL, EN TÉRMINOS DE BOURDIEU TIENDE A INCLINARSE O ECHAR MANO EN MAYOR MEDIDA DE ALGUNOS ELEMENTOS, DE TAL FORMA QUE TIENDE A INCLINARSE O RECHAZAR MÁS UN RASGO QUE EL OTRO.

Si bien es cierto, Bourdieu reconoce que un espacio social determinado está conformado por distintos campos, lo que con esta representación (Ilustración 1) se propone es entender a la alfarería como campo social propio construido por las distintas

formas del capital (económico, cultural, social y simbólico). De ahí, que aparezca como una zona en donde todos los elementos se funden tal como se mostró en el diagrama (Ilustración 2) a partir de la cual es posible entender a la alfarería como forma de vida.

Es decir, en este caso la alfarería es el campo que todas estas familias tienen en común, en consecuencia, el cómo interactúan las distintas formas en las que se expresa el capital es lo que vuelve única a cada familia. Sin embargo, cada una de estas familias mantiene en común a la alfarería como campo social que se expresa de manera significativa o explícita en la vecindad del 1403.

De lo anterior se desprende, que el barrio de La Luz junto con la alfarería representen un referente más para estas familias. Que si bien, reconocen que éste está conformado por muchos más elementos, formas, y sujetos, ante sus ojos solo es posible definirlos en los parámetros que la alfarería les proporciona de manera cotidiana.

En consecuencia, aunque en el esquema (Ilustración 1) tanto el espacio como el campo social se encuentran delimitados con una línea que marca el fin de uno y el principio del otro, en la realidad, para el caso muy específico de estas familias los límites entre uno y otro se encuentran difusos. Lo que quiere decir, que ambos elementos se encuentran en constante intercambio debido a que tanto el espacio como el campo social aparecen como universos complementarios.

No obstante, lo que a continuación sigue es componente que nos demuestra que la pertenencia al barrio no siempre es territorial sino también simbólica e histórica; me refiero al espacio doméstico delimitado físicamente por las paredes y muros que conforman una casa pero en la que la vida que se lleva a cabo en su interior está marcada por los ritmos y frecuencias que marca la alfarería.

2.3.1 *ESPACIO DOMÉSTICO*

En el tercer círculo, se encuentra el espacio doméstico, si bien las fronteras del espacio y campo social son difusas; no se puede decir lo mismo del espacio doméstico, pues los límites de éste son marcados tanto simbólicamente como territorialmente, por los muros y puertas que dan acceso a “su casa” en donde se acaba lo público para acceder a lo privado tal como lo afirmó Michel de Certeau:

El territorio donde se despliegan y se repiten día con día las acciones elementales de las “artes de hacer”, es de entrada el espacio doméstico, ésta vivienda a la que uno desea ardientemente retirarse, porque allí “se conseguirá la paz”. Uno “regresa a casa”, a ese lugar propio que, por definición, no podría ser el lugar ajeno. Aquí cualquier visitante es un intruso, a menos que haya sido explícita y libremente convidado a entrar. (Certeau, 2010:147).

Como bien lo señala el autor, el espacio doméstico no solo se conforma por una serie de delimitaciones físicas y simbólicas, sino también por sujetos o habitantes que realizan las funciones diarias. Es decir, la presencia o ausencia de los elementos que se observan al interior de la casa dicen mucho de la personalidad de sus habitantes, de sus formas de vida, de sus anhelos. Pero no hay que olvidar que dentro de este espacio también se dicen todas aquellas cosas que en realidad se piensan y se sienten.

[...] todo compone ya un “relato de vida” antes que el señor de la casa haya pronunciado la menor palabra. La mirada sagaz reconoce ahí el abigarramiento de los trozos de la “novela familiar”, la huella de una escenificación destinada a ofrecer una cierta imagen de sí misma, pero también la confusión involuntaria de una manera más íntima de vivir y de soñar. (Certeau, 2010: 148)

Es decir, justo al interior de sus casas, se pudo reconocer en primer lugar los componentes materiales de las formas de vida, pero también en éste contexto fue

posible observar esta novela familiar de convivencia sujeto-sujeto, sujeto objeto. Esta visión del adentro, permitió entender el afuera con todas las concordancias y discrepancias entre familias. De ahí la importancia de hacer mención en un primer momento, de los habitantes que conforman la casa; y posteriormente de las acepciones físicas de la misma.

Si bien es cierto, al interior de este espacio “La diversidad de lugares y apariencias en nada se compara a la multiplicidad de funciones y prácticas, cuyo espacio privado es al mismo tiempo el decorado y el teatro de operaciones.” (Certeau, 2010:148). En consecuencia cada una de las acciones y componentes que se toman para la presente investigación están planteadas con el fin de acceder a las cocinas, un lugar por excelencia femenino, en donde se observa la mínima expresión de lo individual y lo colectivo, en el cual también se concentran significados y con ello las maneras de hacer.

2.3.2 COCINA: LUGAR ANTROPOLÓGICO

Tanto el lugar como las maneras de hacer se observan en el último nivel de lo que se denominó cocina alfarera. Durante la investigación salió a relucir la necesidad entender a la cocina como un lugar antropológico, dado que en él se vive la historia. Es decir, los sujetos crean y recrean en una serie de experiencias que los marcan tanto a ellos como al lugar al que se haga referencia. Por ende, los espacios suelen tener significados históricos para la colectividad; en cambio, el lugar adquiere significados sociales, pues es parte del ámbito de lo privado, mientras en el espacio se vive lo público.

De tal forma que el lugar antropológico “[...] es una construcción concreta y simbólica del espacio que no podría por sí sola dar cuenta de las vicisitudes y de las

contradicciones de la vida social pero a la cual se refieren todos aquellos a quienes ella les asigna un lugar [...]” (Augé, 2000:32).

Lo anterior significa que el lugar antropológico es motivo del constante intercambio entre él y los sujetos. Debido a esto es impensable tratar de entender y explicar la existencia de uno sin el otro. De ahí, que los sujetos realicen acciones así como prácticas específicas en los lugares, en este caso, la comida, pues en la mayor parte de las casa las cocinas se ocupan sólo para hacer la comida o guisar.

Por tanto, hacer la comida es un término que se utiliza para referenciar el accionar de las mujeres, en un espacio específico “la cocina”. En este propósito, todo lo que dentro de ella se encuentra así como todo lo que se utiliza y/o desarrolla con el fin de hacer la comida se vuelve parte de la cocina. A partir de estos planteamientos, se entiende el por qué la cocina alfarera en el último nivel se observa como producto de la intersección del lugar y las maneras de hacer de cada ama de casa.

2.3.3 *MANERAS DE HACER*

De Certeau, al hacer una revisión sobre algunos de los grandes autores de la tradición sociológica admite que al interior de las clases populares sus acciones se ven minimizadas pues “[...] se ha dedicado a precisar las formalidades complejas.” (Certeau, 2010: XLV). Bajo este contexto es que se da origen a lo que él denomina *Maneras de hacer*, las cuales en un primer momento “[...] constituyen las mil prácticas a través de las cuales los usuarios se reapropian del espacio organizado por los técnicos de la producción sociocultural.” (De Certeau, 2010: XVII). En este entendido, a partir de las maneras de hacer es posible identificar los detalles de lo cotidiano pues gracias a ellas es posible “[...] exhumar las formas subrepticias que adquiere la creatividad

dispersa, táctica y artesanal de los grupos o individuos atrapados en los sucesivo” (Certeau, 2000: XLV).

Más adelante señala:

Se puede suponer que estas operaciones multiforme y fragmentarias, relativas a ocasiones y detalles, insinuadas y ocultas en los sistemas de los cuales estas operaciones constituyen los modos empleo [...]. Dicho de otro modo, debe haber una lógica de estas prácticas. [...]. A través de este sesgo la cultura “popular”: se formula esencialmente en "*artes de hacer*" esto o aquello, es decir en consumos conminatorios y utilitarios. Estas prácticas ponen en juego un ratio "popular", una manera de pensar, intercede una manera de actuar, un arte combinar indisociable de un arte de utilizar (Certeau, 2000: XLV).

En este sentido, tal como lo afirma Luce Giard (2010) las maneras de hacer en el contexto culinario, involucran acciones, sabores, olores, sonidos, modificaciones, combinaciones, invenciones y la forma de organizar, todo ello como parte de las *secuencia de acciones* que se realizan dentro y fuera de la cocina; antes y después de hacer la comida. De ahí que para la autora, el hacer la comida represente un placer, que está condicionado por la naturaleza, el modo y el sentido de cada persona, sobre todo el que cada cultura ejerce.

De lo anterior se desprende, que hacer la comida, es un trabajo de todos los días, porque la alimentación a diferencia de cualquier otra práctica social es una necesidad primaria. Este trabajo cotidiano, cargado de historia, significados y simbolismos; tanto individuales como colectivos en cada uno de los ejecutantes, pero que para el ámbito doméstico, acción principalmente femenina, se convierte en una de las mayores preocupaciones, pues como ya mencionamos anteriormente, para hacer la comida hay que tener una muy buena imaginación, memorizar los procesos de elaboración, conocer

los gustos de las personas para las que se cocina, contar con la cantidad necesaria de ingredientes, poseer a la mano una serie de tecnologías que facilite su preparación, acceder a los instrumentos adecuados y más aún, la cantidad de tiempo específico para llevarla a cabo.

Por último, resulta conveniente señalar que cada uno de los aspectos mencionados hasta el momento, comprenden el caso de un grupo de familias alfareras del barrio de La Luz, en el que se mantiene por objetivo reconocer las variables socioculturales que conforman su cultura alimentaria. De ahí, que cada una de las partes facilite la comprensión de la realidad social del grupo a partir de un hecho en concreto “la cocina”.

CONSIDERACIONES FINALES

A lo largo de este apartado se han mostrado sólo dos de los planteamientos teóricos, y en menor medida, metodológicos que existen en la Antropología de la Alimentación. Es decir, el sistema alimentario, el sistema de alimentación y la perspectiva cultural de la alimentación. La razón de ello, es que a lo largo de esta investigación e incluso del acercamiento a este campo de la antropología ayudaron a clarificar muchas de las interrogantes que se plantearon en relación al tema de la alimentación.

En efecto, cada uno de estos presupuestos sugieren un objeto, y por tanto una forma de abordarlo distinta entre sí. Sin embargo, en cada una de estas propuestas se hace evidente la necesidad de abordar el tema desde una perspectiva sociocultural atendiendo a dos principales elementos: su complejidad y dinamismo dentro de la estructura social. Por lo que, más que concebirlas como opuestas o contradictorias, se entiende que estas dos formas de abordar a la alimentación responden al desarrollo histórico, metodológico y conceptual de la ciencia misma

Es decir, a lo largo de las distintas investigaciones en lo que al aspecto social refieren, que toman como objeto de estudio a la cocina, se han preocupado por tratar de explicar así como encontrar un posible significado a las prácticas ritualizadas al interior de la cocina. Pese a que no se niega que estas formas de cocina las tengan, este trabajo trata de probar que esos significados ritualizados e incluso mitificados cobran sentido gracias a que existe un tiempo cotidiano que permite, formarlos entenderlos y significarlos.

En consecuencia, tanto los autores como las propuestas que aquí se expusieron al ser de corte social sirvieron de guía en mayor o menor medida para la obtención de los resultados que en los capítulos siguientes se muestran. Es decir, la cocina al interior del ámbito doméstico de un grupo de familias, o lo que se denomina cocina alfarera en el tiempo cotidiano, o como bien lo diría Giannini en su obra *La reflexión cotidiana. Hacia una arqueología de la experiencia*, “[...] justamente lo que pasa cuando no pasa nada” (Giannini, 1999:21). La cual, se muestra como resultado de las variables que hasta el momento se han presentado (Espacio-social-Campo social-espacio doméstico-lugar antropológico-maneras de hacer).

CAPÍTULO 3

EL BARRIO DE LA LUZ: LUGAR DE LA TRADICIÓN ALFARERA EN LA CIUDAD DE PUEBLA

*El barrio aparece como el dominio en el cual
la relación espacio/tiempo es la más favorable
para un usuario que ahí se desplaza
a pie a partir de su hábitat...*

Michel De Certeau, 2010

LA ENTRADA

Al hablar del Barrio de La Luz, tal como lo sugiere Ítalo Calvino “[...] se invita al viajero a visitar el –barrio- y al mismo tiempo a observar viejas tarjetas postales que lo representan como era [...]” (Calvino, 1972: 18) Es decir, a reconocer cómo la ciudad de Puebla día a día crece y en medio de políticas modernizadoras, así como proyectos turísticos que renuevan la arquitectura del barrio, modificando así la dinámica interna.

El barrio de La Luz, es ese lugar que permite ver cómo convergen el pasado con el presente. Es observar cómo la tradición y la modernidad se funden en un mismo espacio. Es reconocer que los ritmos y frecuencias marcados por la modernidad no siempre resultan adecuados, mucho menos cuando se aplican a los espacios tradicionales. Es percibir cómo sus habitantes esperan un mejor porvenir, al mismo tiempo, que evocan con nostalgia el pasado en el que recuerdan la convivencia con los otros iguales a ellos que veían en el barrio una forma de vida, y no sólo un lugar de paso, porque “[...] a través de lo que ha llegado a ser evoca con nostalgia lo que era.” (Calvino, 1972: 18)

Es así, como al lado oriente de la ciudad de Puebla, a un costado del Bulevar 5 de Mayo; entre los barrios de Analco, el Alto y La Acocota se encuentra ubicado el Barrio de La Luz, que debe su nombre a quien desde sus orígenes alberga en el interior de su iglesia: Nuestra Señora de La Luz.

En este sentido, es que el presente capítulo tiene como objetivo, referir el actual contexto del barrio desde una perspectiva histórica, social y cultural. En consecuencia lo primero que se muestra es la ubicación temporal y espacial del mismo dentro de la ciudad de Puebla. Posteriormente, se presenta a la alfarería como la actividad por excelencia; con ello, el principal modo de subsistencia entre sus habitantes. Lo anterior, lleva a entender la actual forma de organización al interior de los talleres así como sus variaciones a través del tiempo. De tal forma, que a partir de ello se entiende por qué se retoma a la familia como el eje de estudio de esta investigación. Pues en épocas recientes, la unidad familiar es el centro de producción de la actividad alfarera. Por último, una introducción a los sujetos de estudio de la investigación, así como el espacio social en el que se desarrollan.

Todo lo anterior fue posible gracias a la consulta de fuentes históricas como mapas, revisión bibliográfica, e incluso, documentos del Archivo Histórico Municipal de la ciudad de Puebla. De la mano, recorridos a pie por el barrio que permitieron la elaboración de cartografías y mapas de trabajo. Así mismo, se recurrió a la aplicación de entrevistas además de cuestionarios a los habitantes del barrio, entre los que destacan alfareros, comerciantes y vecindados (población que para el momento de la investigación es la que predominó). Todo ello, a fin de entender el actual contexto del barrio en sus propios términos.

3.1 EL BARRIO DE LA LUZ EN LA CIUDAD DE PUEBLA

En efecto, el barrio de La Luz es tanto local como regionalmente reconocido, por ser uno de los lugares más importantes para la historia de la Ciudad de Puebla, debido en gran medida a su tradición artesanal a través del tiempo, pues es a partir del oficio alfarero que el barrio tiene sus orígenes.

Cuando la ciudad comenzaba a configurarse territorialmente, lo que hoy se conoce como el barrio de La Luz formaba parte del cuarto barrio de Analco. No obstante, gracias al rápido aumento de talleres alfareros, comienza a estructurarse el anexo de Tepetlapan¹¹, primer nombre que se le da al Barrio de La Luz, en donde la producción de loza colorada o corriente es la principal actividad económica y artesanal que sus habitantes realizaron desde finales del siglo XVIII hasta casi concluir el siglo XX, cuando este tipo de enseres domésticos pierde popularidad entre los habitantes de la ciudad.

En este sentido, debido a que la formación y construcción del barrio se da durante los siglos XVIII y XIX, La Luz, es un lugar de gran valor además de histórico arquitectónico. Muestra de ello, es la ya mencionada Iglesia de nuestra Señora de La Luz, las casonas y vecindades en las que aún se observan grandes hornos para la quema de loza. En consecuencia, éste barrio con todos los inconvenientes así como cambios es contemplado como parte de la zona de Monumentos Históricos, que bajo el resguardo del INAH no deja de maravillar a sus visitantes.

¹¹ Existen dos traducciones de este vocablo. Una que quiere decir “*tierra firme*”, de dónde sacan barro fino de Hugo Leich en Las calles de Puebla y otra de Emma García Palacios en Los barrios antiguos de la Ciudad de Puebla en donde Tepetlapan se traduce como “*lugar junto al cerro*” del vocablo indígena Tepetl cerro, Tlan lugar y panen.

Como bien se mencionó líneas anteriores, La Luz, pertenece al conjunto de barrios antiguos que se encuentran al otro lado del río, es decir, lo que actualmente se conoce como Boulevard Héroes del 5 de Mayo. Esta estrecha cercanía que mantiene con el barrio de Analco, El Alto, La Acocota y Los Remedios hacen de la Luz un lugar territorialmente complejo, pues al igual que muchas de las colonias que componen el centro histórico de la ciudad, no cuentan con un acuerdo acerca de los límites territoriales. De ahí, que para el presente trabajo, si bien en un principio se recurrió a las fuentes documentales, principalmente de tipo bibliográfico para marcar los límites del mismo, se usaron únicamente como punto de partida para establecer la delimitación barrial que a continuación se presenta.

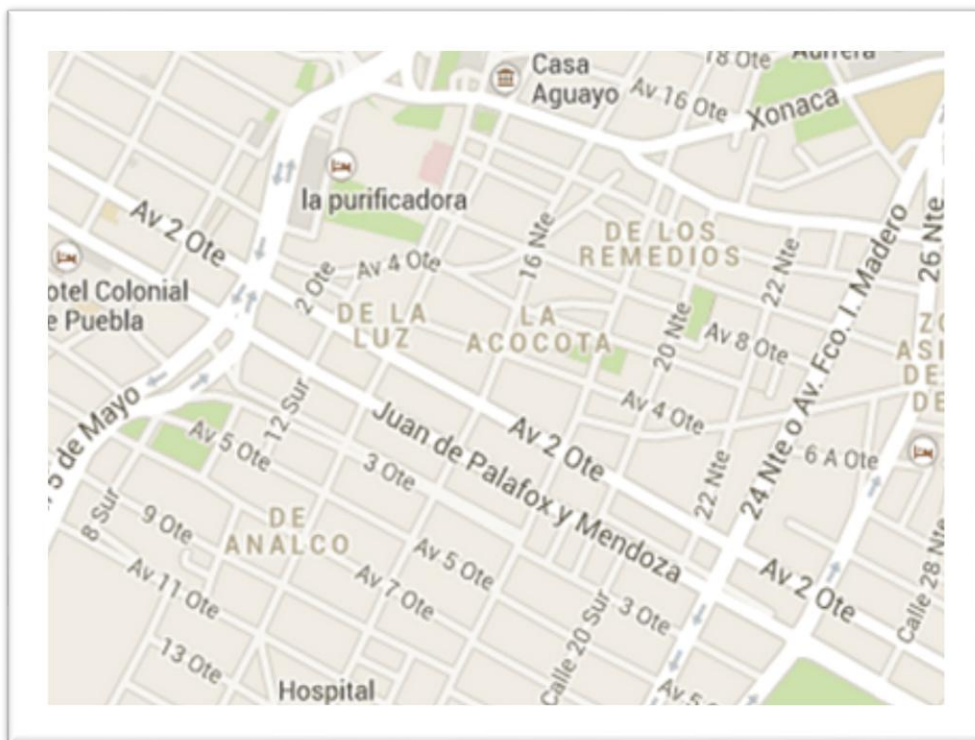


ILUSTRACIÓN 1
LADO ORIENTE DE LA CIUDAD DE PUEBLA, BARRIO DE LA LUZ Y SUS ALREDEDORES. TOMADO DE GOOGLE MAPS.

En el mapa, se pudo observar una parte del lado oriente de la Ciudad de Puebla. En él, además se muestra el barrio de Analco, La Luz, Los Remedios, La Acocota. Aunque en mapa no aparece marcado, también se observa el Barrio de La Cruz que comprende las calles intermedias entre La Luz y casa Aguayo; por último, una parte del barrio tanto del Alto como de Xonaca.

Por su parte, como se observa en la ilustración 2, el barrio de La Luz, de oriente a poniente comprende dos calles, la Avenida 2 Oriente y la Avenida Juan de Palafox y Mendoza, ambas del Bulevar Héroes del 5 de mayo hasta la calle 18 norte-sur, así como las calles aledañas 12 y 14 norte hasta llegar a la avenida 4 oriente; tal como se indicó. En consecuencia, el barrio tiene una extensión territorial total de cuatro manzanas y dos calles aledañas, tal como se muestra en el mapa. Por lo que, en comparación con otros barrios, tal es el caso de Analco, El Carmen o Xonaca, La Luz, es particularmente pequeño, no obstante alberga una dinámica social compleja y un sistema de lugares con íntima relación.

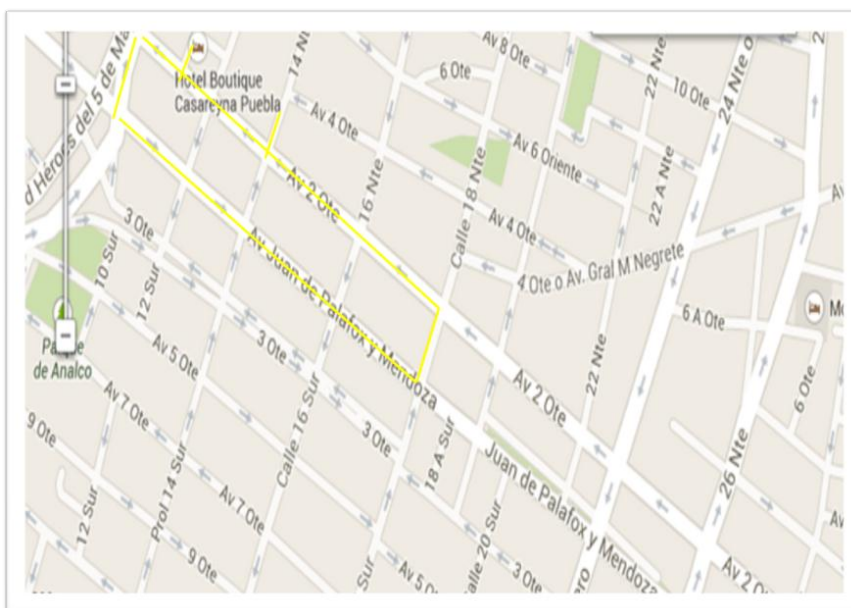


ILUSTRACIÓN 2
DELIMITACIÓN DEL BARRIO DE LA LUZ (MAPA PRODUCTO DE LA OBSERVACIÓN
OBTENIDA EN CAMPO).

Tanto la distribución de los espacios, como la ubicación de los mismos, responde en gran medida a que mantiene la estructura de los barrios tradicionales, tal como lo mencionó la historiadora Rosalba Loreto en su libro “*Una vista de ojos a una ciudad Novohispana: La Puebla de Los Ángeles del siglo XVII*” (2008), en el cual afirmó que:

[...] a las secciones territoriales urbanas con características sociales específicas, como el *avecindamiento* permanente y congregado de sus pobladores [...]. La unidad territorial y mínima del barrio partió de la erección de un edificio eclesiástico sus cuatro calles aledañas. Siguiendo las ordenanzas continuaban con el trazo reticular conformando manzanas. (Loreto, 2008:)

Si bien, en la ciudad de Puebla, además de *avecindamiento permanente y congregado*, como bien lo referenció la autora, los barrios antiguos tenían por característica que sus habitantes se dedicaran en su mayoría a una actividad común. Para el caso del barrio de La Luz, esta actividad es la producción alfarera de cazuelas, jarros y depósitos de agua, o en palabras de Veytia “*trastos de cocina de uso común*”. (Salmerón 1986) Como bien mencionó Arias (1981), no se puede afirmar que los habitantes del barrio se dedicaban únicamente a la producción de loza ni tampoco que sus habitantes eran únicamente alfareros.

No obstante, las evidencias en los edificios y casonas muestran que si bien la alfarería era parte importante, pues representó el principal modo de vida al interior del barrio. De igual forma, los locales comerciales también eran fundamentales en el desarrollo económico del mismo, pues la mayor parte de las casonas cuentan con al menos una cortina comercial, mientras en otros casos se observa hasta tres cortinas por cada predio. Actualmente, cada predio sigue conservando sus locales comerciales, no obstante, en base a los recorridos hechos por el barrio, se puede afirmar que una parte de

ellos encuentran sin uso, debido a diferentes factores, entre los que destaca el evidente deterioro de los mismos.

Se puede decir, que La Luz conserva su tendencia hacia la actividad comercial y oferta de servicios. Pues en los diferentes puntos del barrio se observan un total de 4 instituciones educativas: El kínder Rosaura Zapata, escuela primaria Centro de Capacitación Infantil, escuela secundaria Salvador Zamudio, la escuela de Gastronomía de la Universidad Benito Juárez.

Asimismo, se puede notar la presencia de la farmacia, herrería, dulcería, panadería, juguería, veterinaria, los baños, vidriería, sastrería, peluquería, renovadora de piel, estudio fotográfico, café internet, bufete jurídico, caja de ahorro, banco, y hotel. Además de dos renovadoras de calzado; cantinas, estéticas, una tortillería de maíz, la otra de pan y tortilla árabe, estacionamientos, el más popular a lado de Paseo de San Francisco. Y por supuesto, gran variedad de locales dedicados a la venta de comida y antojería mexicana como las gorditas, tamales, cemitas, tacos, fonda, restaurante, de igual forma, los chicharrines, papas fritas y dulces.

Sin olvidar, los puestos que se ponen a las afueras de la iglesia los días domingos y lunes por ser los días de misa, como es el pan de fiesta, los tamales, las gelatinas, los elotes por las noches. A todo lo anterior, se debe agregar siete tienditas de abarrotes o misceláneas, y el Oxxo. Asimismo, tres expendios de loza, uno más de compresoras y maquinaria del hogar en general. Desde el ámbito religioso, además, de la Parroquia de Nuestra señora de La Luz, se encuentra un templo Evangelista, sin embargo, el primero cuenta con mayor reconocimiento y prestigio por sus habitantes y visitantes.

Esta gran cantidad de locales que ofrecen tanto productos como servicios, además de ser un lugar de paso obligado al centro de la ciudad, así como su cercanía con el Mercado *La Acocota*, hacen que el barrio cuente con una gran cantidad de transeúntes, siendo de las 8:00 a 9:30 de la mañana así como de las 12:00 a 15:00 horas las de mayor afluencia, pues son las horas de la salida de las distintas escuelas y hora de la comida para los trabajadores, pues se sabe que algunas personas acuden a este barrio únicamente a satisfacer esta necesidad primaria, debido al sabor y calidad de los alimentos que el barrio ofrece.

Aún con todos estos locales comerciales y de servicios, para los habitantes como transeúntes de La Luz, siguen siendo dos los principales referentes del Barrio, la parroquia y la producción alfarera. De ahí que lo que se presente a continuación sea un acercamiento a la tradición alfarera y con ello a los agentes que la hacen posible.

3.2 BARRIO DE LA LUZ: LUGAR DE LA TRADICIÓN ALFARERA EN PUEBLA

Como bien ya se mencionó líneas anteriores, la producción locera es una particularidad de esta zona, aún antes de ser reconocido como Barrio de La Luz. No obstante, su fama así como reconocimiento se hace presente gracias al prestigio y calidad del producto. Tal como mencionó Arias “La loza de La Luz, siempre ha sido considerada loza corriente pero de excelente calidad.” (Arias, 1981: 65). Esta visión se ve reforzada por lo declarado por algunos de los comerciantes que acuden a esta zona, pues afirman que a diferencia de la loza que se encuentra en otras áreas de la ciudad e incluso fuera de ella, el prestigio que mantiene la loza colorada de La Luz, se debe a que suele durar por más tiempo y porque no se rompe tan fácilmente; de ahí el conocido dicho entre estos alfareros “pareces ollita de Amozoc”.

Cabe mencionar, que la alfarería fabricada en este municipio representa competencia directa para los artesanos de la Luz, debido en gran medida a dos factores: el primero es más barata; el segundo, a diferencia de la Luz en donde la producción alfarera parece ir en decadencia debido a factores- a los que más adelante se mencionarán- en el vecino municipio es una industria que va a la alza, pues en Amozoc se presenta como una nueva industria mientras que en la Luz como una actividad artesanal.

La importancia de la actividad locera se ve reforzada por los propios alfareros pues afirman que esta práctica se realizaba además en los barrios de Analco y la Acocota. Para el caso de las vecindades de La Acocota, la principal diferencia radicaba en que en ésta última no había hornos para la quema de loza, por lo que acudían a La

Luz para vender la mercancía. Es decir, los habitantes de La Acocota vendían su producto en crudo a los patronos de La Luz, los cuales les pagaban en efectivo por su mercancía. En otros casos, como estos productores no contaban con dinero para pagar por la quema de su loza a los patronos, había que dejarle a estos un porcentaje del total de la loza quemada, con el fin de pagar el uso del horno. Mientras que la loza restante, era comercializada por sus familiares en los distintos mercados de la Ciudad así como sus alrededores.

Para el caso del Barrio de Analco, gracias a que contaba con sus propios hornos para la producción alfarera, existía una fuerte rivalidad entre este y el de La Luz. Cabe mencionar, que pese a la importancia que estos datos representan para la historia de la alfarería de la Ciudad de Puebla, como consecuencia de los objetivos que presenta la investigación y el propio texto no nos detendremos en ellos. Sin embargo, estos datos nos llevan a concluir que pese a la competencia y al desarrollo de la alfarería como modo de vida entre los pobladores de esta zona; La Luz concentra esta actividad como emblema a través del tiempo.

Si bien es cierto, que la alfarería ha actuado como el principal referente histórico y cultural de La Luz no se puede decir con certeza que todos los habitantes de este barrio se dedicaron al trabajo alfarero únicamente. No obstante, las evidencias, en los inmuebles así como la tradición oral del barrio nos llevan a pensar que el principal modo de vida de los vecindados de La Luz, así como la dinámica social del mismo estaba determinado en gran medida por la producción de loza colorada, ya sea en el proceso de producción o comercialización de la misma.

Un elemento más, a partir del cual se reafirma la importancia de la alfarería para el barrio, a decir de Patricia Arias es que “El padrón de Puebla de 1835 menciona la

existencia de seis locerías ubicadas en la calle de Carrillo; el padrón de 1852 habla de ocho locerías” (Arias, 1981:56). Mientras que: “Hasta la década de 1930-1940 existieron simultáneamente unos quince o veinte talleres loceros en el Barrio de La Luz” (Arias, 1981: 58). Continuando con la datación de la autora, afirma que es justo en la década siguiente, es decir, de 1940 a 1950 cuando se empieza a notar la disminución de la cantidad de talleres, sin que esto signifique la desaparición de la actividad alfarera. Cabe aclarar, que esta tendencia (la disminución de espacios para llevar a cabo la producción de loza) continúa hasta el momento en que esta investigación toma forma en 2008.

Si bien es cierto, que no se puede saber con claridad cómo fue que ocurrió este proceso que dio en inicio en 1940; se puede hacer referencia de éste, en el periodo que comprende de 2008 a 2013.

Antes de continuar, es necesario hacer mención de lo siguiente. Parte de lo que hasta el momento se ha presentado son fragmentos de los resultados que arrojó un primer acercamiento etnográfico a la vida alfarera del barrio de La Luz, que tuvo inicio en el verano del 2008. Esta investigación planteó como propósito, por medio del método etnográfico reconocer los lugares en los que aún se realiza la práctica alfarera dentro del barrio, para así observar de manera directa como se desenvuelven en el contexto cotidiano.

Lo anterior nos llevó a reconocer que hasta el 2008 aún se encontraban habilitados tres talleres en la Avenida Juan de Palafox y Mendoza entre las calles 14 y 16 norte-sur. Es decir, tres vecindades en las que aún se observaba la práctica alfarera como modo de vida. Pues, además de un grupo mayor a tres alfareros, horno para la quema de loza y cuartos de trabajo u obradores; en estos, se producían grandes

cazuelas, que conocemos comúnmente como “moleras”. Esta práctica seguía siendo la principal actividad, de la mano de la elaboración de candeleros o sahumeros para la temporada de Todos Santos.

La primera vecindad se ubica en la Av. Juan de Palafox y Mendoza. Este taller, por desgracia cerró sus puertas ese mismo año, como consecuencia de su expropiación. El argumento de las autoridades gubernamentales a los artesanos y habitantes de la vecindad -para realizar el desalojo- fue que causaban una mala imagen a las Universidades -recién inauguradas-Libre de Psicología y Libre de Derecho.

Actualmente, es usado de forma un tanto clandestina y como bodega, aun cuando el horno se encuentra posibilitado para la quema. Por lo que, la mayor parte de los alfareros que aquí laboraban se trasladaron al municipio de Amozoc. Lugar en el que pueden seguir desarrollando esta actividad productiva y artesanal. Algunos más se retiraron por completo de este modo de vida.

Por consiguiente, hasta el 2013 fecha en que se dio concluida la investigación sólo se encuentran dos talleres habilitados. El primero, a cargo de Don Ángel, quien sólo quema irregularmente, es decir, una o dos veces por mes, debido a que con la producción propia no le alcanza para llenar la capacidad del horno, de ahí que se vea en la necesidad de buscar a más alfareros que estén interesados en quemar loza para prender el horno.

El segundo, se encuentra en la Av. Juan de Palafox y Mendoza No. 1403. En este taller laboran entre ocho y diez alfareros de manera constante, es decir, durante todo el año. Mientras que en la temporada alta mes de octubre cuando se produce la loza

negra para Todos Santos, la época de mayor venta, se observan hasta 25 alfareros realizando esta actividad.

Este taller al igual que otros dentro del barrio ha sufrido momentos de gran tensión, tal es el caso de lo ocurrido en el año de 1994 cuando tuvieron el primer intento significativo de desalojo. Para fortuna de ellos este y todos los demás intentos de desalojo a partir de esta fecha han sido fallidos. Por lo que actualmente, gracias a los esfuerzos de la organización de los propios alfareros así como de sus familias se pudo constituir el Centro Alfarero del Barrio de La Luz (Sociedad de Solidaridad Social), facilitando con ello cierta estabilidad y aparente tranquilidad tanto laboral y económica, pues este predio se encuentra en comodato a nombre de esta organización así como de sus representantes legales: Juan, Carlos y Manuel; presidente, secretario y tesorero respectivamente.

Para continuar con lo anterior, como resultado de la organización de los integrantes de este centro, a finales del 2010 fue posible la instalación de un horno de gas. Con ello, el prestigio de los productos y enseres realizados en este taller aumentó, pues empresas que gustan por los productos de barro consideran a este taller como una buena opción para la fabricación de la loza, tal es el caso de La Postrería, quien periódicamente solicita la elaboración de platos y cajetes con su logotipo.

Asimismo, la instalación de este horno tiene como objetivo a mediano plazo la exportación de los trastos de uso doméstico o de ornato. Es decir, además de expandir el mercado comercial y con ello aumentar sus ganancias; con esta medida se espera que las amas de casa vuelvan a tener confianza en el uso de estos utensilios pues la tinta negra con la que se hace el manchado de la loza ya no es a base de plomo como en la quema

tradicional. Con lo anterior, no sólo se conserva el uso de estos utensilios sino el estilo y calidad propia de la alfarería poblana, y más específicamente, la del barrio de La Luz.

No obstante, esta no es la única limitante con la que los alfareros se han enfrentado en su historia reciente. Dada su ubicación en el Centro Histórico y como una de las zonas de mayor concentración poblacional de la ciudad capital, los inconvenientes entre la población se enfatizan. Pues, gracias a la gran cantidad de humo y ceniza que genera la quema de la loza los vecinos muestran su inconformidad por las afectaciones al sistema respiratorio principalmente en niños. De igual forma, las amas de casa han comentado en repetidas ocasiones que la ceniza que se esparce por el ambiente en los días de quema provoca que la ropa lavada así como tendida durante estos días vuelva a ensuciarse, tomando un tono grisáceo y olor a humo.

En relación con esto último, los vecinos del barrio proponen el desalojo de estos alfareros hacia las periferias de la ciudad, a fin de disminuir las afectaciones provocadas a las actividades cotidianas.

Ante esta situación, además de la preocupación de los altos niveles de CO₂, así como de tala de árboles, por ser leña una de las materias primas de esta actividad, la Secretaría de Medio Ambiente realiza visitas periódicas para asegurar que no se use leña sino madera de desecho para realizar el cocimiento de loza. Por tanto, estos alfareros se han visto en la necesidad de utilizar este tipo de madera para la quema. Aún, cuando de acuerdo a lo que ellos afirman disminuye considerablemente el brillo de las cazuelas, sahumeros y candeleros. En consecuencia, pese a que la calidad del producto final no disminuye, tampoco resulta tan agradable a la vista de sus consumidores.

Como se puede observar, la presencia de instituciones gubernamentales al interior del taller no es casualidad, sino más bien, responde al proceso de transformación propio de los centros urbanos. Es decir, en este barrio al igual que muchos otros espacios dentro de la ciudad de Puebla la notable disminución de los espacios para la quema y comercialización son consecuencia de las políticas de modernización así como de los procesos de reapropiación del espacio, de aquellas actividades que ya no responden a las necesidades de la población o simplemente con una carga de tradicionalidad por aquellas que resulten más rentables de las que se puedan obtener mayores ganancias económicas, tal es el caso de la instalación del conocido estacionamiento a un lado de Paseo de San Francisco.

Hasta el momento, si bien es cierto que no se han hecho referencia a todos los elementos propios del proceso técnico, así como de los factores históricos de la producción alfarera; se ha hecho referencia únicamente a los que se consideran relevantes para entender el actual contexto en el que la alfarería se desarrolla. Por lo que, además, es necesario aclarar que estas transformaciones no han sido las únicas sino que también se han dado al interior de las relaciones sociales sí como de la organización social de la alfarería como actividad económica.

3.2.1 FORMAS DE PRODUCCIÓN DENTRO DE LA TRADICIÓN ALFARERA

Si bien, la alfarería a lo largo de la historia no ha sufrido cambios sustanciales en el proceso de elaboración, no se puede decir lo mismo de la estructura organizacional y de las relaciones sociales que a raíz de ella se han generado tanto al interior como el exterior de los centros de trabajo.

Se sabe, gracias a fuentes documentales que la actividad alfarera en un principio estaba organizada a partir de gremios. Al interior de estos gremios la organización de sus trabajadores estaba dada de la siguiente manera: maestros, oficiales y aprendices. El primero caracterizado por contar tanto con los conocimientos teóricos y prácticos del oficio; así como con el capital económico para la instalación de su propio taller. El segundo, contaba con todos los conocimientos para desarrollar la alfarería de manera exitosa pero sin el capital. Y los aprendices, iniciados de los maestros interesados en aprender “el arte de hacer”.

No obstante, los alfareros de este barrio recuerdan otro tipo de organización. La de “patrón- trabajador” que tal como lo menciona Arias, fue la tendencia de producción del siglo XIX. La cual, afirman los alfareros que aún se encuentran en el barrio fue la forma de producción hasta finales del siglo pasado en 1990. La decadencia de este modelo de producción se debe principalmente a la muerte de los patronos y sobre todo a la falta de interés de las nuevas generaciones por preservar esta actividad, pues con el paso de los años resulta menos redituable para los posibles nuevos patronos.

De igual forma, de la mano de esta organización patrón-trabajador coexistía la especialización en función del tipo de trabajo realizado. De tal forma que como se hizo mención en la introducción: ruedero, tornero y manero, para los que se dedicaban a la producción en frío; y caldero para quienes realizaban los dos tipos de cocimientos (jahuetao y vidriado).

A pesar de ello, para 2008 cuando se realizó el primer acercamiento a la práctica alfarera, cada uno de los artesanos reconoció que en el pasado perteneció a una de las categorías anteriores. Pero que debido a la disminución de mercado comercial del producto, cierre de talleres y el cada vez menor uso de la loza vidriada entre las amas de

casa tuvo como consecuencia que poco a poco los alfareros prefirieran otra actividad como modo de vida. A raíz de lo anterior reconocen que se vieron en la necesidad de aprender a realizar todas las fases del proceso. Además de que esta inclusión permite obtener un mayor régimen de ganancia. No obstante, entre ellos e incluso entre los comerciantes existe el reconocimiento porque alguna pieza, o fase en el proceso es de su singularidad.

3.2.2 *LA UNIDAD FAMILIAR COMO ACTUAL FORMA DE PRODUCCIÓN*

ALFARERA

Está comprobado históricamente, que la alfarería es una actividad principalmente familiar, es decir, que su transmisión ha sido posible gracias a la enseñanza o imitación de padres a hijos. Por tal motivo, encontrar empresas familiares u formaciones que retomen como punto de partida la organización familiar no es casualidad, sino más bien, responde a las evoluciones, adaptaciones culturales e históricas de esta actividad artesanal y económica.

De tal suerte, desde que esta investigación tomó forma hasta el momento en el que se finalizó el único taller que se encontró habilitado de manera constante es el de la vecindad con el 1403. La particularidad de este taller radica, en que en su interior la producción de loza está basada en la unidad familiar. Es decir, todos los integrantes de la familia brindan su fuerza de trabajo debido a que representa en la mayoría de las familias la única forma de obtener ingresos económicos para mantener la casa. De ahí, que esta actividad ocupe la mayor parte de su tiempo. De tal manera, que gracias a lo laborioso que resulta su trabajo, sus esposas se han tenido que involucrarse dentro del oficio, tal es el caso del mes de octubre, cuando se quema la loza negra, en donde las

mujeres aparecen en los obradores para fungir como los comerciantes e intermediaras de la mercancía de sus maridos.

Todo lo anterior nos permite afirmar, el espacio al interior del ya mencionado taller está distribuido en función de dos familias extensas, principalmente: La Familia Hernández Herrera y la Familia Hernández Pérez, de ahí que lo que se presenta a continuación será la distribución espacial al interior del taller de acuerdo a esta clasificación.

3.3 LA VECINDAD DEL 1403: CENTRO ALFARERO DEL BARRIO DE LA LUZ

La casa de vecindad marcada con el número 1403 es un edificio del siglo XX que cuenta con una fachada en piedra de cantera gris y mosaicos de barro con detalles en cuadros de talavera. En el exterior, a los lados de la puerta de entrada se observan tres cortinas, en las que en tiempos más antiguos existieron locales comerciales dedicados a la venta de loza. Dos a la derecha y una más de lado izquierdo, los cuales ya no abren sus puertas.

Desde su construcción a la fecha este edificio ha sufrido modificaciones en su diseño. Pese a ello, no se observan cambios radicales en su arquitectura. A primera vista, pareciera estar en buenas condiciones, no obstante al entrar el deterioro es inminente, pues los techos se encuentran colapsados, paredes sin revoque, el suelo desgastado, gran cantidad de basura, principalmente de botellas y bolsas de plástico. Instalaciones de agua sin las llaves terminales, e instalaciones de luz improvisadas. Además de granes montones de escombros y ceniza que sacan del horno. Todas estas condiciones son a las que diariamente se enfrenta este grupo de alfareros.

Aún con estas limitantes, estos artesanos han buscado la manera de acondicionar el espacio para seguir realizando su trabajo, pues saben que es el único lugar en el que pueden seguir llevando a la práctica la única herencia de sus padres: la alfarería.

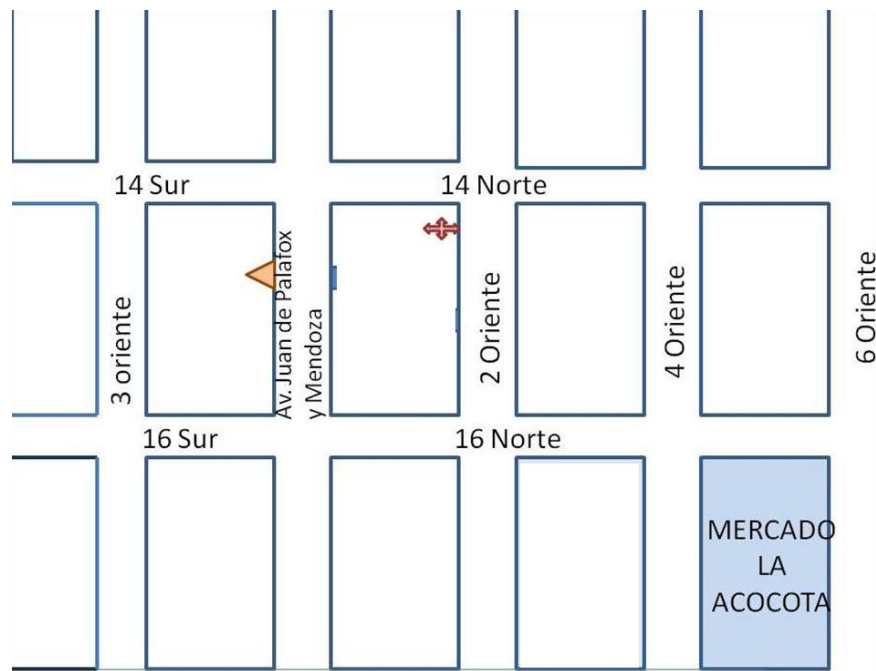


ILUSTRACIÓN 3
MAPA DE TRABAJO. UBICACIÓN DEL TALLER ALFARERO DENTRO DEL BARRIO

Este taller es fácilmente reconocido por vecinos y visitantes pues en la puerta se puede ver un pequeño puesto de cazuelas de todos tamaños, pero principalmente cazuelas moleras. Justo detrás de ellas se encuentra Don José, de oficio alfarero y cabeza de la Familia Hernández Pérez, quien a sus 77 años se dedica a la venta de cazuelas producidas al interior del taller. Una vez dentro de la vecindad, un arco con miniaturas de barro y un letrero dan la bienvenida a sus visitantes. Sobre este arco se observa una lona que contiene la foto de un alfarero mientras realiza su trabajo. Don Santiago, difunto alfarero y jefe de la Familia Hernández Herrera.

De esta forma, es como se nos introduce al taller alfarero, actualmente, principal centro de producción y distribución de loza colorada y negra o de Todos Santos no solo del barrio sino de la Ciudad de Puebla.

Al interior del taller, a mano derecha se mantienen habilitados siete obradores. Dos hornos, uno a media vecindad; y uno más, al final, ambos para la quema de cazuelas. Frente al horno más grande una padilla, para la quema de loza negra; entre ambos, una tarima de lámina en la que se deja enfriar la loza negra. Detrás de esta última, un cuarto que se mantiene cerrado por órdenes de la última dueña del predio. Junto a él dos cuartos en los que el techo se encuentra en peligro de colapsar y con algunas goteras.

Estos dos espacios están acondicionados para secar y almacenar la loza, posterior a la hechura así como una vez realizadas los dos cocimientos. Regresando a la entrada, dos cuartos más con los techos totalmente caídos, llenos de hierbas y maleza, e incluso en su interior se pueden encontrar restos de la casa de la última persona que la habitó. Entre la zona de hornos y los obradores del final de la casa se observa una pileta de agua y un pequeño baño que todavía cuenta con letrina, del cual los alfareros hacen uso de manera diaria.

Tanto los hornos, como la padilla, el baño y la pileta son espacios de uso común, sin embargo, no se puede decir lo mismo de los obradores, pues están organizados de la siguiente manera. En los dos primeros cuartos que encontramos a la entrada ningún alfarero lo ha acondicionado como obrador, no obstante son utilizados por Juan hijo para el almacenamiento de material; el tercer cuarto al igual que los otros dos es ocupado como obrador es ocupado por Juan. Algunos pasos adelante, el obrador de Carlos, quien desde muy temprana edad tomó el mando de la Familia Hernández Pérez. Desde entonces adquirió el papel de jefe de familia y patrón al interior del obrador a cargo de Luis, hermano menor, quien al igual que su sobrino David trabajan bajo las órdenes de él. El obrador que le sigue es el de Ernesto, hermano de Carlos y Luis. Hasta

principios del año 2011 trabajó con Carlos, no obstante, debido al aumento de los gastos familiares tuvo que independizarse a fin de producir más, por lo que, Don José le presta su obrador, el cual sólo utilizaba como bodega, pero decidió dar a su hijo para que tuviera un espacio para trabajar.

Seguido de lo anterior, se observa el obrador de Miguel, primo de Carlos, Ernesto y Luis, quien a diferencia de los demás alfareros que se encuentran en este taller es el único que aún se dedica a la venta de cazuelas en crudo. Después, está el obrador de Manuel Hernández Herrera y su hijo Manuel Hernández Morales. Manuel chico, como lo nombran sus familiares se mantuvo trabajando con su padre desde su regreso de Estados Unidos hasta principios del 2011, cuando su primo Oswaldo le ofreció una mejor oferta de trabajo en Amozoc de Mota, municipio colindante con la Ciudad de Puebla, en el cual también se desarrolla la alfarería, pero a diferencia de La Luz, esta actividad va a la alta.

Para terminar, se puede ver los últimos dos obradores, ambos pertenecientes a Juan Hernández Herrera. En el que está a mano izquierda del obrador de Manuel, únicamente lo utiliza como lugar de trabajo, y en el que le sigue, un cuarto dividido en dos secciones está ocupado principalmente como bodega.

La imagen que se muestra a continuación explica de mejor manera como se distribuye el espacio al interior del taller. El obrador número uno corresponde al obrador de Juan hijo; el dos a Carlos; el tres a Ernesto, el cuatro a Carlos, el cinco a Manuel; por último el seis y siete a Juan.

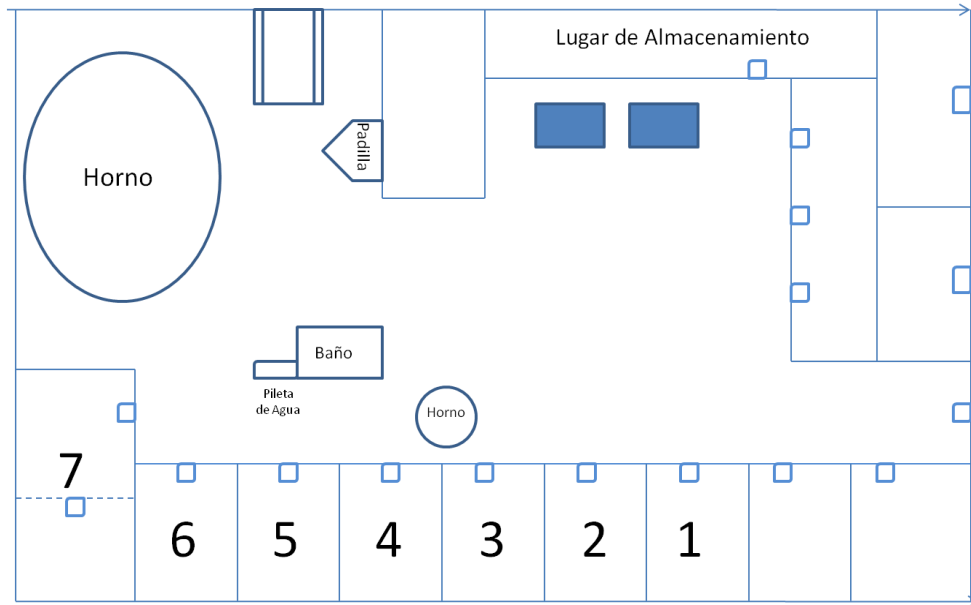


ILUSTRACIÓN 4
DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO AL INTERIOR DEL TALLER.

La importancia de ubicar a cada uno de los alfareros al interior del taller radica en el hecho de que cada uno de ellos es el pilar económico de una familia, con excepción de Luis y Don José. El primero se mantiene soltero y viviendo con su Madre, mientras que Don José, su padre se ha divorciado de su madre y se encuentra viviendo por separado.

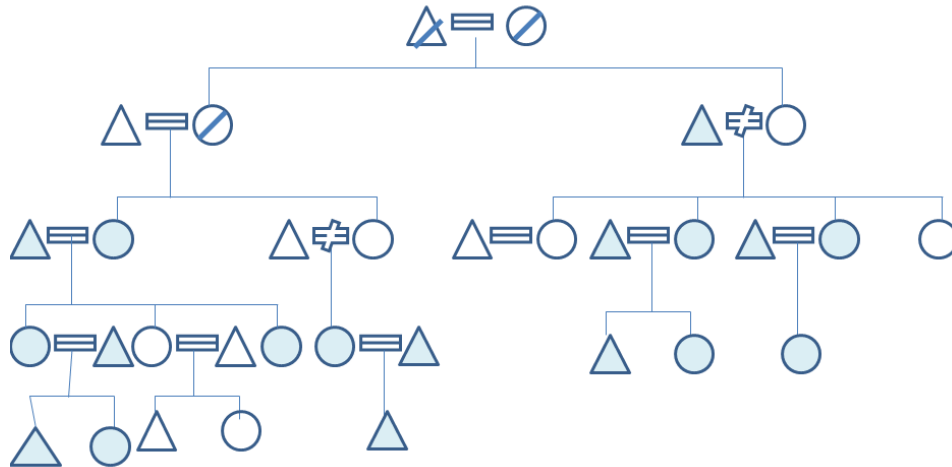


ILUSTRACIÓN 5
DIAGRAMA DE PARENTESCO. EN AZUL SE ENCUENTRA MARCADA LA MUESTRA A TRABAJAR.

En este propósito, en el diagrama se muestran las dos familias extensas que domina el espacio, para hacer referencia a aquellas familias objetos de estudio durante la investigación.

Como se muestra en el diagrama los ascendientes comunes son: la señora Luz María León y el señor Pedro Hernández, dedicados de tiempo completo a la alfarería. La familia Hernández Herrera (a la izquierda del diagrama) la conforma la Señora Guadalupe Herrera Andrade y el señor Santiago Hernández Campos; de quienes se desprende la familia Hernández Solís así como la familia Herrera Contreras, asimismo, de esta última la familia Herrera Huerta.

De lado derecho, la familia Hernández Pérez, conformada por la señora Liliana Pérez Morales y el señor José Hernández Campos de quienes se desprenden la familia Hernández Ramírez y Hernández Reyes.

Con lo anterior, se subraya la muestra de lo que en adelante se referirá como el estudio de caso que tomó como eje de análisis a las familias alfareras. Más aún, las prácticas alimenticias como parte del trabajo femenino. Es decir, se reconoce que es la

familia en donde pueden ser observadas y entendidas el porqué de ciertas prácticas y costumbres alimentarias. Pero más aún, tomando en cuenta que la alimentación es un trabajo tradicionalmente femenino se observaron y describieron los acontecimientos relacionados con la hora de la comida. A fin de entender que las prácticas cotidianas asociadas a la alimentación en cada una de las familias, pero sobre todo de las amas de casa son indiscutiblemente la base de la cultura alimentaria familiar y en escala social de un grupo de familias alfareras poblanas.

Es así, como el ámbito de lo doméstico cobra sentido e importancia, pues aparece como el espacio privado en el que se desarrollan no sólo las relaciones sino además la vida familiar nuclear, por ponerle un adjetivo. El ámbito de lo doméstico, entonces, involucra algo más que el espacio, es decir, el tiempo compartido, dedicado o invertido en acciones. Michel de Certeau, mencionó que existen diversas prácticas que se desenvuelven en el espacio urbano a las cuales llama “operaciones” o “maneras de hacer”. Estas suponen entre otras cosas la producción de un espacio propio.

Si aplicamos esta visión al contexto familiar, se puede notar como los sujetos tal como en la ciudad desarrollan prácticas familiares en un espacio propio, que además es construido, representado y manifestado de manera precisa en lo que se denominó espacio doméstico. Dentro del cual, se llevan a cabo operaciones de distinta índole. Sin embargo, aquellas de tipo manual resultan mucho más fáciles de acceder debido a que son manifestadas y decodificadas por elementos tangibles, tal como sucede en el ámbito de la cocina, pues los valores, representaciones y creencias atribuidas a los alimentos son manifestados en la comida, o lo que la comida significa para cada una de las familias, pero en especial para cada una de las amas de casa.

En consecuencia, las prácticas realizadas en el espacio-doméstico- tal es el caso de la *cocina* son parte importante de lo que el autor llama “arte moderno de la expresión cotidiana.” (De Certeau, 1999: 113)

CONSIDERACIONES FINALES

De acuerdo a lo que hasta el momento se ha presentado, es conveniente dejar claro los siguientes puntos:

Por un lado, el calendario festivo ya sea religioso o cívico, marca los ritmos y frecuencias del tiempo cotidiano, no sólo del barrio sino de este conjunto de familias alfareras, pues al actuar como la principal fuente de ingresos de las mismas marcan las temporadas económicamente activas. Asimismo, el referente espacial a últimas fechas lejos de ayudar como motor de acción y de preservación actúa como repelente de una práctica que se niega a desaparecer, al menos en este barrio, debido a que en al menos un 90% de los casos de no ser como alfareros, ninguno de estos jefes de familia tendría una oportunidad laboral lejos de esta actividad.

Por otro lado, la alfarería como práctica económica y artesanal desarrollada en La Luz de manera histórica. Actualmente se debe al prestigio y calidad que sus productores conservan en las diferentes fases del proceso, pues además de ser una fuente de ingreso representa un motivo de orgullo e identidad local.

No obstante, durante todo el capítulo se han mostrado de evidencias de una práctica que tiende a desaparecer gracias a distintos factores tanto internos como externos. Como parte de los externos se pueden mencionar aquellos que tienen que ver con imagen urbanística de la ciudad. es decir, los constantes amenazas de desalojos, expropiación de predios e incluso inconformidad vecinal, hasta aquellos que tienen que ver con los hábitos de consumo y tendencias del mercado, pues se observa cómo la gente se encuentra poco interesada en utilizar estos productos como efecto de las campañas de desprestigio iniciadas varios años atrás por parte de las grandes empresas

productoras de trastos de peltre, vidrio, teflón, etc. a causa de los supuestos altos índices de plomo que contenían estos enseres.

De acuerdo a lo que afirmaban se disolvía y mezclaban con la comida que en su interior se preparaba. Atentando contra la salud de los usuarios. Asimismo, para muchas mujeres las cazuelas han dejado de ser un producto estético o agradable a la vista. De ahí, que las jarras, cazuelas, tazas, etc. en los actuales hogares sean parte de la tradición, relegando su uso sólo para ciertos platillos como el mole, el pipián y los frijoles (solo por citar algunos), o formando parte de la cocina de la abuela únicamente.

Entre los factores internos, pese a que actualmente sienten apego y arraigo a la actividad que realizan, entre las nuevas generaciones ya no fomentan esta práctica, pues reconocen la dura tarea que la alfarería implica así como las dificultades a las que se enfrenta. Por tanto, el oficio ha perdido valor entre las nuevas generaciones, de ahí que cada vez menos jóvenes se dedican a la alfarería, y los que lo hacen la toman como un empleo de medio tiempo o como actividad de temporada, de tal forma que sólo se desempeñan como ayudantes.

Por último, es conveniente mencionar, que para el presente texto se retoma a la familia ante todo como una institución de tipo social, que como tal marca estándares culturales tanto al interior como al exterior de la misma. En efecto, la familia tal como lo propone Lewis (2006) se entiende como un sistema social pequeño, es decir, con atributos dinámicos pero estereotipados, que marcan sus variables y condicionantes en función de la estructura social en la que es explicada. La familia entonces, en un primer momento, se concibe a partir de los lazos conyugales, que se forman como un acuerdo mutuo, sin que estos tengan que ser de tipo legal o religioso. Por esta razón, para efectos

de este trabajo “*la familia está constituida por el padre y la madre, asociación fundada en la alianza, y los hijos.*” (Segalen, 1992: 37)

En tanto a la alimentación entendida en su relación con la cultura se concluye gracias a que todos los agentes de esta investigación pertenecen, y por tanto viven al interior de un mismo espacio social, con el día a día lo construyen o reconstruyen en función de las necesidades que los propios ritmos de trabajo les marcan. En este sentido, la alfarería funciona como el marco de referencia y el punto de partida para posicionarse ante el mundo social.

Esto quiere decir, que algunas familias mantienen los límites de sus campos sociales abiertos a determinadas circunstancias y delimitadas a otras. Posibilitando así, diferenciaciones sociales en las formas del gusto, ampliando o reduciendo con ello el universo de posibles para el caso de la alimentación. Por lo que de esta forma, se crea un estilo propio en las formas de consumo, en las *Maneras de hacer* a la hora de la Comida, en las formas de presentar a la mesa; es decir, en todas las prácticas que la alimentación involucra como un sistema parte de la gran estructura *la cultura* en cada una de estas familias.

CAPÍTULO 4

DE LA FAMILIA A LA COCINA Y SUS MANERAS DE HACER

*Nuestras viviendas sucesivas jamás desaparecen
[...], pues habitan nuestras memorias
y nuestros sueños [...].
En el centro de estos sueños, está a menudo la cocina,
esta "pieza ardiente" dónde la familia se reúne,
teatro de operaciones de las
"artes de hacer" y del más necesario de todos ellos,
"el arte de alimentarse"*

Michel de Certeau /Luce Giard 2010

LA ENTRADA

Dentro del universo de prácticas y operaciones a las que refieren el “arte de alimentarse”, para el caso de este grupo de familias, la cocina representa un momento, un lugar, una práctica. En ella *-el arte de alimentarse-*, adquiere sentido al mismo tiempo, que posibilita el hacer cotidiano el cual *-valdría la pena dejar claro-* se encuentra condicionado y determinado por una serie de elementos estrechamente ligados a la alfarería, al ser ésta última el campo de referencia, de ahí la importancia de dedicarles el capítulo pasado.

En éste capítulo se muestran los resultados obtenidos durante la investigación, dicho de otra forma, una etnografía de la cultura alimentaria de un grupo de familias alfareras del barrio de La Luz, tomando como eje la cocina. Entendida desde dos principales perspectivas: por una como un espacio físico y social; por el otro como práctica sociocultural.

Para ello, comenzaremos mostrando aspectos generales de cada una de las familias, es decir, se posiciona a cada una de ellas a partir de sus ritmos así como frecuencias de vida. En este sentido, se hace referencia a los sujetos que conforman a cada una de ellas, de la mano de la ubicación geográfica espacial de los domicilios donde habita cada familia.

Posteriormente, se retoma a la cocina en el contexto doméstico para exponer los elementos que la conforman tomando como punto de partida la percepción que cada una de estas amas de casa posee de la misma. Por último, se hace referencia a la cocina como una acción femenina asociada a los quehaceres domésticos así como las tareas cotidianas.

4.1 ACERCAMIENTO A LAS FAMILIAS

Dentro del núcleo social, la familia ha jugado un papel indispensable, para el desarrollo de la misma, de tal forma que, antes de hacer referencia a cada una de las familias que colaboraron con el presente trabajo será necesario aclarar los siguientes aspectos.

Si bien es cierto, la familia es una institución de tipo universal. En lo que a los estudios sociales respecta, no se puede afirmar que en todas las sociedades se presente de la misma manera y bajo las mismas características, pues al igual que todas las instituciones es una construcción social que varía de un grupo a otro; incluso, dentro de una misma sociedad se entiende en función del contexto temporal y espacial en que esta se presente.

De lo anterior se desprende, que en los últimos años la familia resulte ser uno de los principales ejes de análisis en las investigaciones de tipo social. Más aún, cuando sugiere ser un eje fundamental para el desarrollo de las políticas sociales de los últimos años, pues la *familia* se presenta como el espacio en el cual se lleva a cabo la sociabilidad primaria, por ser aquí donde se forman y al mismo tiempo se aprenden los límites de la conducta, del gusto y el habitus de los sujetos.

En este sentido, valdría la pena agregar que la familia implica muchos más aspectos que la asociación del padre, la madre e hijos por medio de la alianza (Lewis 2006).

Si bien, el anterior presupuesto sirvió como punto de partida en líneas atrás, para los efectos que a continuación se muestran, surge la necesidad de ampliar esta perspectiva inicial, por lo que se retoma aquella definición propuesta por Levi-Strauss, pues la familia se entiende como un:

[...] grupo social que posee, por lo menos, las tres características siguientes: 1. Tiene un origen en el matrimonio. 2. Está formado por el marido, la esposa y los hijos(as) nacidos del matrimonio, aunque es concebible que otros parientes encuentren su lugar cerca del grupo nuclear. 3. Los miembros de la familia están unidos por A) lazos legales b) derechos y obligaciones económicas, religiosas y de otro tipo y c) una red precisa de derechos y prohibiciones sexuales, más una cantidad variable y diversificada de sentimientos psicológicos tales como amor, afecto, respeto, temor, etc. (Strauss, 1984:17)

En consecuencia, cada una de las familias que se presentan a continuación involucra a su manera los elementos a los que se ha hecho referencia. De ahí que se considere necesario particularizar cada una de ellas. De igual forma, resulta pertinente aclarar que tal como se referenció en el apartado anterior, el estudio está conformado por dos familias nucleares. La familia Hernández Pérez y la familia Hernández Herrera.

4.1.1 FAMILIA HERNÁNDEZ REYES

Ésta familia la conforman Manuel y Paola; así como su hija Alondra, una bebé de cinco meses de edad. Actualmente, esta familia vive en el Municipio de Amozoc, lugar en el que a diferencia de La Luz, la producción de loza aumenta y se populariza entre los habitantes de la zona centro de este municipio.

4.1.1.1 De los integrantes

Paola y Manuel viven en familia desde hace diecisiete años, por lo que en el 2006 decidieron casarse por la iglesia. Poco tiempo después, con el fin de mejorar en el ámbito económico, Manuel dispuso ir a los Estados Unidos, en donde permaneció hasta finales del 2008. De acuerdo a lo que Manuel afirma, su experiencia en éste país no fue buena, además de que pese a que trabajaba alrededor de 16 hrs. diarias no pudo juntar el dinero que esperaba.

De ahí que a su regreso, decidiera incorporarse nuevamente al oficio alfarero, en donde reconoce que son pocas las ganancias pero los horarios y las condiciones de trabajo se encuentran determinadas por sus gustos y necesidades. Además, en comparación con otros empleos en donde se trabaja mucho y se gana poco, en el trabajo alfarero ganas en función del tiempo invertido. De ahí la revalorización del trabajo de su padre y ahora del suyo. Debido a que se siente orgulloso de conservar una práctica histórica tanto en la Ciudad como en el barrio.

A partir de su regreso hasta el primer trimestre del año 2011 Manuel se mantuvo trabajando en el obrador de su padre en la vecindad del 1403. Ahí, además de compartir el espacio, compartían la producción y por tanto las ganancias que esta generaba. Pues

Manuel era quien realizaba la producción de la loza negra y cazuelas pequeñas, mientras su padre se dedicaba a la elaboración de cazuelas campanas o media campana.

Bajo esta dinámica se mantuvieron Manuel y su padre hasta que Pancho uno de sus primos (que igual heredó la tradición alfarera) le ofreció-lo que Manuel consideró una mejor oportunidad de empleo en Amozoc, pues aquí se dedicaría a la producción de loza pero por un sueldo a la semana. Es decir, a diferencia de lo que sucedía con su padre, la cantidad de dinero con la que podía disponer no dependía de las ventas que se realizaran diariamente, sino únicamente tendría que completar su producción diaria.

Éste cambio en el lugar de trabajo implicó también un cambio de residencia. De ahí, que a fechas recientes tanto él como su familia se encuentren viviendo en la zona centro de Amozoc. Debido a las atenciones que la llegada de su hija implicó a la familia, Paola ha dejado de trabajar, por lo que la mayor parte del día lo dedica al cuidado de la niña, así como a las labores del hogar. Además, ocasionalmente vende las cazuelas-ya sea a familiares, amigos, vecinos o durante los días de plaza-que Manuel produce adicionalmente a la que entrega a su patrón, esto con el fin de obtener dinero extra para los gastos de la casa.

Para esta familia este cambio se ha visto reflejado principalmente en las relaciones familiares, tanto de Paola como de Manuel, no obstante, en éste último se observa de manera especial pues desde que se casaron permanecieron viviendo en el mismo predio de sus padres. Ahora, el visitar a los familiares implica un gasto extra, el cual en muchas de las ocasiones prefieren ahorrarlo para cubrir los gastos de la casa o las necesidades del bebé.

Ante esta situación Paola considera que su vida como pareja y como familia se ha visto favorecida, pues aun cuando ello ha implicado que vivan carencias de tipo económico, en palabras de esta mujer “se encuentran viviendo otra etapa en su vida.”

4.1.1.2 La casa

Como bien se mencionó líneas anteriores, la vivienda que habita esta familia se localiza en la cabecera municipal del Municipio de Amozoc. Ésta zona es considerada como parte del centro, por lo que cuenta con los servicios básicos.

La casa que rentan se encuentra dentro de un terreno compartido, lo que significa que además de la familia de Paola, hay un inquilino más. Una chica con la que a pesar de ser poco el tiempo el que han convivido, mantienen una muy buena relación.

Una vez dentro del predio, el hogar de esta familia está conformado por dos cuartos, en el primero, por donde se accede a la casa. Un espacio multifuncional pues además de servir como estancia,

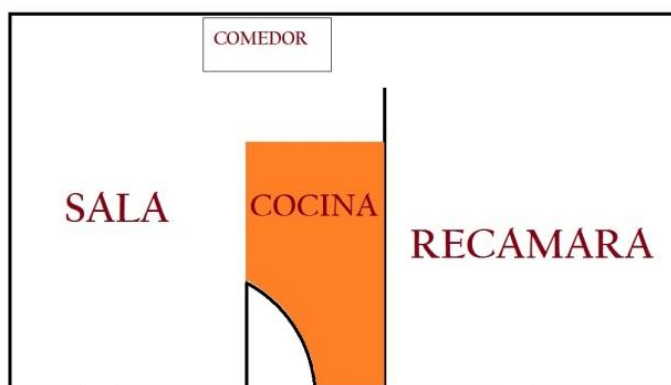


ILUSTRACIÓN 6
MAPA DE LA CASA FAMILIA HERNANDEZ REYES

es el lugar donde la cocina y el comedor aparecen. Seguido de lo anterior el cuarto utilizado exclusivamente para dormir. Ambos construidos a base de ladrillo con revoque, techo de colado a además de un piso rústico. Ambos cuartos construidos en forma cuadrada. Es necesario mencionar, que el primero es más grande si se toma como referencia en segundo, de ahí la multifuncionalidad del espacio. A decir de la

iluminación, se mantiene casi todo el día presente la luz del sol, debido a que además de la puerta de entrada la ventana facilita la entrada de la misma, dando un aspecto fresco.

Aquel espacio multifuncional aparece como un solo complejo, debido a que no existe ninguna delimitación como tal, sino más bien armonía a fin de aprovechar cada rincón del mismo. A mano izquierda de la puerta de entrada la sala, frente a la puerta el comedor, mientras que de lado derecho el área de cocina.

Los sillones cubiertos con sábanas blancas se encuentran acomodados alrededor de las paredes, de tal forma, que enfrente a ellos se observa el librero, el cual entre otras cosas sostiene el estéreo, libros, además de pequeñas figuritas de ornato. Al lado de éste, justo frente a la pared -pues no hace falta hacer uso de sus cuatro lados- el comedor, es decir, una mesa y cuatro sillas “no hacen falta más, sólo comemos Manuel y yo”.

Seguido, se observa el lugar que alberga los utensilios e instrumentos de cocina. Esta ama de casa considera que no es una cocina, sino más bien el espacio que tiene para hacer la comida. Cabe agregar, que es en éste complejo donde se reciben las visitas, al tiempo que se convive con ellos, gracias a que todo aquí está predispuesto para que así sea.

El segundo cuarto lo utilizan únicamente para dormir, por lo que es un poco más pequeño que el primero. Funciona como un espacio privado, un lugar sólo de esta familia, pues a diferencia del primero, es aquí donde pasan la mayor parte del tiempo en casa, debido a que en este lugar se guardan las cosas personales. Eso que es importante para ti pero, que no es necesario que esté visible al mundo.

Adicionalmente, tanto el baño, como el lavadero se encuentran afuera de la vivienda, al final del predio. Si bien, cada departamento cuenta con baño y lavadero

independiente, ninguno de los dos cuenta con conexión al agua, por lo que es necesario sacarla de la cisterna y almacenarla en la pileta. En consecuencia, pese a que el agua no escasea, no cuentan conexión al interior de la vivienda.

En efecto, esta es una de las dos viviendas más pequeñas en lo que a dimensiones se refiere de las seis familias que aquí se presentan. No obstante, tanto Paola como Manuel se encuentren a gusto con su hogar, pues desde que se casaron es la primera vez que tienen la oportunidad de vivir como pareja y como familia de forma independiente.

4.1.2 *FAMILIA HERNÁNDEZ CONTRERAS*

Ésta familia la integran Juan, Sandra y Javier, el más pequeño de sus hijos. Hace poco más de veinte años que viven en el barrio. Actualmente habitan en una vecindad de la Av. Juan de Palafox entre las calles 14 y 16 norte. El fuerte sentimiento de apego que la familia Hernández Contreras mantiene con el barrio se debe en gran medida a que es el único lugar en donde han podido desarrollar el trabajo alfarero, alrededor del cual todos los integrantes de esta familia desarrollan su vida cotidiana.

4.1.2.1 De los integrantes

Juan Hernández Pérez y Sandra Contreras; se encuentran casados desde hace ya veintisiete años. De la unión de esta pareja nacen tres hijos Juan, Saúl y Javier, de los cuales actualmente sólo el más chico permanece en casa de sus padres. Tanto Saúl como Juan (hijo), desde hace varios años viven casados, sin embargo, este último sigue manteniendo una relación de estrecha cercanía con sus padres, pues sus viviendas se encuentran localizadas dentro de la misma vecindad. Además, de que al igual que su padre, Juan se dedica a la alfarería de tiempo completo.

Juan, al igual que sus hermanos aprendió el oficio desde niño, pues al ser la actividad realizada por su padre y ante la falta de ingresos así como austeridad en la que vivía su familia, el trabajo alfarero representó una forma de contribuir para mejorar las condiciones económicas y con ello de vida de su familia. Sin embargo, en cuanto tuvo oportunidad decidió dejar este trabajo para manejar un taxi, pues este le parecía menos cansado y mejor pagado. Algunos años después, como consecuencia de que las ganancias que el trabajo generaba disminuyeron considerablemente se vio en la necesidad de regresar al oficio alfarero, pues los gastos de la casa así como la crianza de

los hijos exigían una pronta solución al problema. En su búsqueda de empleo, la realidad con lo que se enfrentó es que había muchos trabajos pero mal pagados. De tal forma, que la alfarería representaba su mejor opción. Pese a que también es considerado un trabajo sumamente pesado, o de todo el día le permitía mantener la cercanía con su familia, pues sus hijos al igual que el de su padre podrían aprender el oficio y sobre todo ayudar al trabajo del mismo. Fue así, como nuevamente comenzó a trabajar el barro.

Poco tiempo después, en busca de mejores ingresos económicos una de sus hermanas menores viajó a los Estados Unidos, por lo que decidió dejarle el expendio de loza que hasta el momento se mantenía a su cargo a Juan. Este se ubica justo frente al obrador, es decir, del otro lado de la calle. El cual cabe mencionar no tiene número exterior, pero es fácilmente reconocido porque pertenece al conjunto de locales que distribuyen loza en el barrio. Desde entonces la Sra. Sandra se hace cargo del negocio, es decir, ella es quien lo atiende, abastece, ordena y asea. Esta situación vino a mejorar considerablemente los ingresos económicos de la familia, al tiempo que aumentó el trabajo diario de Sandra, pues además de atender el local de 9:30 de la mañana 6:30 de la tarde aproximadamente, en horario corrido, realiza las labores de su hogar (lavar y planchar la ropa; preparar la comida, hacer las compras, asear la casa, los trastes, etc.).

Tal como se puede observar el trabajo de esta ama de casa exige tiempo así como dedicación, en consecuencia, pocas veces Sandra realiza tareas extras a las anteriormente mencionadas, y cuando llega a realizarlas debe apostar a que sea un día de poca actividad comercial, pues debe dejar encargado el local a Javier, quien a su vez, debe dejar el trabajo con su padre al interior del obrador.

4.1.2.2 La Casa

Tal como se hizo referencia líneas anteriores, ésta familia vive al interior de una vecindad ubicada en la Av. Juan de Palafox y Mendoza justo frente al taller del 1403, donde habitan cinco familias incluyendo la de Juan y Sandra. A la entrada de la vecindad ya mencionada se observan los costales que contienen el barro, por lo que el espacio de entrada se encuentra reducido por los mismos. En seguida, se puede ver el angosto pasillo que da la entrada a la vivienda tanto de la familia Hernández Contreras como de la familia Hernández Huerta.

Construida a base de ladrillo con revoque de concreto esta vecindad en su mayoría se encuentra en condiciones de deterioro, visible principalmente en paredes y piso; pues este último presenta cuarteaduras así como fisuras, incluso por segmentos se observan hoyos; éste conjunto solo evidencian el paso del tiempo dentro del predio.



ILUSTRACIÓN 7
MAPA DE LA CASA FAMILIA HERNÁNDEZ CONTRERAS

La primera vivienda que se observa es la de la Familia Hernández Contreras, la cual consta de un total de tres cuartos; en el más pequeño con entrada independiente, duerme Javier. Los otros dos cuartos, se encuentran unidos por una puerta que comunica a ambos; en uno duermen Sandra y Juan,

mientras que en el otro se encuentra la cocina.

Las construcciones al interior del barrio se caracterizan por contar con gruesos muros que van de los 30 a los 45 cm de ancho con una altura mínima de tres metros, por

lo que esta casa no es la excepción. El techo construido a base de viguetas hace poco accesible su mantenimiento, por lo que ésta familia se limita a colocar a una altura de aproximadamente dos metros y medio un plástico, que no es otra cosa que un techo improvisado que tiene la función de retener el polvo que cae de las viguetas y el techo.

Tanto la recámara de Javier, como la de Sandra y Juan funcionan como el espacio privado para cada uno de ellos; no obstante, para el caso de la recámara de Sandra funciona ocasionalmente como bodega, debido a que por temporadas y con el fin de no confundir los pedidos son almacenados aquí.

Por otra parte, la cocina representa el espacio común y de convivencia para esta familia. Asimismo, la cocina es el lugar en el que se atiende a las visitas, pues además de encontrarse utensilios y aparatos para realizar esta actividad, se observa la presencia del comedor. En consecuencia, es aquí donde Sandra pasa la mayor parte del tiempo que se encuentra en casa, pues hacer de comer es una actividad que realiza a diario por al menos una vez al día. A diferencia de los cuartos en donde duermen que son de proporción cuadrada y de menor dimensión la cocina en este caso es el cuarto que cuenta con mayor espacio, además se distingue de los otros dos por su forma rectangular.

Valdría la pena mencionar que a la entrada de la misma; de lado izquierdo se encuentra el baño, mientras que a mano derecha el lavadero en donde son colocados los trastes sucios así como una repisa con cacerolas y sartenes. A diferencia del que se encuentra fuera del hogar en el pasillo de la vecindad que es utilizado únicamente para lavar la ropa, el que ahí se encuentra es usado para aquellas acciones que se deriven del hacer culinario. Ambos espacios no sobrepasan los dos metros cuadrados.

Tanto el baño, como área del lavadero son adaptaciones que ésta familia ha hecho en la vivienda a lo largo de los casi veinte años que han rentado en ésta vivienda. De ahí, que el techo se a base de lámina además de menor altura que el resto de los cuartos. De igual forma, han adaptado una manguera que cumple la función de tubería la cual es posible trasladar al interior y exterior de la casa según sus necesidades del momento.

Cabe aclarar que cada uno de los integrantes de esta familia tiene un papel y rol dentro de la misma, el cual es reconocido de manera tanto individual como social, de tal forma que todos contribuyen al bienestar de la vida familiar.

4.1.3 *FAMILIA HERNÁNDEZ HUERTA*

Juan chico, o “El sonrisas” como es conocido por sus familiares y alfareros del taller, es el más grande de los hijos de la Familia Hernández Contreras, quien junto con Berenice forman la familia Hernández Huerta, quienes viven en unión libre desde hace seis años.

4.1.3.1 De los integrantes

Al igual que su padre, Juan trabaja y vive de la alfarería. A diferencia de los demás alfareros de esta vecindad, concluyó su formación profesional como administrador de empresas, no obstante considera a la alfarería como su mejor opción de trabajo, pues al estar ubicado frente a su casa es posible que conviva con su familia sin descuidar el trabajo; además, de que se considera dueño de su propio negocio, debido a que es él quien decide horarios, la cantidad de producción, y la forma en la que lleva a cabo esta actividad.

Berenice por su parte, para ayudar con los gastos de la familia vende dulces, botanas, paletas de hielo cubiertas con chocolate y bolis a familiares, amigos y conocidos tanto del taller así como del barrio; e incluso a los vendedores y transeúntes del mercado La Acocota, en donde acostumbra ir a comprar el mandado, al menos una vez por semana.

Asimismo se desempeña como ayudante de cocina en una fonda, pues afirma que la cocina es una de sus actividades favoritas. Por lo que, mientras no puede acceder a la Universidad para ejercerla de manera profesional, realiza esta actividad como un oficio, en el cual afirma ha aprendido a elaborar nuevos platillos, e incluso, diferentes maneras de preparación de los guisos que ella acostumbraba a hacer en casa.

Lo anterior, ha disminuido considerablemente el tiempo dedicado a sus hijos, Anita y Fernando, de cinco y dos años de edad respectivamente; así como a las labores del hogar, entre ellas a la cocina en casa. Como consecuencia de lo anterior, es necesario levantarse más temprano y/o dormirse más tarde “para hacer rendir el día”. De igual forma se vio en la necesidad de hacer guisos menos laboriosos; o simplemente realizar aquellos que impliquen menor cantidad de tiempo para su preparación.

Ante esa situación es su marido y su suegra -la señora Sandra- quienes le ayudan a esta ama de casa. Lo anterior, con el fin de apoyar a Berenice en una actividad que le resulta agradable, pues, además de ser familia -Sandra y Berenice- son vecinas.

Mientras Juan es quien recoge a los niños de la escuela y se encarga de regresarlos a casa; Sandra brinda el desayuno a Juan, además de atender y cuidar a los dos pequeños desde su regreso de la escuela hasta que Berenice llega a casa. Quien a su regreso sirve la comida a su familia, ya sea de la que ella prepara o la que trae de su trabajo. Para finalmente, ocuparse en la tarea de los niños.

4.1.3.2 La casa

Tal como se mencionó con anterioridad, la casa de la familia Hernández Huerta es parte de una de las cinco familias que habita el predio frente al 1403. Poco tiempo después de que comenzaron a vivir juntos Berenice y Juan habitan esta casa, por lo que todos los cambios y mejoras que se han realizado ha sido en poco más de cinco años.

Una vez dentro, es la penúltima casa que se encuentra de la entrada a topar pared. La vivienda de ésta familia, está formada por dos cuartos, el baño y la cocina. Al entrar a la casa lo primero que se observa es la cocina, posteriormente, está la sala-comedor y ahora espacio de dormir de Anita, pues de acuerdo con las palabras de Berenice “la niña

está creciendo y necesita su propio espacio”. De ahí, la decisión de trasladar la cama a la sala. Por su parte a la izquierda, de la sala comedor se encuentra el cuarto donde duerme el resto de la familia.

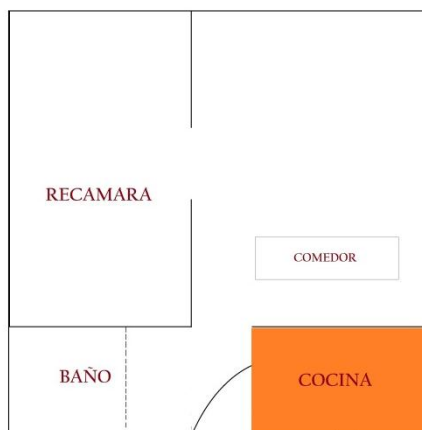


ILUSTRACIÓN 8
MAPA DE LA CASA FAMILIA HERNÁNDEZ
HUERTA

Al igual que en el caso de su suegra, hicieron modificaciones al inmueble a fin de mejorar las condiciones estructurales en las que viven. Tanto en el baño, como el pequeño pasillo de entrada, el techo es a base de lámina, en contraste con el resto de la casa hecho a base de vigueta y colado. Con el fin de retener el polvo además de los insectos que pudieran generarse hay una separación de plástico a una

altura promedio de dos metros. De acuerdo, a lo que Berenice menciona este plástico en el techo además de mejorar la apariencia del lugar ayuda a mantener las habitaciones con una mayor estabilidad térmica. En cuanto al piso de los cuartos, está recubierto por mosaicos verdes.

Aun cuando la sala-comedor- zona de dormir de Anita son un mismo complejo espacial, existe una clara distinción e incluso fronteras entre los mismos. Por ejemplo la sala se separa del comedor por medio del sillón, pues se encuentra colocado de norte a sur de la habitación con el respaldo hacía el comedor. Mientras que en el espacio de la sala la cama de Anita pasó ser parte de la sala, fungiendo así como sillón de la misma.

Debido a que no cuentan con conexiones de agua dentro de la casa, el área de lavado se localiza en el patio, es decir, en el exterior de la vivienda. Por lo que, el acceso

al agua es por medio de la llave del boiler, que se encuentra directamente conectada al tanque de almacenamiento en la azotea.

Para el caso de esta familia, cada una de las habitaciones es utilizada por todos sus habitantes, es decir, no hay una clara distinción entre el espacio público y el privado, pues aún cuando Anita ya no duerme en la misma habitación de sus padres y hermano es ahí donde permanecen su ropa, utensilios personales y juguetes. Sin embargo, no se puede afirmar lo mismo con las visitas, para quienes el espacio de la sala funciona como la estancia, así como el lugar de convivencia.

Por otro lado, el único lugar que resulta exclusivo de una sola persona es “la cocina” pues es a partir del lenguaje simbólico y oral que Berenice lo declara como suyo, aunque es su marido quien realiza estos cambios, adaptaciones y/o modificaciones es Berenice quien decide cómo se harán.

4.1.4 FAMILIA HERNÁNDEZ PÉREZ

La Familia Hernández Pérez la forman la Señora Liliana y Don José, quienes valdría la pena aclarar se encuentran separados desde hace casi 40 años. Sin embargo, ambos tratan de llevar una sana convivencia debido a que los une, tanto el trabajo de Don José como el de sus hijos: la alfarería. Esta unión de ellos dio como resultado nueva hijos; cinco hijos hombres y cuatro mujeres; de los cuales cuatro de los cinco hombres se dedican de tiempo completo a la alfarería. Sólo uno de ellos (el más grande) no siguió con esta actividad. Sin embargo, a fechas recientes como consecuencia del despido de su trabajo ha tenido que realizar esta actividad pues no ha podido encontrar un empleo de su agrado, de ahí que se desarrolle como ayudante.

4.1.4.1 De los integrantes

La señora Liliana, al igual que sus hijos, dedicó gran parte de su vida a la alfarería, pues afirma que a partir de su separación con Don José aprendió el oficio. Como todas las mujeres que hasta el momento hemos presentado, ella tuvo que incluirse al trabajo alfarero para ayudar con los gastos de la casa. No obstante, a diferencia de ellas- quienes de desarrollaron como comerciantes o como ayudantes- la señora Liliana se introdujo directamente al proceso de elaboración, pues su trabajo consistía en la producción de cazuelas de kilo y de medio.

La actividad alfarera, la siguió desarrollando aún después de la separación de su marido, pues ella junto con Carlos solicitó al entonces patrón de José un espacio para trabajar. Fue así, como adquirieron el obrador en donde hasta el momento laboran los hijos de esta familia.

A partir de la separación, Carlos fungió como jefe de familia, pues fue el encargado de llevar el gasto a casa, además de organizar el trabajo y las actividades al interior del obrador, así como la compra de insumos para llevar a cabo la producción de loza. Lo anterior, afirma a la señora Liliana debido a que a diferencia de su hermano José el mayor de la familia permaneció desde pequeño con su padre, por lo que, se le facilitó el trabajo tanto al interior del obrador como de la casa. Actividad que sigue realizando, pues ahora tiene a su cargo no sólo a tres de sus cuatro hermanos sino también a sus sobrinos los cuales se incorporan al trabajo alfarero en temporada vacacional; o de tiempo completo, según sea el caso.

Cuando la señora Liliana dejó el trabajo en el obrador se dedicó a la venta de la loza que sus hijos producían lo anterior con la intención de tener dinero para sus gastos, principalmente en octubre cuando la temporada de *Loza Negra*.

Pese a que los hijos de la familia Hernández Pérez ya son casados es la señora Liliana quien se encuentra a cargo de la preparación del desayuno de los mismos, pues mantienen la costumbre de comer juntos al interior del taller. Incluso en temporada de Todos Santos además de la preparación de las porciones de sus hijos debe contar con cantidades extras para los trabajadores de Carlos. En consecuencia, todas las mañanas la señora recalienta la comida preparada el día anterior y/o prepara nuevos guisos.

Adicionalmente, la señora Liliana lo llevaba al obrador, no obstante por motivos de salud ha dejado esta actividad. De ahí que ahora sea Carlos quien acude hasta casa de su madre por la comida. La casa se localiza en la colonia *Tres Cruces* al sur-oriente de la ciudad, en donde además viven cuatro de sus hijos: Lulú, la más chica de sus hijas, Sonia, Ernesto y Luis, cada uno en cuartos separados con sus respectivas familias. Excepto Luis, quien aún es soltero, por lo que aún permanece con su madre.

4.1.4.2 La casa

La propiedad, como bien ya se mencionó ubica en la Colonia Tres Cruces, se puede afirmar que es un claro ejemplo de los terrenos familiares compartidos, gracias a que además del hogar de la señora Liliana, hay otras tres familias todas producto de la unión de los hijos de esta ama de casa. De tal forma, que todos habitan, conviven y comparten los gastos que su habitar genera.

Al entrar al terreno, lo primero que se observa es la casa de la señora Liliana, debido a que se localiza justo frente a la entrada. A mano derecha dos cuartos, ambos de Lulú, la más chica de las hijas de la Familia Hernández Pérez quien realiza la mayor parte de sus actividades cotidianas ahí. Aproximadamente cinco metros delante un cuarto más, ahí habita la familia Hernández Ramírez (a la cual se hará referencia en el próximo apartado).

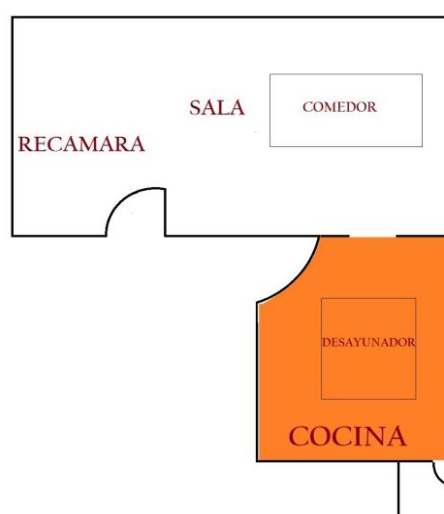


ILUSTRACIÓN 9
MAPA DE LA CASA FAMILIA HERNÁNDEZ
PÉREZ

Poco más adelante, un horno para la quema de loza. Años atrás cuando comenzaron la construcción de la vivienda, Tanto, Carlos como sus hermanos, ante la amenaza constante de los desalojos del barrio de La Luz, comenzaron con la construcción de un horno. Esto con el fin de continuar con el trabajo desde casa.

El horno de aproximadamente dos metros de diámetro, es una mezcla del diseño de los hornos que están en el taller en la Luz, pues la caldera está por debajo del nivel del suelo como en el horno grande, pero con la forma y diseño del horno más pequeño,

es decir, es de forma cilíndrica. De ahí que a primera vista parezca más un pozo que un horno para cocimiento de loza.

El diseño del horno estuvo a cargo de esta familia, sin embargo, esta construcción no es utilizada pues no funciona de forma adecuada. Lo anterior como resultado del nulo conocimiento que estos alfareros tienen para la construcción de hornos. De acuerdo con testimonios de los hermanos Hernández Pérez la construcción no soporta la temperatura necesaria para que el proceso sea completado de manera exitosa, de ahí que se trueque y cuente con fisuras. En pocas palabras, el horno no cuece las piezas.

Por último la construcción de la casa de la señora Liliana, como resultado del desnivel del terreno para acceder a ella es necesario subir un par de escalones. La vivienda es de dos niveles, por lo que para acceder al segundo piso los escalones que conducen a él se encuentran por afuera de la estructura. Por la parte de afuera y como una edificación independiente el baño, el cuál cabe agregar lo comparten todos los habitantes del predio. Entre el espacio que queda del baño y la pared de la cocina el lavadero y el boiler.

La construcción de ésta casa es de ladrillo y block; el techo en su mayoría de colado. Se puede notar que la estructura corresponde a dos distintas fases constructivas. Por un lado, la primera fase hecha a base de ladrillo, revocado con un acabado en amarillo en las paredes. Por el otro, dos cuartos más, de posterior construcción hechos a base de block sin acabado alguno y con techo de lámina metálica, además las ventanas cubiertas con sábanas o madera.

Tanto la parte de abajo como la de arriba de la casa pertenecen a la señora Liliana, no obstante, ahí habita Sonia (la más grande de los hermanos Hernández Pérez) además de su familia; adicionalmente en fechas recientes la hija mayor formó una nueva familia, A ella pertenecen los cuartos de reciente construcción.

En la parte de abajo, el hogar de la señora Liliana, en donde únicamente vive con Luis, el hombre más chico de los hermanos Hernández Pérez, la casa consta de un cuarto (el de mayor tamaño) en donde están acomodados la sala-comedor; además de las camas para que tanto ella como su hijo duerman.

A un lado; el área de la cocina que en proporción espacial es la mitad que el cuarto anterior. Seguido de este el baño. Cada uno de estos cuartos cuenta con entrada independiente, no obstante, están conectados por una puerta interior, excepto el baño, que para ingresar es necesario hacerlo por la cocina. Cabe mencionar, que fuera de la vivienda se observa una mesa, que sirve para depositar los trastes sucios, pues es aquí donde se lavan.

4.1.5 FAMILIA HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ

La familia Hernández Rodríguez, la conforman en un principio Pablo y Aranza, esta familia es lo que coloquialmente se conoce como la casa chica, por lo que no están casados ni viven juntos. No obstante, tienen dos hijos juntos. Un niño de cuatro años de edad y una niña de dos años.

4.1.5.1 De los integrantes

Como bien se mencionó en el párrafo anterior, Pablo y Aranza no están casados ni viven juntos como pareja, sin embargo mantienen una relación desde hace seis años.

Pablo, es uno de los hijos de la familia Hernández Pérez, trabaja de tiempo completo en la alfarería y así lo ha hecho desde que se incorporó al mundo laboral. Al interior del taller, el rol que cumple es como el de ayudante pues Carlos paga un sueldo a Pablo en función de la producción y ventas que se obtuvieron en la semana.

Aranza por su parte, al igual que todas las amas de casa que se han presentado, combina las actividades domésticas con un trabajo remunerado económicamente, además de por supuesto su incorporación al trabajo alfarero, pues a raíz del ingreso del niño al kínder, los gastos aumentan y el dinero que Pablo le da ya no alcanza para cubrir las necesidades básicas de alimentación y vivienda. Sin olvidar la constante participación dentro de las actividades del taller.

De lo anterior, que Aranza trabaje en una tortillería de seis de la mañana a tres o cuatro de la tarde, dependiendo la carga del trabajo del día. En este lugar, valdría la pena mencionar le permiten tener a su hija. Por lo que su suegro, Don José le ayuda

únicamente con el cuidado del niño a partir de la salida del kínder a la hora en que ella sale del trabajo.

Pese a que la relación no es bien aceptada por la mamá y hermanas de Pablo, no se puede decir lo mismo de sus hermanos y sobrinos con quien Aranza tiene una buena convivencia, pues por las tardes, después del trabajo ayuda a Pablo en el obrador, situación que es bien vista entre ellos; pues no siempre recibe un pago por su trabajo, sino más bien es una contribución que ella hace para que Pablo pueda aportar el dinero en tiempo y forma a la familia. Adicionalmente, es Aranza la que se encarga de llevar comida tanto para él como para sus hermanos y sobrinos de Pablo.

En consecuencia, es durante este tiempo que los niños tienen la oportunidad de convivir con su padre y demás familiares, debido a que se incorporan a la dinámica de trabajo de Pablo, pues de otra manera la convivencia entre ellos se vuelve casi imposible.

4.1.5.2 La casa

Aranza, habita en una vecindad al interior del barrio, la casa la comparte con su hermana además de sus dos hijos, quien al igual que ella no vive con el papá de sus niños, por lo que se unen a fin de compartir gastos, como es el caso de la renta, el agua y la luz, además de los quehaceres y labores domésticas.

A diferencia de las condiciones en cuanto a infraestructura refiere, la vecindad en la que habita esta familia se encuentra en mejores condiciones que aquella en donde habitan la familia Hernández Contreras o Hernández Huerta. Incluso ésta vecindad a simple vista se observa más limpia y segura, pues debido a que el acceso a la misma se

encuentra limitado por un zaguán que permanece cerrado todo el día, por lo que para ingresar a este predio es necesario contar con la llave de entrada.

En lo que respecta al servicio de agua potable, si bien desde hace algunos años representa uno de los principales problemas en esta zona de la Ciudad, para el caso de esta vecindad si no es abundante al menos es la necesaria para cubrir sus demandas básicas. Debido a que el departamento cuenta con una pileta para su almacenamiento.

La vivienda consta de un cuarto, la cocina y el baño, cada uno con entrada independiente, es decir, no son una sola estructura sino más bien construcciones independientes que pertenecen todas al mismo recinto. Por lo que el cuarto de mayor tamaño es la construcción más antigua a base de anchos muros de ladrillo y concreto, con techo de viguetas, con una altura poco menos de cuatro metros, con un total aproximado de doce metros cuadrados.

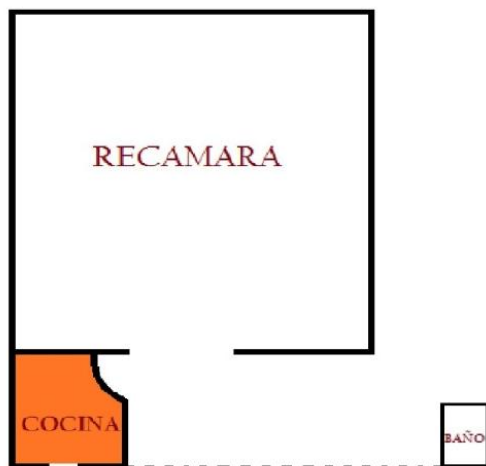


ILUSTRACIÓN 10
MAPA DE LA CASA HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ

Por otro lado la cocina, edificada a base de ladrillos, revocada en cemento y techo colado con una altura de casi dos metros con una dimensión de poco más de 2.5 metros cuadrados. Adicionalmente el baño, un cuarto de casi 1.5 metro d cuadrados, construido a base de ladrillos, techo colado con una altura aproximada de dos metros y medio, el cual no cuenta con conexión de agua potable, solo de

descarga.

Tanto el lavadero, como la pileta de agua se encuentran alejados de la casa por poco más de tres metros, que es el ancho del pasillo que sirve de paso a los demás habitantes de la vecindad. No obstante, es para uso exclusivo de su familia, por lo que aquí además de los trastes se lava la ropa.

La habitación principal con paredes en tonalidad rosa, se ubica justo al frente a la entrada de la casa, en esta habitación se observan dos camas, cada una de ellas corresponde a cada una de las familias, es decir, Aranza duerme con sus dos hijos en una de ellas; su hermana con su hijo más grande duermen en la otra. Mientras que la bebé duerme en un cunero.

La falta de roperos hace que esta ama de casa guarde su ropa en cajas, las cuales durante el día permanecen sobre la cama, mientras que por la noche las baja al piso a fin de aprovechar todo el espacio de la cama. Algunas bolsa permanecen sujetas por clavos a la pared, por lo que su interior o aprovechan para mantener en resguardo documentos así como objetos varios.

A diferencia de la cama de su hermana esta es de tamaño matrimonial y de metal, mientras que la de su hermana es de tamaño individual y de madera. En la cabecera de la cama gran variedad de ropa y bolsas cuelgan de ella.

A la entrada a mano derecha, se ubica un pequeño ropero que pertenece a la hermana de Aranza y sus hijos. Sobre él, la televisión, y objetos de uso cotidiano, tal es el caso de papel higiénico y productos de tocador. Frente a él, carros mecánicos y juguetes de los niños.

Es así, como llegamos al cunero del bebé de la casa, colgada de la pared, a su lado se encuentra la andadera, mochilas y objetos varios se encuentran a su lado. Para

así llegar al lado derecho de la habitación, en donde una mesa colocada en la unión de paredes es utilizada para mantener comida empaquetada, tal es el caso de jugos, galletas, cereal, café, trastos desechables y una grabadora.

4.1.6 FAMILIA HERNÁNDEZ RAMÍREZ

La familia formada por Ernesto-uno de los nueve hijos de la familia Hernández Pérez- así como Rosa María, quien al momento se encuentra embarazada, es una de las seis familias que se incluyeron al presente estudio. Por lo que a ella se le suman sus dos hijos: Carlos y Liliana.

4.1.6.1 De los integrantes

A partir de su reincorporación a la alfarería, Ernesto se mantuvo trabajando bajo el mando de Carlos. Sin embargo, desde el año 2011 a fin de producir más loza y con ello obtener mayores ingresos se independizó de sus hermanos. En consecuencia, el obrador que anteriormente era de Don José, y el cual servía de bodega para almacenar la loza producida por los hermanos Hernández Pérez pasó a manos de Víctor.

A partir de éste momento Rosa María comenzó a involucrarse en el oficio, pues al separarse de sus hermanos, su esposa es la encargada de llevar el desayuno hasta el obrador. Durante su estancia en el obrador, además de acompañar a su esposo en el desayuno, Rosa María se encarga de tareas menores, como por ejemplo, sacar la loza secar al sol, moverla de un lugar a otro, contar la producción diaria, o acercar los instrumentos que Ernesto necesitara durante el proceso de elaboración. Así era, como esta señora pasaba la mañana y el comienzo de la tarde, pues alrededor de la una de la tarde ella abandonaba el taller para recoger a los niños de la escuela. Posteriormente, regresaba a casa para los preparativos de la comida y la tarea de los niños.

No obstante, desde los cinco meses de embarazo la señora tuvo que dejar la actividad alfarera. Desde entonces, sólo se dedica a las labores del hogar y a atender al nuevo integrante de la familia. Actualmente, Rosa María se encuentra alejada de todo

vínculo con la alfarería, pues ahora es su hijo mayor quien ayuda a su papá por las tardes después de ir a la escuela. De igual forma, ya no es ella quien lleva el desayuno a Ernesto sino nuevamente su suegra, la señora Liliana.

La vivienda de la Familia Hernández Rodríguez, al igual que la de Liliana se ubica en La Colonia Tres Cruces, como ya mencionamos con anterioridad dentro del mismo predio donde habita la señora Liliana. Tanto ella como Carlos, los dueños del predio, decidieron prestarles una parte para que construyeran un cuarto en el cual puedan vivir hasta que les sea posible comprar o construir una casa.

De ahí que mantengan una estrecha relación no solo con la señora Liliana sino con el resto de los habitantes del predio, aunque en ocasiones, de acuerdo a lo que menciona esta ama de casa, resulta complicada la vida en familia.

4.1.6.2 La casa

La vivienda de la familia Hernández Ramírez se ubica al interior del terreno de la Sra. Liliana. El lugar de la familia es una construcción a de base ladrillo con revoque y techo de colado así como piso rustico. Cuenta con aproximadamente veinte metros cuadrados, en la cual habitan y duermen los cinco integrantes de familia.

Dentro de este cuarto, además de camas para dormir, se observan el comedor, el área de la cocina, además de los roperos para guardar la ropa. De la entrada a la vivienda, a mano izquierda están las camas, una seguida de la otra en línea vertical, la primera donde duermen Rosa María y su bebé; la segunda –una litera- en la parte de abajo duermen Ernesto con el niño, mientras en la parte de arriba, Liliana. Seguido hacia la derecha un ropero, que además en la parte de arriba sostiene la televisión y un pequeño tocador.

Por otro lado, a mano izquierda de la entrada, el espacio destinado a la cocina, la estufa; una mesa de madera donde en la parte de arriba están colocados los ingredientes de mayor uso, de tal forma que en la parte inferior se observan trastes, cazuelas y cacerolas en general; además del refrigerador.

Al centro de todo, la mesa con cuatro sillas, aquí es donde la familia realiza las comidas del día. De igual forma, la mesa contiene algunos otros elementos tal es el caso de una canasta con frutas o las cazuelas con el guiso del día.

Tal como se presenta éste hogar, no cuenta con delimitaciones espaciales en su interior, más que las que los propios muebles marcan a partir de su uso, es decir, este cuarto aparece como un solo complejo que más bien marca el espacio público – el de afuera; como es el caso del baño, el lavadero y el patio- con el espacio privado o el espacio doméstico –el espacio de uso exclusivo de esta familia- tal como se presenta, aquí cada uno de los elementos que lo conforma pertenecen y son utilizados por todos los integrantes de la familia.

La falta de acuerdos por el uso de los espacios públicos para el caso de estas familias ha resultado ser un factor de conflicto, pues al ser cuatro las familias que habiten aquí el uso del lavadero por ejemplo debe ser programado o comunicado a cada una de las amas de casa; o al menos a la señora Liliana, de ahí que en ocasiones Rosa María deba acudir a casa de su madre para lavar la ropa de su familia; o que lave los trastes en cubetas; pues tal como menciona esta ama de casa no cuenta con área propia para realizar las actividades de limpieza de trastes y ropa

De acuerdo a lo que esta ama de casa afirma, el espacio de su vivienda es muy reducido, no obstante, reconoce que debido a las pocas ganancias que su marido obtiene

a partir del trabajo alfarero, pagar la renta de cualquier otro lugar resulta casi imposible; de ahí que prefieran vivir en casa de su suegra para que con el dinero que se ahorran de la renta lo puedan invertir en otras cosas, tal es el caso de la comida o los gastos que genera la escuela de los niños.

ANTES DE CONTINUAR...

Es conveniente aclarar los siguientes puntos. Los mapas que se incluyeron en el segmento que corresponde a la casa, más que un plano es una representación de cómo se presentan en términos generales la distribución espacial de las viviendas de cada una de las familias. De ahí, que las líneas continuas indiquen muros, mientras que las líneas punteadas, sean separaciones que los habitantes han hecho con cortinas o con bardas de menor tamaño como en el caso de la casa de la familia Hernández Rodríguez.

Como segundo punto, tanto ambas secciones tanto los integrantes como la casa, corresponden a lo que en el capítulo 2 apartado 2.3.2 se denominó como espacio doméstico. Es decir, la suma de estos elementos permite dar cuenta de cómo se construye, se usa y se presenta una delimitación territorial a partir de sus habitantes. “Aquí el cuerpo se dispone de un abrigo cerrado, donde puede, como mejor le parezca, extenderse, dormir, sustraerse al ruido, a la mirada, a la presencia del prójimo asegurar sus funciones y su conversación más íntima” (Certeau, 2010:148)

En este sentido, se observa como en cada una de estas familias ha hecho de la casa “[...] *el lugar casa* -lugar antropológico por excelencia-, se constituye como el eje ordenador del ciclo diario de nuestros *itinerarios y trayectorias* -en ella comentamos acerca de lo que nos ocurrió mientras viajábamos por la ciudad, sobre el trabajo, la escuela o el teatro, etcétera [...]” (Vergara, 2013: 35-36) que se adapte -en la medida de lo posible- a las necesidades y gustos de sus habitantes; al tiempo que propicie la convivencia entre sus habitantes además de visitantes.

En efecto, la importancia de mostrar este panorama radica en el hecho de que tal como lo afirma De Certeau a medida que el espacio exterior en la ciudad se vuelve

uniforme [...] más se reduce el espacio propio y se valora con un lugar donde uno se encuentra finalmente a salvo, territorio personal y privado donde se inventan "maneras de hacer" que adquiere un valor definitorio: "Esto yo lo hago así..." (Certeau, 2010: 149).

Lo anterior, se observa de forma determinante en cocina, pues el "Esto yo lo hago así" marca un referente importante y decisivo a la hora de hacer la comida en el núcleo doméstico, pues a partir de esta afirmación es que cada una de las mujeres impregna su historia y estilo propio que se traduce en el sazón. Sin embargo, como se mencionó en el capítulo dos la cocina para estas amas de casa además de guisar es el lugar propicio para realizar este accionar cotidiano. Por lo que a continuación sigue es el desarrollo de estas dos concepciones de la cocina.

4.2 LA COCINA ALFARERA

En lo que refiere al ámbito doméstico, la alimentación históricamente está ligada al trabajo femenino, por lo que este grupo de familias no es la excepción. En consecuencia a partir de este momento en adelante se privilegia la visión y concepción de *la cocina*; así como la percepción que cada una de estas amas de casa tiene acerca de ellas, en los términos que durante el capítulo dos se mencionaron.

La cocina -por tanto- al interior de la casa, representa por sí misma un lugar dentro de la misma. Por lo que, es a partir de esta primera concepción que la cocina adquiere sus principales matices, inicialmente de forma individual, es decir, la cocina para cada ama de casa; y posteriormente de manera colectiva. De ahí, que el presente apartado lleve por título “la cocina alfarera.”

4.2.1 LA COCINA ES ESE LUGAR PARA HACER DE COMER

El título de este apartado corresponde a una de las frases que de una u otra forma fue la constante en estas amas de casa, de ahí, que para los efectos de este texto se encuentre de separarla del resto de la casa.

Si bien, se reconoce que pertenece al complejo doméstico, la cocina tal como se presentó en cada uno de estos hogares es producto de los gustos, las necesidades de cada una de estas mujeres, pues la cocina es el único lugar dentro de la casa que les pertenece pues existe una marcada [...] separación entre el espacio privado de la cocina y el espacio público (Certeau, 2010: 218), el resto de la casa; aunque hay que reconocer que en algunos casos la cocina al interior de la casa es el lugar del encuentro sigue siendo el lugar donde gobiernan así como donde las decisiones las toman ellas.

4.2.1.1 La cocina de Paola

La cocina de ésta mujer es un elemento en construcción, dentro de la casa éste lugar esta relegado a uno de los rincones de la misma, por lo que Paola no considera contar con una cocina como tal, sino simplemente con un espacio destinado a la preparación de alimentos.

La cocina, se ubica a un lado de la entrada a la casa, por lo que la conforman la estufa, una mesa, el depósito de agua, además de un pequeño refrigerador. El blanco color de las paredes, y la ausencia de elementos da una sensación de aparente vacío en esta zona de la casa. No obstante, esta ama de casa afirma que con los elementos que cuenta son los necesarios para la preparación de la comida. Mientras que el comedor por su parte, de acuerdo a lo que menciona Paola un fragmento del mobiliario que pertenece a la sala.

Ante ésta aparente ausencia de elementos que ayuden a conformar la cocina de la mano de lo pequeña (en cuanto a número de integrantes que tiene su familia), esa ama de casa prefiere no almacenar insumos. De tal forma que la mayor parte de elementos que almacena se depositan en el refrigerador.

Al no sentirse identificada con su cocina ni con los elementos que en ella se encuentran, para Paola la cocina presenta un ideal, es decir, la cocina como parte de los elementos que conforman la casa es más bien un elemento en construcción, una meta por cumplir. Para esta mujer hasta el momento es solo “la cocina.”

Lo que se muestra a continuación es una representación de lo que para Paola debe ser no sólo la cocina sino la casa entera, pues a raíz del nacimiento del bebé, del

cambio de residencia y del distanciamiento de la familia de Manuel ha comenzado a planear la vida de ella y de su familia.

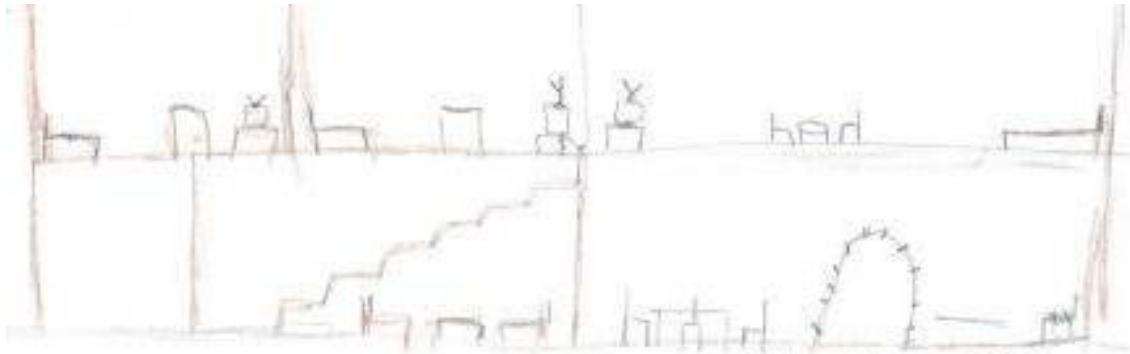


ILUSTRACIÓN 11
COCINA DE PAOLA

Tal como se observa es una casa de dos niveles: en la parte de abajo se localiza de izquierda a derecha la entrada, seguida de la sala con las escaleras que dan acceso al segundo nivel; posteriormente el comedor separado de la cocina por un arco. Mientras que en la segunda planta de lado izquierdo dos recamaras, cada una para los dos hijos que espera tener. De lado derecho la recamara de ella y Manuel.

Por lo pronto solo nos detendremos en lo que corresponde a la cocina, pues tal como lo afirma Luce Giard para esta mujer “En el centro de estos sueños, está a menudo la cocina” (De Certeau, 2010:150). En este caso a diferencia de lo que se observa actualmente en la casa de esta familia, tanto la cocina como el comedor pertenecen al mismo complejo, aunque se encuentran delimitados por un arco, esta separación es sólo físico, pues simbólicamente es el elemento que los une, pues en el arco se encuentran colocadas a su alrededor cazuelas de todos tamaños debido a que desde su infancia dentro de la cocina las cazuelas ha sido un elemento indispensable.

Este es un arco que quiero para la cocina [...] Mi abuelita siempre guisó en cazuela. [...] cuando me case quiero que mi marido en mi cocina me ponga desde la cazuela

más chiquitita hasta la más grandotota. Y siempre le decía yo a mi abuelita, y ella me decía -si hija, primeramente dios tu marido te va a hacer tus cazuelas.-

¡Y si!, cual fue la sorpresa, que cuando yo me junté con él, y me dijo que él hacía cazuelas yo no lo creía. Hasta que lo empecé a ver que empezaba a trabajar, le llevaba a mi mamá a regalar cazuela.

A raíz de ello Paola siente que hasta que la cocina no cuente con estos elementos no podrá referirse a ella como *mi cocina*. De lo anterior se desprende que actualmente esta mujer colecciona cazuelas de diversos tamaños para poder cumplir su sueño. Ante este esquema resulta evidente cuales son los elementos necesarios para la cocina de Paola, una estufa, una mesa, el arco decorado con cazuelas y el comedor.

4.2.1.2 La cocina de Sandra

Para el caso de Sandra dentro de la casa, la cocina representa un conjunto, que además de incluir el lugar para la preparación de los alimentos también es parte de ella el comedor.

La cocina de Sandra, en cuanto al tamaño refiere es el área más grande dentro de la casa, al mismo tiempo que se localiza al centro de la misma. Ésta mujer ha decidido, colocar en esta habitación la cocina porque para ella, la cocina incluye elementos propios de la conservación, almacenamiento y procesamiento de alimentos; de manera que una cocina no podría estar completa sin el comedor.



ILUSTRACIÓN 12
LA COCINA DE SANDRA

La cocina de esta mujer es un área rectangular de frente más angosto que de fondo; sobresale el naranja de las paredes, que mientras la luz del foco permanece encendido es una habitación llena de luz, pero con apariencia oscura pues no existe ventilación alguna más que el de la puerta de entrada. Por un lado el lavadero, mientras que por el otro el baño; ambos espacios adaptaciones que esta familia ha hecho a lo largo del tiempo que ha permanecido habitando la casa.

Mientras el lavadero cuenta con conexión de agua por medio de una manguera que baja del tinaco ubicado en el techo de la vivienda; el baño únicamente cuenta con conexión de descarga, cabe mencionar que se encuentra separado por una cortina.

El escalón que se observa justo después de este conjunto es el que da entrada a la cocina. Una vez dentro, al fondo la alacena (aquí en la parte superior se observan los vasos y jarros; más abajo los cajones que guardan cucharas, cuchillos, tenedores, de diversos tamaños; por último, los compartimientos de abajo sirven para guardar la despensa en general, además de algunos limpiadores); y el refrigerador ocupando la mitad del ancho de la cocina.

Por un lado, frente al refrigerador el despachador de agua; seguido de mueble de un madera en donde la parte superior el motor de la licuadora; en el primer compartimiento el horno de microondas; mientras que en la parte de abajo cacerolas y finalmente cazuelas de mayor uso y por tanto de fácil acceso. Continuando hacia la entrada a la cocina, a unos pasos de distancia, la estufa donde además de realizar los procesos de cocción se guardan algunos platos, tapas etc. Valdría la pena hacer mención que sobre la pared se encuentran los especieros de mayor uso para esta ama de casa, tal es el caso de pimienta molida,

Del otro lado a mano izquierda, ocupando la mayor parte del área disponible el comedor una mesa en forma rectangular, del cual solo son utilizados tres de sus cuatro lados, pues ante la falta de espacio se localiza a ras de la pared.

La religiosidad de la familia está presente también es la cocina, pues sobre la pared, por encima del refrigerador sobresale la imagen de la Santísima Trinidad, además

de un cuadro con la representación de la última cena colocado justo por encima de la mesa del comedor.

Todos los muebles que se observan al interior de esta cocina se caracterizan por ser de color blanco o contener detalles en el mismo color, a excepción del mueble de madera el cual conserva su color natural. Éste hecho, da una apariencia de armonía además de limpieza al interior de la misma, además de que el orden de los elementos es otra característica de la cocina, pues Sandra el único usuario de este lugar, afirma que todo lo que aquí se observa es producto de sus gustos y necesidades, es decir, desde el color de las paredes hasta la ubicación y predisposición del espacio, tanto físico como social. Es decir, las actividades que se realizan al interior de la cocina deben estar comandadas por ella, pues admite que de no ser ella quien se encuentre a cargo de la preparación de los alimentos prefiere que la hora de comida la realicen dentro del taller, como consecuencia del desorden el resto de los integrantes de la familia.

Por otro lado, la cercanía que mantiene la estufa con la mesa no es casualidad, sino más bien está pensada para que al tiempo que atiende a su esposos e hijos facilite la ingesta de sus propios alimentos, pues actividades como calentar las tortillas o servir es posible realizarlas con sólo estirar la mano en el primer caso o con levantarse en el segundo. Mientras tanto, durante el proceso de elaboración de la comida, la cercanía mesa- estufa hace posible la realización de dos o más procesos simultáneos, pues sabemos que para el caso de la cocina el tiempo es uno de los elementos más preciados, en especial para esta ama de casa quien confiesa que la mayor parte de sus guisos están pensados para realizarse en la menor cantidad de tiempo posible.

En este sentido, la colocación de la estufa a la entrada de la cocina está pensada por dos motivos: el primero, al no contar con otro medio de ventilación más que la puerta, al freír por ejemplo hace que el humo no se quede encerrado en la habitación sino que salga de manera rápida. Como segundo motivo, al combinar las actividades del quehacer de la casa con las actividades



ILUSTRACIÓN 13
SANDRA EN LA PREPARACIÓN DEL DESAYUNO

comerciales, la estufa debe ser de fácil y rápido acceso, es decir, al estar colocada a la entrada de la cocina le facilita escuchar lo que sucede en el exterior al tiempo que realiza los procesos de cocción. De ahí, que si existe el llamado de algún cliente ella puede salir de inmediato a atenderlo. En otras circunstancias, si lo que cocina necesita moverse, o voltearse etc. el posicionamiento de la estufa facilita la reducción del tiempo que permanece en la cocina.

En lo que respecta a la *hora de comer*, si bien es cierto, que sus hijos colaboran para llevar a cabo ésta tarea, sus acciones se limitan a llevar las cucharas a la mesa o servir el agua, pues es Sandra quien acondiciona la mesa, sirve los platos; incluso los recoge y lava una vez que todos terminan, de tal forma que Sandra es la última que se sienta a la mesa, por tanto, la última en terminar de comer.

2.2.1.3 La cocina de Berenice

La cocina de esta ama de casa, a diferencia de las cocinas que se mostraron con anterioridad, se presenta como un lugar saturado de elementos y formas; por lo que una vez dentro sólo es posible que una persona se desplace con facilidad. Aunque a decir verdad, no hace falta que nadie más que ella permanezca dentro, pues es ella quien se encarga por completo de las acciones y quehaceres que la alimentación de su familia requiere.

Para el caso de esta familia, la cocina es el primer elemento que se observa al entrar a la casa, pues se encuentra justo después de la puerta de entrada. Como bien, ya se mencionó, es un lugar de pequeñas dimensiones en comparación del resto de las habitaciones de la casa. Cuenta con escasos metro y medio de ancho por tres de largo.

En primer lugar la estufa dentro de la cual es posible el almacenamiento de algunos condimentos, además de sal, azúcar, aceite, etc. seguido de la mesa de madera cubierta con mantel en amarillo. Que al ser de plástico facilita su limpieza. En consecuencia, además de contener los utensilios de mayor uso es utilizada para algunas acciones propias de la preparación de los alimentos, así como el garrafón del agua; en la parte de abajo son depositados trastos de mayor tamaño. Justo por encima de la mesa una ventana, la cual



ILUSTRACIÓN 14
LA COCINA DE BERENICE

permanece abierta mientras cocina, pues esto facilita la circulación del aire, que no se guarde el calor dentro de la cocina, además de facilitar la salida de humo.

A lo largo de la pared se encuentra un perchero en el cual se encuentran colgadas las cazuelas, cacerolas y sartenes de uso diario. La ubicación de los mismos no es casualidad pues son estos trastos los que sin duda son utilizados al menos una vez al día.

En el vértice de la pared un anaquel que en la parte más alta contiene los trastos que aunque son útiles dentro de la cocina son utilizados esporádicamente. Además de hierbas secas y chiles. En el compartimiento de abajo, se observan los vasos ya sea de plástico o vidrio.



ILUSTRACIÓN 15
BERENICE A LA HORA DE HACER DE COMER

Más abajo el horno de microondas el cual, de acuerdo a lo que afirma esta mujer, sólo es utilizado para calentar en ocasiones de emergencia o para hacer palomitas, que si bien no es indispensable su presencia considera que su cocina estaría incompleta sin él. A su lado los platos con los que sirve la comida en su mayoría de cerámica. En los dos compartimientos que le siguen trastos de plásticos, cazuelas y cacerolas.

De esta cocina destaca lo cálido de sus colores, pues las paredes están decoradas en color amarillo amaderado, además de que la mayor parte de las cacerolas que encontramos en su interior pertenecen a la misma línea de color pero con una ligera variación de tonalidad, elementos que se complementan por el color de la estufa con

detalles en negro. Además de que esta sensación la complementa la luz amarilla del foco.

Si bien, el refrigerador es considerado como parte de los elementos que integran la cocina, ésta se localiza en el área del comedor como consecuencia de a falta de espacio al interior de la cocina.

4.2.1.4 La cocina de Liliana

Si hay una cocina que llamó mi atención por su forma de organización, formas y elementos que la conforman es esta. Si bien, se hace evidente la dedicación y tiempo que la señora Liliana brinda al aseo y cuidado de la casa, la cocina para ella requiere atenciones especiales, pues nada más importante para una mujer que el estado y apariencia de la cocina.

Con una superficie aproximada de veinte metros cuadrados la cocina de Liliana se presenta como un lugar donde además de la preparación de los alimentos, en su interior se lleva a cabo la ingesta de los mismos. En consecuencia al centro de la cocina se encuentra la mesa de poco menos de dos metros de largo por uno de ancho, cubierto por un mantel de tela y plástico; además de cuatro sillas, una a cada lado. Si bien, es cierto que en la habitación de al lado también se observa otro comedor, es el que se localiza en la cocina el que los integrantes de esta familia utiliza con regularidad; está destinado para la convivencia en los días de fiesta.

Ésta cocina como un elemento más que la distingue de entre las demás es la iluminación pues además de la ventana (sin cortina) que hace posible la entrada de los rayos del sol durante el día, la puerta para acceder a la misma permanece abierta la mayor parte del tiempo. Adicionalmente, el naranja de las paredes con el contraste del blanco de los muebles (con excepción de la estufa y mesa) provocan la sensación de frescura y pulcritud.

Una cocina, compuesta por lo que se conoce como *cocina integral*, es decir, una cocina ergonómica en la que cada uno de sus elementos comparte el mismo estilo, forma, diseño, color. Sin duda un lugar planeado en todos sus componentes, que al

mismo tiempo, se ajusta a los gustos y las necesidades de esta ama de casa, pues su diseño en escuadra hace posible el aprovechamiento de cada uno de los rincones de la misma. De igual forma, del otro lado de la misma el refrigerador así como dos vitrinas desde las cuales es posible observar la colección de tazas, de un lado las de uso cotidiano; del otro las que se presentan y sirve a las visitas y/o en las ocasiones que esta mujer considera especiales.



ILUSTRACIÓN 16
VISTA DE LA COCINA INTEGRAL

De un lado la cocina la nueva cocina (por ponerle una categoría) aquella integral que además de la estufa, campana, lavabo el microondas; contiene cajoneras, y muebles en dos secciones. Mientras que del otro, los elementos que desde

tiempo atrás han formado parte de la cocina, aquellos en los que las marcas del tiempo y del uso se evidencian en su estado físico, sin olvidar el refrigerador y el despachador de agua colocado a su lado sobre una silla de madera.

Sin duda, cada uno de los elementos que aquí se encuentran se complementa uno con otro. La decoración ya sea con los propios instrumentos, el reloj en lugar de números presenta frutas así como el portallaves de madera con relieves de las mismas. Sin olvidar el cuadro en repujado que hace alusión a la última cena. De la mano de los trastos para depositar los ingredientes más utilizados por esta ama de casa, tal es el caso de la cebolla que alberga los trozos de la misma que no utiliza entre guiso y guiso.

De acuerdo, a lo que ésta mujer afirma, todo lo que aquí se observa es producto del trabajo conjunto entre ella y Carlos; no obstante la cocina responde a los gusto de la señora Liliana.

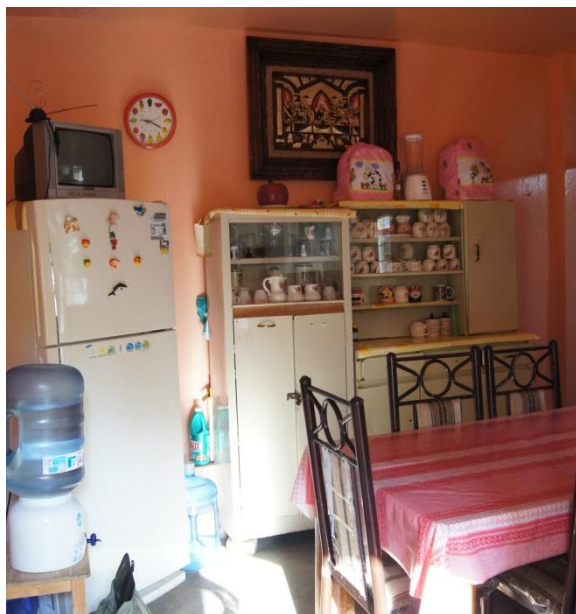


ILUSTRACIÓN 17
LA COCINA DE LILIANA

Si bien es cierto, que la más chica de las hijas de esta familia también cocina aquí, la mayor parte de las veces lo hace en compañía de la señora

Liliana, es decir, se mantiene como ayudante activa de las órdenes de su madre, pues es ella quien determina las formas, procesos e ingredientes que serán utilizados para la preparación de los guisos.

Esta situación permite a la señora Liliana compartir sus experiencias en la cocina, al tiempo que enseñe a su hija su estilo y maneras de hacer dentro de la cocina. Sin embargo, tal como lo afirma su hija aun cuando ha permanecido bastante tiempo al lado de su madre dentro de la cocina no guisa de la misma manera que su madre, dicho en otras palabras aún le

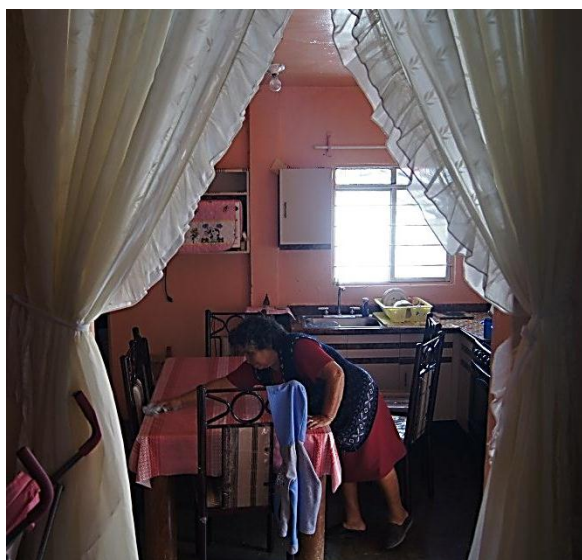


ILUSTRACIÓN 18
SEÑORA LILIANA REALIZANDO LA LIMPIEZA DE LA COCINA

falta aprender el sazón.

4.2.1.5 La cocina de Aranza

La cocina de esta mujer aparece al igual que en el caso de Paola como un elemento en construcción, pues como bien se mencionó en el apartado que refiere a las familias, esta mujer ha conjuntado con su hermana los elementos que dentro de la casa, y en consecuencia, de la cocina se observan.

De ahí que, más que ser producto de sus gustos, la cocina es una mezcla de las necesidades del momento. Pues la falta de muebles ha sido reemplazada por cajas de madera que apiladas una sobre otra sirve para el almacenamiento de los trastos e ingredientes y/o insumos.

Desde fuera la cocina parece un pequeño cubo, dentro del cual, como consecuencia de su tamaño solo es posible la preparación de alimentos. Al mismo tiempo está falta de espacio físico dificulta los



ILUSTRACIÓN 19
LA COCINA DE ARANZA

movimientos de cualquier persona que se encuentre dentro. No obstante, esta mujer ha aprendido a moverse y colocarse en el espacio, de tal forma que si en un principio era una situación incómoda, actualmente se encuentra habituada al espacio con el que cuenta.

Este lugar lo conforman, una mesa de madera sobre la cual se deposita una parrilla de gas, la mesa está cubierta por una bolsa de plástico negra pues debajo de ella

se albergan algunas especias, hojas secas además de la sal. Seguido un pequeño mueble de plástico que únicamente es separado del piso por unas piedras, el contenedor en los compartimientos de abajo es utilizado para guardar chiles secos, pastas, arroz, frijol, etc.; mientras que sobre él se observan el motor de la licuadora y los elementos más usados para la cocción.

En el próximo vértice de la habitación, tres guacales uno sobre otro, dentro de ellos algunos trastos, vasos y cacerolas. Siendo la parte superior la que es usada como mesa de apoyo a la hora de guisar. Un paso adelante una mesa más de madera, que al igual que la anterior está cubierta por una bolsa de plástico que cumple la función de mantel; por encima un guacal más sobre el cual se deposita el microondas. En el compartimiento que queda el vaso de la licuadora, el espacio que resta es usado para colocar objetos o ingredientes varios de acuerdo a la ocasión.



ILUSTRACIÓN 20
TORTAS CON HUEVO DE ARANZA

Por otro lado, sobre el microondas un recipiente con utensilios de cocina, tal es el caso de cucharas para mover comida, palitas de madera, exprimidor, trinchas, etc. mientras que en la pared, de regreso a la entrada sartenes

colgados.

Debido a la falta de muebles o espacio para colocar el resto de los elementos algunos son depositados directamente en el piso, de los cuales destacan el garrafón del agua u otras cacerolas. El color que se observa en las paredes es en *azul cielo* un poco

deteriorado e incluso sucio, sin embargo, es la tonalidad que esta mujer encontró al mudarse a esta casa y quien confiesa que por falta de dinero no ha podido cambiar.

Un elemento más que habría que añadir es que la posición de la parrilla estaba previamente determinada, pues un pequeño agujero en la pared es el que permite que el tubo de la conexión del gas pase de afuera hacia dentro. Por lo que el resto de la cocina tuvo que adecuarlos a este elemento.

Como parte de que hasta el momento se considera indispensable dentro de la cocina es el refrigerador, no obstante, para esta mujer no es un elemento necesario, pues la conservación de alimentos es un asunto que se resuelve haciendo las compras día a día o comprado aquellos que no necesiten de un ambiente frío para su almacenamiento.

Aun cuando son dos mujeres las que se encuentran a cargo de la casa y de haber formado entre las dos los elementos de la casa y la cocina Aranza considera a esta su cocina por ser quien se encarga de la preparación de la comida tanto de los habitantes de la casa como de Pablo y sus hermanos.

A manera de resumen se presenta la siguiente tabla, la cual contiene los elementos además de componentes que hasta el momento se han descrito y que involucran a la cocina como un lugar para hacer de comer.

4.2.1 LA COCINA ES ESE LUGAR PARA HACER DE COMER								
	Elementos físicos que lo conforman			Marcas simbólicas			Organización	
	Muebles	Utensilios de preparación	Tecnología doméstica	Color de la habitación	Religiosas	Decoración	Ingredientes /Insumos	Utensilios presentación
Paola	Mesa de Madera	Mayor presencia de cazuelas de loza, poco sartenes y cacerolas de peltre, cuchillo	Parrilla de gas, refrigerador, licuadora, garrafón de agua sobre columpio	Blanco	-		Poco almacena miento, la mayoría se encuentra dentro del refrigerador	Vasos de plástico vidrio; jarros- tazas de cerámica; cubiertos en general
Sandra	Anaquele de madera, Vitrina metálica, comedor (mesa y sillas)	Cazuelas; sartenes de peltre y teflón; cacerolas de peltre; cuchillos, machacador, palitas de madera y plástico	Estufa, refrigerador, licuadora, horno de microondas, despachador de agua de cerámica	Naranja	Retrato de la última cena y la Santísima Trinidad	Mantel de plástico transparente sobre la mesa	Segunda mitad de la alacena y refrigerador	Cubiertos en general, Vasos vidrio y plástico; tazas y jarros, platos, tenedores,
Berenice	Anaquele de metal, mesa de madera	Gran variedad de cacerolas y sartenes de peltre, menor cantidad de cazuelas, machacador, exprimidor, abre latas, cuchillos	Estufa, licuadora, horno de microondas	Amarillo amaderado	-	Mantel de plástico amarillo sobre la mesa, cacerolas colgadas sobre la pared	Refrigerador o principalmente, estufa	cuchara metálicas, vasos vidrio y mayormente de plástico, platos de cerámica

Liliana	cocina integral de madera, vitrina metálica (2), comedor, lavabo	Cazuelas; sartenes de peltre y teflón; cacerolas de peltre; cuchillos, machacador, palitas de madera y plástico, cucharas de peltre, exprimidor abre latas, recipientes de plástico para trasladar alimentos	estufa, campana extractora, horno de microondas, cafetera, extractor de jugos, despachador de agua de cerámica	Naranja	Retrato de la última cena	Mantel de tela cubierto con plástico transparente sobre la mesa, reloj, portallaves, fundas de tela sobre microondas, extractor, cafetera, cubiertos sobre colgados, contenedores de plástico alusivos a la cocina para conservar los alimentos	Cajoneras, refrigerador	cubiertos en general, vasos de plástico, colección de tazas de cerámica, platos de cerámica, cazuelas, cacerolas de peltre, sartenes de peltre y teflón
Aranza	Mesa de Madera (2), cajas de madera	Cacerolas peltre, sartenes de peltre y teflón	Parrilla de gas, licuadora, horno de microondas	Azul	-	-	Separadores de plástico	Cubierto en general, vasos de plástico, platos de cerámica
Rosa María	Mesa de madera	cazuelas, cacerolas de peltre, contenedor de agua en columpio	Estufa, refrigerador, licuadora	Blanco	-	-	-	Cubiertos en general, vasos de plástico, platos de cerámica, tazas

TABLA 4 LA COCINA COMO UN LUGAR PARA HACER DE COMER

4.2.2 *COCINA: ES GUIJAR...*

Tal como se mencionó en el capítulo 2, en el último de los niveles la cocina alfarera aparece como la suma del lugar más las maneras de hacer. En este sentido, es que adquiere forma el presente apartado, pues tal como lo sugiere el título la cocina es guisar porque involucra, movimiento, tiempo, una serie de ingredientes y por supuesto de donde son obtenidos además de cómo estos serán utilizados a fin de guisar o hacer de comer. De tal forma, que además de ser el lugar para guisar; para estas mujeres la cocina es todo lo que se hace con el objetivo de hacer de comer, es decir, las acciones y/o secuencias de acciones que se hacen dentro así como fuera de la cocina para obtener el platillo del día.

En este tenor, tanto la historia, la cotidianidad, al mismo tiempo que la tradición son elementos indispensables que se ven reflejados en las actuales formas de preparar e ingerir los alimentos al interior de estas familias. Como lo refirió Luce Giard el hacer de comer representa una Secuencia de acciones, es decir, para la autora la cocina es una *acción*, al mismo tiempo que reconoce que esta palabra no es suficiente para designar al movimiento corporal y estado de ánimo que se deposita para preparar los alimentos.

De esta manera termina por definirla como una actividad manual y mental que implica memorizar, organizar, decidir, prever, adaptar, modificar, inventar y combinar; pero sobre todo afirma que se debe tomar en cuenta el gusto de las personas para quien se cocina.

En efecto, cualquier persona que haya estado, o que esté a cargo de la preparación de los alimentos, sabe el dilema al que se enfrenta día a día para realizar esta actividad. Pues para fortuna o desgracia de estas amas de casa, además de guisar y

de realizar los demás quehaceres del hogar en su mayoría tienen que trabajar, ya sea como ayudantes de sus maridos en el oficio alfarero o por cuenta propia como empleadas en algún otro lugar.

De tal forma que, tal como ellas afirman los demás quehaceres pueden esperar o se pueden posponer para el día siguiente, no obstante el guisar o preparar la comida es algo que difícilmente se puede dejar de lado. En consecuencia la pregunta ¿Qué voy a guisar hoy? Es el pan de cada día para estas mujeres.

La pregunta anterior, va acompañada de más interrogantes, tales como ¿Con cuánto dinero cuento?, ¿Qué tengo en casa?, ¿Cuánto tiempo tengo para prepararlo?

4.2.2.1 Abastecimiento de alimentos e insumos: ¿Qué tengo en casa?

Para poder hablar de los ingredientes, se tiene que tomar en cuenta parte de lo que se presentó en la descripción de cada una de las cocinas. En todos los casos excepto en la cocina de la señora Liliana, la disposición del espacio es escaso, es decir, no se encuentran muebles destinados únicamente al almacenamiento de insumos o productos empaquetados de los cuales puedan disponer a cualquier hora del día.

Incluso dentro de los refrigeradores de estas familias lo más común es encontrar jitomate, chiles o cebolla; aderezos como mayonesa así como catsup; además de coca cola, el líquido de mayor consumo entre estas familias; y ocasionalmente la comida que no se ha terminado en los días anteriores.

No obstante, éste fenómeno podría explicarse de la siguiente forma. El oficio alfarero, se ha convertido en un “trabajo duro” pues la cantidad de dinero con la que cada familia dispone depende del día a día, dicho de otra forma, está estrechamente

relacionado con la cantidad de loza que producen pero también con la cantidad de loza que son capaces de comercializar. De tal forma, que estas mujeres reciben de manera diaria el gasto, el cual varía en función de los aspectos mencionados anteriormente. Tal como lo menciona Berenice:

Que cocine o no cocine depende primordialmente del dinero. De que tenga dinero ahí en el trabajo, si no tiene por más que quiera, no puedo [...] Hay veces que no tiene dinero y trabajo. Hay veces que tiene muchísimo. Cuando hay mucho me aprovecho para que valla yo al Aurrera, o paguemos, o compre para mi semana me dura casi semana y media \$700 en verdura, fruta, lo de la comida. Y los yogures de ellos. Quesillo, jamón, en la acocota. Luego ya no tengo tiempo, no me lleva.

En consecuencia, el comprar más de lo que se necesita de manera diaria representa un lujo para éstas familias, principalmente para Aranza, Berenice y Rosa María; mientras que Sandra y Paola lo experimentan en menor medida; por su parte, a Liliana rara vez le sucede.

Tanto Aranza, como Berenice y Rosa María reciben un promedio de cien pesos diarios, los cuales deben alcanzar para satisfacer las necesidades de la casa y/o los gastos que genera la escuela de los niños. Empero, Berenice y Aranza, a partir del dinero que obtienen de su trabajo sobrellevan o complementan el gasto que reciben de sus maridos respectivamente.

En lo que refiere al tema del abastecimiento de alimentos, Paola acude a los días de plaza miércoles y domingos en el Municipio de Amozoc, siendo el primero el de mayor frecuencia que el segundo. Los comerciantes se ubican a lo largo de la calle para ofrecer todo tipo de productos. Sin embargo, Paola acude únicamente con el fin de comprar el recaudo jitomate, cebolla, chile y limón; huevo, aceite y dependiendo del precio carne de res, puerco o pollo, es decir, los productos básicos en su alimentación.

Aunque considera que su situación económica ha mejorado considerablemente a raíz del cambio de domicilio, en ocasiones acuden con cazuelas en vez de dinero al mercado. Pues al ser considerado un mercado tradicional, el trueque es una actividad que aún se realiza en esta plaza. En consecuencia, Paola acude al mercado con las cazuelas que Manuel elabora, debido a que el trueque representa una opción cuando el dinero no alcanza, cuando tiene mucha mercancía o hay necesidades por cubrir en casa.

Por otro lado se observa el ejemplo de Liliana en el cual resulta evidente que a partir de la composición de la cocina, es posible el almacenamiento de productos como el arroz, frijol, sal, azúcar, café, aceite; además e chiles secos, semillas, condimentos, hojas para té; complementados por jabón para lavar la ropa, los trastes, suavizantes de ropa y limpiadores multiusos; en primer lugar porque existen compartimientos dedicados al almacenamiento. Mientras que por el otro, porque ésta ama de casa recibe dinero de Luis y demás hijos que de alguna u otra forma contribuyen a los gastos de la casa así como los personales de Liliana. De igual forma, se dedica a la venta de loza por temporada, lo que le ayuda a ahorrar para el resto del año.

Para todas estas amas de casa la obtención de los ingredientes necesarios para hacer de comer no representa un problema o motivo de complicación, pues la cercanía para el caso de Sandra, Berenice, Aranza; el apego y arraigo que mantienen hacia él Liliana, Rosa María, o Paola cuando aún vivía en Puebla, permitía que se dieran tiempo para las compras. De tal suerte, que el Mercado la Acocota representa el principal centro de abastecimiento para estas mujeres.

Mientras tanto, el día a día se complica aún más en lo que estas amas de casa mencionan como la temporada de lluvias en los meses de junio, julio y agosto, pues como lo afirma Aranza: “Tiempo de lluvia [...] son los tiempos difíciles porque no se

vende la loza”. En realidad, lo que sucede es que dadas las condiciones climáticas la producción de loza es mucho menor. Lo que trae como consecuencia que su situación económica se agrava, pues al no poder producir loza no hay que ofertar al mercado, de ahí que tengan que recurrir a préstamos o las tarjetas de crédito para cubrir las necesidades básicas de alimentación, vivienda, y en la mayoría de los casos de educación.

Un ejemplo de lo anterior es el de Sandra, quien tiene la opción de que en la temporada de lluvias, cuando el dinero comienza a escasear realiza las compras (ya sea por semana o por quincena) en el supermercado, pues aquí el pago se puede realizar con tarjeta de crédito. Situación, -que cabe aclarar -no le agrada porque considera que la calidad de los productos es menor y de un precio mayor en comparación con el que encuentra en el mercado, pero al no tener otra opción recurren a él. “[...] muchas de las veces yo siento que en el súper está como muy... le echan muchos condimentos para que no se eche a perder la carne. Luego ya son de días la carne. Entonces yo siento que si la compro aquí en el mercado es más fresca.”

Las deudas que generan en esta temporada, tanto para el caso de Sandra como el resto de las amas de casa son saldadas después de la temporada de loza negra o Todos Santos, cuando las ganancias son mayores en comparación con el resto del año.

En lo que respecta a los alimentos básicos, lo que se observa en estas familias es que son el jitomate, cebolla, aceite, sal, chile, azúcar; en algunos casos café y huevo; en todos frijoles y tortillas así como el refresco son consumidos de manera casi diaria.

A raíz de ello, se puede afirmar que la elección de alimentos como el chile, jitomate, cebolla, frijoles; corresponde al hecho que productos que históricamente son

parte de la dieta mexicana. Incluso, aún se encuentra presente la cultura del maíz, pues de acuerdo a lo que afirman estas amas de casa podría faltar todo menos frijoles y tortillas.

En un segundo momento, la presencia de estos ingredientes básicos de la mano del huevo, por ejemplo, otorga a estas familias una variedad de guisos a partir de un solo elemento. Que sumado a lo anterior es de fácil preparación, es decir, que implican invertir poca cantidad de tiempo justo en el momento en el que serán puestos a la mesa.

Por otro lado, se observa el consumo de yakul por parte de la señora Liliana, pues es uno de los productos que el doctor le recomienda; o la presencia de embutidos como el jamón y lácteos como el queso pues constituyen los ingredientes básicos del desayuno que mandan para la escuela en el caso de Berenice.

Un elemento más que resulta indispensable, pero que no suelen mencionar es la coca cola, pues esta se ingiere regularmente fuera de la casa pero dentro del taller. La cantidad de botellas que son ingeridas al día varía en función de la cantidad de personas que la beban, es decir, a mayor número de personas mayor número de botellas se compran al día, esto podría explicar de pronto el hecho de que al interior de taller se encuentren gran cantidad de botellas de plástico a lo largo y ancho de la misma. No obstante, pese a los pronósticos, y hasta el momento, ninguno de los alfareros sufre alguna enfermedad asociada al alto consumo de refresco tal es el caso de diabetes u obesidad.

4.2.2.2 Las maneras de hacer...

Lo primero que habría que recordar es que la cocina en términos de la acción cotidiana, para este grupo de familias alfareras incluye elementos como la obtención de alimentos,

los cuales como ya se dijo anteriormente, se encuentran sumamente ligados al concepto de ingredientes; además del universo de posibles que se pueden producir a partir de los alimentos básicos, es decir, los guisos, a los que hay que agregar el tiempo invertido en ellos y porque no, el dinero.

La unión de todos estos elementos es lo que para el caso de este grupo de familias alfareras representan las Maneras de hacer. Dicho de otra forma, el uso e intercambio de variables que cada ama de casa hace para poner en juego sus conocimientos teóricos y prácticos a partir del proceso de hacer de comer que se concreta en un producto final que es el guiso.

En definitiva, la constante en todas estas amas de casa es además de buscar un guiso cotidiano de acuerdo a los gustos de la familia, cada una de las maneras de hacer están encaminadas para asegurar su sabor. Es decir, si bien, los guisos además de satisfacer una necesidad biológica satisfacen una necesidad de tipo social, el *gusto*¹². En relación con esto último, Rosa María comenta:

[...] lo vamos planeando día a día porque hay veces que yo ya tengo una idea y les digo voy a hacer de comer esto –no pues no queremos, queremos otra cosa- entonces mejor les voy preguntando qué es lo que quieren y es lo que voy sacando para la comida de la semana. [...]

Más que nada, porque luego no coincidimos [...] ellos quieren una cosa y yo quiero otra [...] rara es la vez que coincidimos en la comida que se tiene que hacer para otro día.

¹²Para entender que es el gusto se hace referencia la obra de Le Breton *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*, para quien “El gusto es un producto de la historia, sobre todo de la manera en que los hombres se sitúan en la trama simbólica de su cultura. Se halla en el cruce entre lo subjetivo y lo colectivo, remite a la facultad de reconocer los sabores y evaluar su calidad” (Le Breton, 2007:268)

En este sentido, el tiempo dedicado o invertido para la preparación de los guisos adquiere un papel indispensable, pues la cocina alfarera se destaca por ser una cocina rápida.

Sandra: yo guiso pero no debo de estar tanto tiempo en la cocina. Si yo tengo que estarme en la cocina porque sea capear, o sea algo así que tenga que dilatarse, máximo una hora, hora y media, porque no me gusta estar mucho tiempo en la cocina.

Nosotros siempre trabajamos la cocina, pues no me gusta mucho la cocina, pero pues ¡sí! Lo hacemos un poquito más rapidito, no en tanto tiempo.

De hecho, hacer guisos de acuerdo a los gustos familiares que en su mayoría sean “rápidos y fáciles” de preparar. Es aquí donde los alimentos básicos adquieren relevancia, pues representan una inversión a corto y mediano plazo. Por tanto, “El inventario de ingredientes, de sus asociaciones y de sus transformaciones en diversas preparaciones, proporcionan una inmensa *combinatorias de múltiples entradas*” (Certeau, 2010:191)

Paola: Compro... un cono, ¿qué son qué? veinticinco o treinta huevos, que me alcanza para quince días, veinte días [...] Por ejemplo, pues a él, [...] se le antoja el huevo en torta con frijolitos refritos, o hago salsita con huevo, o cosas capeadas

O simplemente, como en este caso, responder a la necesidad del momento, saber “adecuarse a la circunstancia” (Certeau, 2010: 154)

Berenice: Podría decir que cocino, pero a lo mejor compro frijoles refritos, huevo, o atún con mayonesa, o algo que haya en el refri. O luego, haz de cuenta no cocino porque no tiene en ese momento, y ya hasta como las siete u ocho, -sabes que guisa- no se puede guisar algo, a lo mejor si huevo [...]

A lo anterior, habrá que anexar que mucho de este tiempo invertido para la preparación de los alimentos, depende del ritmo de vida y actividades diarias, pues como ya se ha dicho, estas mujeres sumado a los quehaceres del hogar, la preparación

de los alimentos y la crianza de los hijos deben realizar trabajos remunerados ya sea para obtener ingresos extras o para colaborar con sus maridos a fin de reducir las actividades alfareras. Tal como lo dice Rosa María “pero ahora sí que es cosa de que se vaya uno coordinando para que se dé sus espacios.”

Esta realidad aplica para tres de las seis mujeres, tanto Aranza, como Berenice y Sandra combinan las actividades del hogar, el trabajo remunerado y la crianza de los niños. Mientras por la mañana Aranza trabaja en una tortillería, por la tarde, a su regreso a casa se encarga de preparar la comida para la familia y la que debe llevar al obrador en donde además colabora con el trabajo alfarero, para finalmente por la noche atender a los niños.

Berenice por su parte, acude en las mañanas a trabajar en una fonda, mientras por la tarde al regresar a casa se encarga de la comida así como la tarea de sus hijos y si el tiempo así lo permite avanzar con la limpieza del hogar. Para esta mujer el hacer de comer es algo que disfruta, por lo que trata de dedicarle un poco de más tiempo a la cocina de lo que lo hacen el resto de las mujeres. Sin embargo, reconoce que entre semana se vuelve complicado porque llega cansada o porque hay tarea que hacer, de ahí que optó por llevar la comida que sobra del trabajo a casa. “(...) como ahorita ya empecé a trabajar, ya son varios los platillos que comen, porque la mayoría de veces me ha dado la señora que adobo, pipián, que sopas frías, sopa aguada.” A raíz de ello, su dieta se ha diversificado, lo que considera ha traído beneficios a su casa; en primer lugar porque ahorra dinero en la comida y en segundo lugar porque su familia come platillos que de otra forma no podrían probar.

En lo que respecta a Sandra, aunque sus hijos ya no están en edad escolar cuida a los niños de Berenice y Juan, desde que estos salen de la escuela hasta que Berenice

llega a casa después de trabajar, lo que significa una mayor carga en el trabajo cotidiano, pues como lo menciona esta mujer los niños necesitan atención. En consecuencia, en ocasiones tiene que disminuir el tiempo que dedica a los demás quehaceres del hogar incluyendo los tiempos de cocina.

Hay veces que si se me quema la comida, los frijoles, tengo mucha gente acá y no me da tiempo ni siquiera irle a pagar a la lumbre. Ya más o menos ellos saben que si tengo mucha [...] entran [...] a apagar lo que tengo en la estufa, ¡si bien me va no se quema!”

Situación que vale la pena mencionar, tiene repercusiones en el sabor y consistencia de la comida:

Hay días, que por ejemplo, guisa uno. Y luego te dicen, es que a lo mejor le faltó echarle algo a esto. No sé qué le faltó porque le eché todo. No es que hoy no sabe bueno. ¡Bueno!, de todas formas se lo tienen que comer. Pero si se lo comen. Me dicen: no es que sepa feo, pero le faltó algo.

En lo que tiene que ver con Paola y Rosa María, si bien en el pasado ambas se desempeñaban laboralmente, la primera como empleada doméstica y Rosa María como ayudante en el obrador. Actualmente ambas se dedican a la casa así como al cuidado de los niños; Paola porque considera que su hija es muy pequeña y necesita de sus cuidados; por su parte, Rosa María dadas las condiciones de su embarazo ha tenido que alejarse del trabajo alfarero. No obstante, en ninguno de los casos descartan la posibilidad de regresar pronto a sus antiguas actividades.

Con referencia al caso de la Sra. Liliana; además de realizar las actividades del hogar prepara el desayuno para sus hijos, tarea que ha realizado desde que los mismos se iniciaron en el oficio. En consecuencia, más que como una obligación, la señora Liliana lo ve como una de las actividades cotidianas. Cabe mencionar, que en

temporada de loza negra la cantidad de comida que prepara debe ser mayor debido a que hay que hacer raciones suficientes para sus hijos y trabajadores de Carlos.

¡Lo que haces para uno haces para todos! Casi no le gusta que a ellos les dé una cosa y a los trabajadores otra. No le gusta que a ellos les dé una cosa mejor y a los trabajadores cualquier cosa. La costumbre es darles de comer a todos [...] No se los cobra de su sueldo, es aparte.

Si bien es cierto, que las maneras de hacer en un primer momento incluyen ingredientes y tiempo invertido para la creación de guisos; de igual forma, son parte de ellas saber qué acciones convienen mejor a un guiso por ejemplo freír o hervir; dorar o tostar así como el reconocimiento de texturas, colores, olores y formas: Como puede apreciarse a continuación:

Berenice: [...] me gusta que se sazonen las cosas. Hacerlas bien, por ejemplo, mi suegra cuando hace bisteces a la mexicana, ella muele el jitomate, medio lo martaja en la licuadora y lo echa en la cazuela y lo sazona. Y le echa los chilitos, ¡y ya! Fríe aparte los bisteces y se los echa al guisado. Y eso está como en media hora, y yo no. A mí me gusta picar el jitomate, quitarle la semilla de adentro. Picar la cebolla, picar los chilitos, freírlos, ya que saquen su jugo echarle los bisteces. O sea, que todo se cueza bien, y no me gusta hacerle así. O sea, mi suegra tiene una cosa, que le dicen práctico, o a lo mejor por el negocio lo hace más rápido y a mí no me gusta.

En este primer caso lo que se observa, es cómo Berenice maca las diferencias en las maneras de hacer entre un guiso y otro, que si bien ambos tienen como resultado bisteces a la mexicana el proceso de preparación tiene implicaciones directas en el sabor.

Por otro lado, Luce Giard refirió que:

La cultura ordinaria es para empezar una ciencia práctica de lo singular, que toma de revés nuestras costumbres de pensamiento en la que la racionalidad científica es conocimiento de lo general, abstracción hecha de lo circunstancial y de lo accidental. (Certeau. 2010: 265).

En este tenor durante la observación cotidiana al interior las cocinas durante el accionar de sus ejecutantes se pudo vislumbrar que a diferencia del ejemplo anterior en donde Berenice toma conciencia de sus maneras de hacer a partir del encuentro con las maneras de hacer de su suegra. En la vida diaria, no sucede lo mismo sino más bien las cosas las hacen así porque siempre se han hecho así o porque el contexto así lo requiere. A decir de Sandra “[...] con el tiempo ya te vas acostumbrando a guisar lo mismo y ya no es necesario apuntarlo porque ya se te queda lo que le vas a echar a cada guiso” .Dicho en otras palabras:

A medida que adquiere experiencia, el estilo se afirma, el gusto se particulariza, la imaginación se libera y la receta pierde su importancia, para sólo ser la ocasión de una invención libre por analogía o asociación de ideas, mediante un juego sutil de sustituciones, de abandonos, añadidos o préstamos. (Certeau, 2010: 207)

Maneras de hacer de Berenice:

Pones a cocinar tu pollo, con agua, sal, ajo, [...] lo tienes que ir calculando no es una cantidad exacta, que no se te sale pero que al ponerlo le dé un poco de sabor. [...] le echas poquita sal, porque al comerlo no sepa simple el grano del maíz, por eso le mides, porque si no te va a salir saladísimo. Dejas que subas la olla y cuentas una hora o 45 min para que suba el agua del elote [...] le echas su especie, que es laurel orégano y tomillo. Y ya suelta su picor y el sabor que tiene que dar, también ya soltó ya la sal, o sea ya sabe diferente. Y ya desmenuzas tu pollo y se lo echas, ya todo hirvió



ILUSTRACIÓN 21
BERENICE SECUENCIA A



ILUSTRACIÓN 22
BERENICE SECUENCIA B

Maneras de hacer de Aranza:

Rocío: -¿cómo saber cuándo el chile está listo para que le echas la cebolla?

Aranza: - Se ve, se engrandece y empieza a transparentarse un poco, cambia de color también. Se hace un verde un poquito más claro que el que tenía.



ILUSTRACIÓN 23
CHILES CRUDOS



ILUSTRACIÓN 24
CHILES SAZONADOS

Maneras de hacer Liliana:

Agarras una servilleta y las limpias, porque luego llevan mucha grasa. Les hace daño. Es que a uno de mis hijos, será que así los tengo acostumbrados. Mi nuera llevó huevo con jitomate, pero le echó mucho aceite y a uno de ellos le hizo daño [...] le partes una a la mitad, y se lo pones las dos mitades



ILUSTRACIÓN 25
TRANSMISIÓN DE CONOCIMIENTOS
CULINARIOS



ILUSTRACIÓN 26
EJECUTANDO LA ORDEN DE LILIANA

Maneras de hacer de Sandra:

En las imágenes se muestran como Sandra aprovecha los momentos de poca actividad comercial para comenzar con los preparativos para la comida.



ILUSTRACIÓN 27 SANDRA: SECUENCIA A



ILUSTRACIÓN 28
SANDRA: SECUENCIA B

Tal como en los ejemplos se marca, en las secuencias de acciones dentro y fuera de la cocina así como las maneras de hacer se reconoce que existen ya sea texturas, procesos, consistencias, momentos, que marcan el estilo y la sazón en cada una de las amas de casa. En consecuencia, se entiende a las maneras de hacer como el proceso que cada ama de casa considera adecuado para que su guiso sea agradable, tal como lo afirma Sandra “[...] el sabor y la sazón van juntos, ahora sí que de la mano, porque si no tienes un buen sazón no tiene un buen sabor”.

Por tanto, a partir de dar respuesta a las preguntas que se expusieron al comenzar este segmento es que se puede entender la composición además de elementos que

conforman el cuadro de abajo. Valdría la pena aclarar, el cuadro está conformado a partir de un día ordinario en la vida de cada una de estas familias; no obstante, cada uno de estos componentes es indispensable para entender a la cocina.

De igual forma, se menciona que los vacíos que se observan corresponden a los elementos que aún están por concluir, pero debido a la magnitud y tiempos propios de la investigación tuvieron que dejarse de lado para comenzar el análisis de la información.

4.2.2 COCINA: ES GUIJAR...					
	4.2.2.1 Alimentos/Insumos		4.2.2.2 Manera de Hacer		
	Obtención	Básicos	Ingredientes	Guisos	Tiempo
Paola	Mercado local de Amozoc	Chile, jitomate, cebolla, huevo, frijoles, arroz, aceite, azúcar, café, sal, agua, tortillas, pan dulce	-	-	Una hora treinta minutos cada dos días
Sandra	Mercado La Acocota, menor medida tiendas del barrio	Jitomate, cebolla, chile, ajo, knorr suiza, azúcar, sal, aceite, café, frijoles, agua, tortillas	¼ de cebolla 2 pechugas de pollo 1 diente de ajo piscas de sal ½ kg. De chicharos 2 papas 1 ½ de jitomate 2 cucharadas de knorr suiza Laurel Tomillo en polvo	Tinga de Pollo	Una hora u hora treinta minutos. Cocina diariamente
Berenice	Mercado La Acocota	Jitomate, cebolla, chile, leche, sal, azúcar, aceite, agua, jamón, yogurt, queso, tortillas	2 bolsas de maíz pozolero 1 kg, de pechuga de pollo Ajo Cebolla Sal Tomillo Orégano	Pozole	Dos horas y media es el tiempo ideal, aunque no siempre tarda lo mismo. Cocina casi todos los días

			Chile el polvo Tostadas		
Liliana	Mercado La Acocota, en raras ocasiones Mercado de Xilotzingo, tiendas de la colonia	Jitomate, huevo, cebolla, sal, azúcar, café, hierbas para te, chile, yakul, frijoles, arroz, agua, aceite, tortillas	1kg de Huevo 1 kg. De ejotes 1 ½ de bistec Aceite Frijoles	Ejotes con Huevo y Bistec empanizado	Hora treinta minutos. Cocina todos los días, dos veces al día
Aranza	Mercado La Acocota	Sal, cebolla, aceite, agua, huevo, tortillas	2 kg de Huevo 1 Cebollas Chiles Frijoles 24 Tortas ½ litro de Aceite ½ cuchara de Manteca 1 bolita de Chorizo Sal al gusto	Tortas de huevo	Hora treinta minutos. Cocina todos los días
Rosa María	Mercado La Acocota	Sal, cebolla, aceite, agua, frijoles, frutas de temporada, tortillas	-	-	Dos horas. Cocina diariamente

TABLA 5 EN EL RECUADRO SE MUESTRAN LOS ELEMENTOS QUE CONFORMAN PARA ESTE GRUPO DE FAMILIAS ALFARERA, ES DECIR, A LA COCINA COMO UNA ACCIÓN COTIDIANA. EN CONSECUENCIA, A PARTIR DEL CUADRO TAMBIÉN ES POSIBLE OBSERAR LO QUE ESTAS FAMILIAS COMEN EN UN DÍA ORDINARIO

CONSIDERACIONES FINALES

A lo largo del presente capítulo, cada uno de los apartados se incluyeron a fin de dar cuenta cómo se desarrollan las prácticas alimentarias de este grupo de familias alfareras en el ámbito doméstico, poniendo énfasis en la cocina de cada ama de casa, en el contexto de la cotidianidad.

De lo anterior, se desprende el acercamiento general a las familias, además de la convivencia de sus integrantes, además del espacio donde desarrollan la vida doméstica, pues tal como lo afirmó Vergara “El hogar y el habitar que sólo refieren a la casa física [que al mismo tiempo] puede perfilarse como un centro, que concentra, especie de punto cero y nodo” (Vergara, 2013: 36). Es decir, un punto de partida y de llegada porque al final del día lo único que en verdad anhelan estas familias es llegar a casa.

En un segundo momento se da paso a la cocina como un lugar único en términos sociales, físicos, simbólicos, culturales, para cada una de estas amas de casa. Dicho en términos de la antropología del lugar (Vergara 2013) la cocina es por definición un lugar *emosignificado*; lo que quiere decir que está cargado no solo de significados sino también de emociones tanto a nivel individual como familiar. Un claro ejemplo de ello es *La cocina de Paola* para quien además de ser el lugar donde guisa, representa también el lugar donde el pasado, presente y futuro se mezclan, pues la nostalgia así como sorpresa del pasado de la mano de la felicidad del presente enfocan la mirada hacia el futuro en el que la cocina aparece como verdaderamente debe ser.

En consecuencia, a partir de la cocina de cada una de las mujeres fue posible acceder a las mujeres mismas pues en su interior depositan a diario una parte de ellas,

del ser así como del deber ser, de su historia personal y familiar con cada guiso y con cada forma que se observa dentro de la misma. Dado que

[...] hacer de comer descansa sobre una estructuración compleja de circunstancias y datos objetivos, donde se enmarañan necesidades y libertades, una mezcla confusa y siempre cambiante por medio de la cual se inventan tácticas, se perfilan trayectorias, se individualizan las maneras de hacer (Certeau, 2010: 207).

Si bien, la cocina es para guisar “[...] pues es un ratito de enseñanza, de hacer comida, de preparar”¹³; de igual forma puede entenderse “como un lugar para hacer de comer”¹⁴ que implica “mucho trabajo, dedicación”¹⁵; al mismo tiempo, “es el trabajo que he hecho toda su vida”¹⁶ o simplemente se piensa como un proyecto por cumplir¹⁷. En consecuencia, en todos y cada uno de los casos la cocina contiene elementos y formas que hacen de ella una cocina única, *La cocina Alfarera* (Ver Anexo 1).

A propósito del aspecto nutrimental, pareciera que para estas familias la comida preparada en casa es por definición nutritiva o saludable, de ahí que este sea un aspecto poco relevante al interior de las familias.

Como resultado de ello, es posible afirmar que el éxito de la cocina cotidiana se encuentra en que lo que se presenta a la mesa cubra las expectativas de la familia y con ello del gusto individual, incluso por encima de satisfacer las necesidades nutrimentales. Lo anterior, en gran medida a que si el guiso del día no corresponde a los gustos tanto de maridos e hijos no se lo comen, lo que constituye un gasto extra, pues deben de preparar otra cosa y/o comprar comida preparada.

¹³ Sandra

¹⁴ Aranza

¹⁵ Berenice

¹⁶ Liliana

¹⁷ Paola

Empero, para las nuevas familias ya no es regla, pues a diferencia de lo que sucedía en el caso de la señora Liliana o Sandra quienes representan un claro ejemplo del párrafo anterior; a decir de la señora Olga “Yo veo a mis hijos acá, ni les exigen a sus mujeres” lo cual se refleja en la cocina y la comida. De ahí el hecho que la señora Olga sea quien se encuentre a cargo del desayuno que se ingiere en el obrador y no las esposas de sus hijos.

Por otro lado, Mabel Gracia afirmó lo siguiente:

El hecho de que la responsabilidad de la alimentación familiar continúa siendo hoy principalmente femenina, a pesar de la incorporación masiva de las mujeres en el mercado de trabajo y la introducción progresiva de servicios propuestos desde afuera y para el ámbito de la casa, se relaciona de forma directa con el proceso de transmisión y adquisición del saber alimentario (Gracia, 1999:99).

Este hecho claramente comprobado a partir del caso del grupo de familias alfareras nos lleva a entender porque la cocina de las mujeres resulta tan importante dentro de la cultura de familias, grupos y sociedades, pues son ellas las que condensan significados, formas y gustos no sólo de la historia personal, sino también de sus maridos. Pues en la mayor parte de las ocasiones a fin de agradar a los mismos reproducen los platillos que son de su preferencia aun cuando no saben prepararlos. En consecuencia, la relación nuera-suegra, resulta igual de importante que la relación que se establece entre madre-hija para la transmisión de la cultura alimentaria de los distintos pueblos. Pues “La mesa es un lugar de placer, antiguo descubrimiento, pero que conserva su verdad y su secreto, pues comer siempre es más que comer” (Certeau, 2010: 204).

CONCLUSIONES

Si hay un tema, que a últimas fechas ha causado profundo interés e incluso preocupación en los distintos ámbitos que domina la ciencia, es el de la alimentación. Esto, lo vemos reflejado en la variedad de foros que surgen a nivel regional, nacional y mundial; en los que se abordan múltiples temas, tales como la alimentación sana, el correcto manejo y preparación de los alimentos, los efectos a la salud que la alimentación ejerce sobre el cuerpo, cómo efficientar los procesos de producción, conservación de semillas endémicas, fomentos a la agricultura sustentable, legislación de los procesos de producción y/o distribución de insumos; creación de tecnologías en el campo, aspectos sociales de la alimentación, el derecho a la alimentación, la comida como patrimonio, exaltación de las cocinas nacionales, recuperación de los saberes culinarios, en fin. La lista de temáticas que surgen a partir de la alimentación da una idea de lo importante que resulta en la vida de los hombres este aspecto, pues se encuentra ligado a cada uno de los ámbitos en los que este se desarrolla.

De lo anterior, se desprende que este trabajo más que mostrar aspectos no conocidos de la alimentación; la importancia del texto radicó en el hecho de mostrar los aspectos socioculturales que un grupo de familias consideró los más relevantes para entender a la misma. En consecuencia, a lo largo del escrito, todo lo que se presentó fue con el fin de reconocer y describir etnográficamente (las prácticas alimenticias asociadas a la cocina en los términos que la cultura alimentaria establece); con el objetivo de analizar un caso muy en particular, es decir, el de un grupo de familias alfareras del barrio de La Luz en la Ciudad de Puebla.

En definitiva, responder a Cuáles son los elementos sociales y culturales que conforman la cocina en familias alfareras del Barrio de la Luz en la ciudad de Puebla no fue una tarea fácil, para lograrlo fue necesario hacer un recorrido por la literatura que existe en relación al tema; al mismo tiempo que ayudó a crear un posicionamiento propio para desarrollar este texto, es decir, situar este caso en particular como parte de los estudios de Cultura Alimentaria que se hacen en el campo de la Antropología de la Alimentación.

De igual forma, fue posible la presentación de un marco teórico que si bien, hasta el momento se muestra para la exposición y análisis de un caso muy en particular, no se descarta la idea de que sea útil para explicar cómo se desarrollan las prácticas alimentarias y culinarias en otros contextos.

Posteriormente, se consideró pertinente comenzar por expresar los aspectos generales del barrio de La Luz; de la mano de aquellos elementos que son parte indiscutible de la vida familiar así como doméstica, los cuales constituyen el punto de partida para entender la relación espacio-lugar-sujeto-acción-maneras de hacer-comida-sabor , tal como se expresó en el capítulo 4.

En función con esto último, habría que decir, que si bien, en un inicio se consideró pertinente mostrar que la correspondencia entre estos elementos se da por niveles (como se expresó en la Ilustración 1) en la realidad la correlación existente entre los conceptos presentados para el análisis de este caso resulta mucho más compleja.

Si bien, en un primer momento se consideró pertinente mostrar la relación entre estos conceptos a partir de los distintos niveles en donde el espacio social representa el primer anillo, el campo social el segundo, el espacio domestico el tercero, hasta

introducimos en el centro de ellos donde la cocina alfarera aparece como la intersección del lugar antropológico y las maneras de hacer; al término de la presente tesis, es posible concluir que lo que para el caso de este grupo de familias alfareras; la cocina alfarera (coa) más bien, es resultado de la suma del espacio social (Es), campo social (Cs), espacio doméstico (Ed), lugar antropológico (La) y las maneras de hacer (MaH).

Es decir, del universo que la cultura alimentaria (CA) representa en sí mismo para el caso de estas familias alfareras., la cocina es producto de la unión de dichos elementos. Sin dejar de lado que todas y cada uno de los conjuntos es posible solo si se toma como referencia a los sujetos, en un primer momento las familias como unidad; posteriormente a las mujeres amas de casa, pues como se dijo en líneas anteriores son las encargadas de realizar esta actividad pero fuertemente influenciadas por la primeras. De tal forma que las variables son producto de la interacción de los sujetos en distintos momentos de la vida ordinaria.

Todo lo anterior, nos lleva a entender que si bien la cultura alimentaria es producto de muchos más elementos que los que en esta investigación se hizo referencia -la cocina alfarera- nuestro objeto de estudios es resultado de los conjuntos que en el diagrama se expresa. (Ver Anexo 2).

Aun cuando los párrafos anteriores dan pauta para decir que se cumplieron con cada uno de los objetivos trazados al inicio del texto, puedo asegurar que falta trabajo por hacer. Si bien es cierto, que la alimentación es un fenómeno holístico, esto nos lleva a pensar que aún hay información por completar, espacios por acceder familias por analizar, etc. Situaciones, que en un principio se deben a los límites temporales que la propia investigación marca, tal es el caso de la familia Hernández Ramírez o Hernández

Reyes; y en un segundo momento a los parámetros teóricos y metodológicos propios de la antropología.

De esto último se desprende el hecho de contemplar la ausencia de alguna de las variables presentadas, sin embargo, la presencia de más variables se plantea como una posibilidad; pues se reconoce el dinamismo como un mecanismo propio de todas las culturas y sociedades. Por lo que, no se descarta en un futuro retomar este trabajo para hacer una segunda fase de investigación esperando dar un panorama holístico acerca de este hecho.

En este sentido, se plantea la necesidad de abordar en un primero momento el tema de la alimentación desde una perspectiva pluridisciplinaria, es decir, dar cuenta de lo que cada área de la ciencia tiene que decir ante un caso en particular y no simplemente dar respuesta a los intereses propios.

Ante este panorama, se puede concluir lo siguiente, los aspectos que no se debe dejar de lado, al hacer estudios en torno a la alimentación es su complejidad y dinamismo al menos en lo que a los estudios sociales se refiere. Pues no se debe olvidar que las prácticas sociales así como culturales responden y tienen sentido en función de la realidad del momento.

En consecuencia, hacer un estudio de lo que se conoce como tiempo ordinario, ayudó a que estas mujeres revalorizaran su trabajo y con ello su hacer cotidiano, pues al ver que sus acciones causaban interés en terceros comenzaron a entender el importante trabajo que cumplen por un lado dentro de la familia, mientras por el otro en la preservación y exaltación de sus saberes culinarios.

Asimismo, observar las acciones ordinarias al interior de la cocina, hicieron posible concluir que es justo en la cotidianidad donde adquieren sentidos, las acciones ritualizadas y los significados de los mismos, es decir, gracias a que existe un tiempo ordinario se puede hablar de un tiempo extraordinario en sus diferentes variaciones y formas.

Por otro lado, se puede decir con toda certeza que a lo largo de esta investigación se pudo constatar que para el caso de este grupo de familias alfareras; son justo los conocimientos que la cultura proporciona; los que se reproducen en un espacio y campo social los que adquieren forma de hábitos, gustos, y muy en particular para las amas de casa las que forma la percepción que tienen de la cocina, sumada a la que tienen de su cocina.

De ahí que para entenderla se haya recurrido al análisis de ciertas prácticas que se asocian a esta última, así como a la culinaria en el contexto familiar, en los términos propuestos a lo largo del capítulo 1 y 2, es decir, en los términos de la antropología de la alimentación, pero sobre todo de la cultura alimentaria. Significa entonces, que tal como se pensaba las mujeres amas de casa de cada una de las familias alfareras representan un papel indispensable para la producción y reproducción de la cultura alimentaria de este grupo por ser ellas quienes están a cargo de este diario proceso.

En lo que refiere, a la alfarería como modo de vida, se observa que es una práctica que tiende a la desaparición en lo que respecta a la ciudad de Puebla, pues además de enfrentarse a las dificultades climáticas como históricamente ha sucedido. Se enfrentan a la amenaza constante de ser desalojados de su lugar de trabajo, sumado al aumento desmedido en el precio de sus materias primas, de la mano de la ausencia de personas que quieran ejercer el oficio. Pues aun cuando afirman sentir orgullo de

conservar esta tradición a pesar de las dificultades ya mencionadas, viven con la esperanza de mejores oportunidades laborales para sus hijos, alejados del oficio.

En consecuencia, ya son pocos los casos en los que se observa la inserción de los menores dentro del taller, popularizándose entre ellos la idea de “si no estudias te vas con tus tíos a trabajar, o si no estudias entonces te vas a trabajar con tu papá al taller”. Resulta conveniente aclarar que este hecho solo aplica para los hombres, pues para el caso de las mujeres ni siquiera existe la posibilidad de involucrarse en las actividades del taller.

Tanto en el capítulo 3 como el 4 se encuentra la constante de la temporalidad, es decir, pese a lo que se pudiera pensar la alfarería cuenta con un calendario económico, el cual es entendido desde dos factores, uno marcado por las estaciones del año por un lado, y por el otro las tradiciones asociadas a la misma.¹⁸

En este sentido, la casa aparece entonces como el espacio que resulta ser el contenedor no solo de formas geométricas y delimitaciones espaciales, sino como el contenedor de elementos que determinan además de moldear las prácticas sociales, culturales y afectivas que se desarrollan en su interior; sin olvidar, que de manera simultánea estas prácticas resultan determinantes para la configuración de dicho espacio, de manera que tal como lo afirma Abilio Vergara “el espacio lo configuramos y nos configura” (Vergara, 2006:157). Es decir, a partir de lo anterior se entiende por qué la organización, distribución y funcionalidad del mismo al interior de cada una de las viviendas.

¹⁸ Para tener una noción más clara de este aspecto ver Anexo No. 3

Ante este panorama, la alfarería actúa como el campo social, dicho en otras palabras, es el punto de referencia que marca los ritmos y frecuencias de las actividades cotidianas tanto en lo doméstico como en lo social, pues la alfarería se entiende como una actividad de tiempo completo, en la que a mayor producción se genera una mayor ganancia económica, que se refleja directamente en el estilo de vida en cada familia incluso en el ámbito alimentario, tema que desde el principio de este trabajo se presentó como el principal objetivo.

Todo lo que hasta el momento se ha mostrado permite concluir lo siguiente. Ya sea como producto evolutivo, histórico, conjunto de reglas para la preparación de los alimentos o como el lugar que permite la elaboración de los mismos, la cocina está presente de manera diaria para cualquier ser humano. Pero aun cuando se encuentra ligada a la vida tanto de hombres como mujeres, son estas últimas a quienes histórica y socialmente se les ha asignado esta tarea y espacio al interior de los hogares.

Como se puede observar la cocina es la experiencia no sólo temporal sino también espacial por parte de un sujeto determinado que nos permite entenderla en los términos que el lugar propone. En este sentido, es que se puede entender el por qué la cocina es una forma particularizada en la que los sujetos aprenden y expresan su cultura alimentaria. Por tal motivo, la cocina, es un trabajo de todos los días, porque la alimentación a diferencia de cualquier otra práctica social es una necesidad primaria.

Este trabajo cotidiano, cargado de historia, significados y simbolismos; tanto individuales como colectivos en cada uno de los ejecutantes, se convierte en una de las mayores preocupaciones de las amas de casa, pues como ya mencionamos anteriormente, para cocinar hay que tener una muy buena imaginación, memorizar los procesos de elaboración, conocer los gustos de las personas para las que se cocina,

contar con la cantidad necesario de ingredientes, poseer a la mano una serie de tecnología que facilite su preparación, acceder a los instrumentos adecuados, más aún, la cantidad de tiempo específico para llevarla a cabo. De lo contrario, hay que ser muy buena improvisando.

Para el caso de la cocina, más que un espacio natural es un espacio construido, contenedor de unidades geométricas así como delimitaciones físicas bien marcadas. De igual forma, es producto del contexto en el que los sujetos desarrollan todo tipo de relaciones socioculturales asociadas a la culinaria, o dicho en otras palabras, mediaciones entre la naturaleza y la cultura para la preparación de la comida.

Tal como se ha mostrado hasta el momento, resulta poco operativo en términos científicos entender o explicar la existencia de estas dos connotaciones de la cocina de manera separada. Debido a que aunque para algunas la cocina representa fundamentalmente una acción reconocen que dentro del hogar existe un lugar marcado para realizar la misma. En efecto, el lugar adquiere significados sociales, que para este caso corresponden al ámbito de lo privado, pues pese a que el hogar es el lugar de refugio para todos los integrantes de la familia, con ello, al que siempre se espera llegar; la cocina es el único lugar dentro de la casa que las mujeres reconocen como propio.

Por último, retomar a la cocina como objeto de estudio durante esta investigación, llevó a considerar que la alimentación resulta ser un aspecto de suma importancia para llevar a cabo las actividades diarias. Pues estas familias reconocen que es la principal fuente de nutrientes además de energía para realizar su trabajo. Debido a que estas mujeres han tenido que contribuir a la economía familiar las lleva a elegir guisos de rápida preparación.

En consecuencia, su dieta además de estar limitada por el valor adquisitivo se vuelve monótono y con poca variedad de platillos pues el universo e posibles alimentarios se ve cada vez más limitado. Es decir, además de estar sometido a la cantidad así como calidad de productos en función de la economía doméstica, a los gustos de sus comensales está determinada por la cantidad de tiempo que cada una de estas mujeres dispone para la preparación de los guisos.

No obstante, aún con todas estas limitantes estas amas de casa permiten reconocer por qué *La comida de Puebla, a través de todos los tiempos ha sido una artesanía, una ciencia y un arte.* (Puebla y su cocina, 1983: V).

BIBLIOGRAFÍA

- Puebla y su cocina.* (1983). México: Centro Benéfico de Mayorazgo.
- Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998.* (1999.). España: La Val de Onsera.
- Andaluza de antropología. (Marzo de 2012). (2), 108-127.
- Aguilar, P. P. (2012). *Una aproximación teórica-metodológica para el estudio de la Antropología Alimentaria.* España: Academica Española .
- Aguirre Baztán, A. (1977.). *Metodología cualitativa en la investigación sociocultural,, Alfaomega marcombo,.* Colombia: . (Ed.), Etnografía.
- Aguirre, B. G. (1984). Producción de alimentos y cultura. *Cuadernos de nutrición*, 7(2), 17-32.
- Aguirre, B. G. (s.f.). Cultura y Nutrición. *Cuaderno de Trabajo iia Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación UNAM*, 21-37.
- Alarcón, Segovia Donato; Héctor Bouges. (2002). *La alimentación de los mexicanos* (1ra ed.). México: Colegio Nacional.
- Alavez, R. A. (2007). *Alimentación, nutrición, valores culturales y soberanía alimentaria.* México: Grupo Parlamentario del PDR, Cámara de Diputados, Congreso de la Unión, LX Legislatura.
- Appadurai, A. (2001). *La modernidad desbordada.* Argentina : FCE.
- Arias, G. J. (2007). *Los místicos sabores del convento. Las monjas Clarisas Urbanístas y sus hábitos alimentarios en Querétaro (Siglos XVII-XVII).* México: Gobierno del Estado de Querétaro.
- Arias, P. (1981). *El fin de una tradición alfarera. Los alfareros del Barrio de La Luz, la destrucción de un sector urbano del artesanado urbano.* (C. d. Superiores, Ed.) México D.F.: Cuadernos de la Casa Chata.

- Augé, M. (1996). *El sentido de los otros: actualidad de la antropología* . Barcelona: Paidós.
- (1998). El espacio histórico de la antropología y el tiempo antropológico de la historia. En M. Augé, *Hacia una antropología de los mundos contemporáneos* (págs. 11-30). España: Gedisa .
- Augé, M. (2000). *Los "No lugares", espacios del anonimato. Una antropología de la sobremodernidad*. Barcelona: Gedisa .
- Bourdieu, P. (1994). *Sociología y cultura*. México: CNCA-Grijalbo.
- Bourdieu, P. (2002). *La distinción. criterios y bases sociales del gusto*. México: Taurus.
- Bourdieu, P. (2010). *El sentido Social del gusto elementos para una sociología de la cultura*. Argentina: Siglo XXI.
- Bourges, H. (1990). Costumbres, prácticas y hábitos alimentarios. *Cuadernos de Nutrición*, 13(2).
- Calvino, I. (1972). *Las Ciudades Invisibles*. -: Ciruela.
- Contreras, H. J. (1993). *Antropología de la Alimentación*. España: Eurema.
- Contreras, H. J. (2003). *Alimentación y Cultura; Perspectivas antropológicas*. España: Ariel.
- Contreras, J. (2002). *Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres*. España: Alfaomega,.
- Cordon, B. F. (16 de diciembre de 1977). Alimentación natural y artificial en el hombre. La creación del alimento humano como obra de la cultura. *El país*, pág. 27.
- Cordon, F. (1979). *Cocinar hizo al hombre* . Barcelona: Tusquets .
- Cuche, D. (1999). *La noción de la cultura en las ciencias sociales*. Argentina: Nueva Visión.
- De Certeau, M. (2000). *La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer* . México: Universidad Iberoamericana- Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente .

- De Certeau, M. (2010). *La Invención de lo Cotidiano 2 Habitar y Cocinar*. México: Universidad Iberoamericana.
- De Garine, I. (1995). *Los aspectos socioculturales de la Nutrición*. España: Universidad de Barcelona.
- García López, I. C. (2006). *Acercamiento a la construcción simbólica del espacio urbano, en el sector Vizcaínas del centro histórico de la ciudad de México* . México: INHA, SEP.
- Garrido, A. A. (1998). *Los sabores de España y América. Cultura y Alimentación* . Huesca- La Val de Onsera.
- Garrido, A. A. (2001). *Comer cultura: Estudios de cultura alimentaria*. España: Universidad de Córdoba.
- Geertz, C. (2003). *Descripción densa hacia: hacia una teoría interpretativa de la culturas*. Barcelona : Gedisa .
- Giannini, H. (1999). *La reflexión cotidiana: hacia una arqueología dse la experiencia* (1ra ed.). Santiago de Chile: Editorial Universitaria.
- Giménez, G. (enero-junio/julio-diciembre de 2002). Introducción a la sociología de Pierre Bourdieu. *Colección Pedagógica Universitaria*(37-38), 1-11.
- Giménez, G. (s.f.). *La Sociología de Pierre Bourdieu*. (I. d. UNAM, Ed.) Recuperado el 20 de Octubre de 2011, de <http://www.paginasprodigy.com/peimber/BOURDIEU.pdf>
- Gómez, A. L. (1983). La Geografía Humana: ¿de ciencia de los lugares a ciencia social?., (G. Crítica, Ed.) *Cuadernos críticos de Geografía Humana*.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase: Estudio de sociología comparada* (1ra edición ed.). Barcelona: Gedisa.
- Gracia, A. M. (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria.
- Gracia, A. M. (1997). *La transformación de la cultura alimentaria* (1ra edición ed.). España: Ministro de Educación.

- Gracia, A. M. (2002). *Somos lo que comemos; Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel.
- Gracia, A. M. (2010). *Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la natropología de la alimentación*. Recuperado el 03 de 05 de 2012, de <http://www.scielo.br/pdf/physis/v20n2/a03v20n2.pdf>
- Gracia, A. M. (s.f.). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Recuperado el 29 de Agosto de 2012, de http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_ays%2Fa082_05.pdf
- Gracia, M. (1997.). *La transformación de la cultura alimentaria: cambios y permanencias en un contexto urbano*. Madrid: Ministerio de Educación y Cultura, Secretaría del Estado de Cultura.
- Harris, M. (1985). *Caníbales y reyes*. Barcelona: Salvat.
- Harris, M. (1996). *Antropología Cultural*. Madrid: Alianza.
- Harris, M. (1999). *Bueno para comer: enigma de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza.
- Iturriaga, d. l. (Julio de 1993). Los alimentos mexicanos o de tacos, tamales y tortas. *Antropológicas*, 41-46.
- Juárez, L. J. (2008). *Nacionalismo Culinario. La Cocina Mexicana en el siglo XX*. México: CONACULTA.
- Le Breton, D. (2007). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Leich, H. (2008). *Las Calles de Puebla*. Puebla: Gobierno del Estado de Puebla/Secretaria de Cultura .
- Levi-Strauss, C. (1984). *Polémica sobre el origen y universalidad de la familia*. Barcelona: Anagrama.
- Lévi-Strauss, C. (1986). *Mitológicas, lo crudo y lo cocido I*. México D.F.: F.C.E.

- Lewis, O. (2006). *Antropología de la Pobreza. Cinco familias* (Vigésimasegunda reimpresión, 1ra. ed.). México: FCE.
- Long, J. (2003). *Conquista y comida: Consecuencias del encuentro de dos mundos* (1ra ed.). México: UAM.
- Long, S. J. (Julio 1993). La comida como expresión literaria. *Antropológicas*, 47-51.
- López, G. I. (2012). *Etnografía de un espacio público: Las Vizcaínas en el centro histórico de la ciudad de México. Una propuesta antropología del espacio*. México: ENAH.
- Loreto, López Rosalva, José Antonio González Bernal . (2008). *Una vista de Ojos a una Ciudad Novohispana. La Puera de los Ángeles del siglo XVII*. México: CONACYT-CONACULTA-INAOE.
- Medina, F. (1996). *La alimentación mediterránea: Historia, cultura, nutrición*. Icaria.
- Medina, F. X. (1996). *La alimentación mediterránea. Historia, cultura y nutrición*. España: Icaria.
- Medina, P. (2007). *Identidad y cultura alimentaria entre los migrantes de orgenitaliano en la comunidad de Chipilo, Puebla*. México: Universidad del Claustro de Sor Juana, Tesis.
- Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.
- Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Reyna Roja.
- Montanari, M. (1993). *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europá*. Barcelona: Crítica.
- Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. España: Trea.
- Novo, S. (1967). *Cocina mexicana: historia gastronómica de la Ciudad de México*. México: Porrúa.

- Pilcher, J. M. (2001). *¡Vivan los tamales!: La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Reyna Roja-CONACULTA-CIESAS.
- Rodríguez, J. C. (1984). *Por la soberanía alimentaria: enfoques y perspectivas*. México: Centro de estudios históricos del agrarismo en México.
- Rodríguez, R. V. (1965.). *La comida en el México antiguo y moderno*. (Vol. 21). Texas: Pormaca.
- Salmerón, D. A. (1986). "*Cosas de Puebla*" (Vol. II). Puebla, México.
- Segalen, M. (1992). *Antropología Histórica de la Familia*. Madrid: Taurus.
- Shooko, D. y. (s.f.). *Sociedad, economía y cultura alimentaria*. México.: Centro de Alimentación y Desarrollo. A. C. CIESAS.
- Tejera, G. H. (1999). *La antropología*. México: Tercer Milenio.
- Vargas, L. A. (2007). El alimento básico en las cocinas de la humanidad, el caso de Mesoamérica. *Itinerarios*, 6, 39-53.
- Vargas, Luis A; Hartmut Schneider . (s.f.). *Carencia alimentaria: una perspectiva antropológica*. México.
- Vargas, Luis Alberto; Leticia E. Castillas. (Octubre de 1997 año III). Cambio y continuidad en la comida diaria de los Mexicanos. *Boletín de Enlaces y difusión de la Coordinación de Humanidades*(26), 10-13.
- Vergara, F. A. (2013). *Etnografía de los lugares. Una guía antropológica para estudiar su concreta complejidad*. D.F.: Ediciones Navarra.

ANEXOS

ANEXO 1 COCINA ALFARERA

COCINA ALFARERA	La cocina, es lugar para hacer de comer	Elementos físicos que lo conforman	Muebles	Sabor	
			Utensilios de preparación		
			Tecnología doméstica		
		Color de la habitación			
		Religiosas			
	Cocina: es guisar	Marcas simbólicas	Decoración	Sabor	
			Ingredientes/Insumos		
		Organización	Utensilios presentación		
			Alimentos/Insumos		Obtención
			Manera de Hacer		Básicos
Ingredientes					
Guisos					
			Tiempo		

TABLA 6 COCINA ALFARERA

DENTRO DEL ESPACIO DOMÉSTICO, ESTAS SON LOS PRINCIPALES ELEMENTOS QUE LAS MUJERES CONSIDERAN SON LOS QUE CONFORMAN A LA COCINA ALFARERA

ANEXO 2 COCINA ALFARERA AL INTERIOR DE LA CULTURA ALIMENTARIA

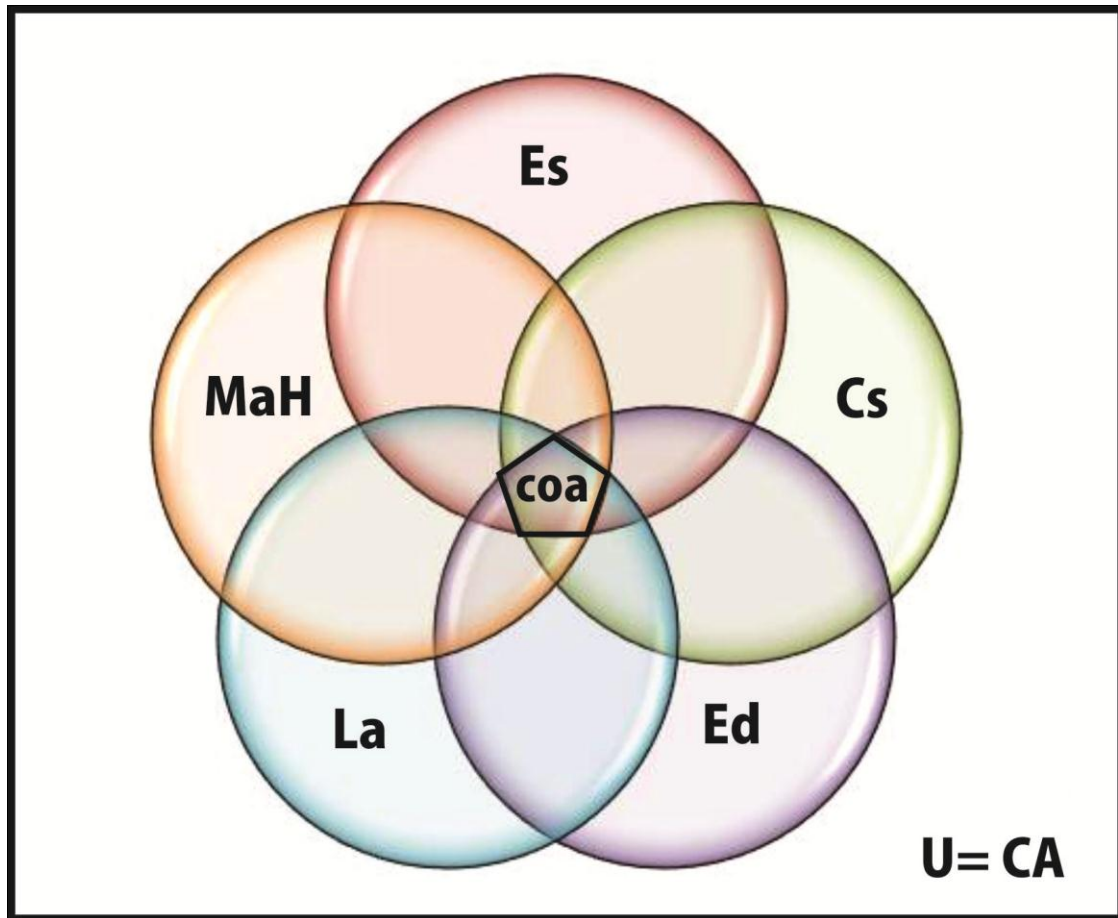


TABLA 7 COCINA ALFARERA AL INTERIOR DE LA CULTURA ALIMENTARIA

ESPACIO SOCIAL (ES)/CAMPO SOCIAL (CS)/ESPACIO DOMÉSTICO (ED)/LUGAR ANTROPOLÓGICO (LA)/MANERAS DE HACER (MAH)/COCINA ALFARERA (COA)

$$Es+Cs+Ed+La+MaH=coa$$

ANEXO 3 CÍRCULO DE LA COCINA ALFARERA

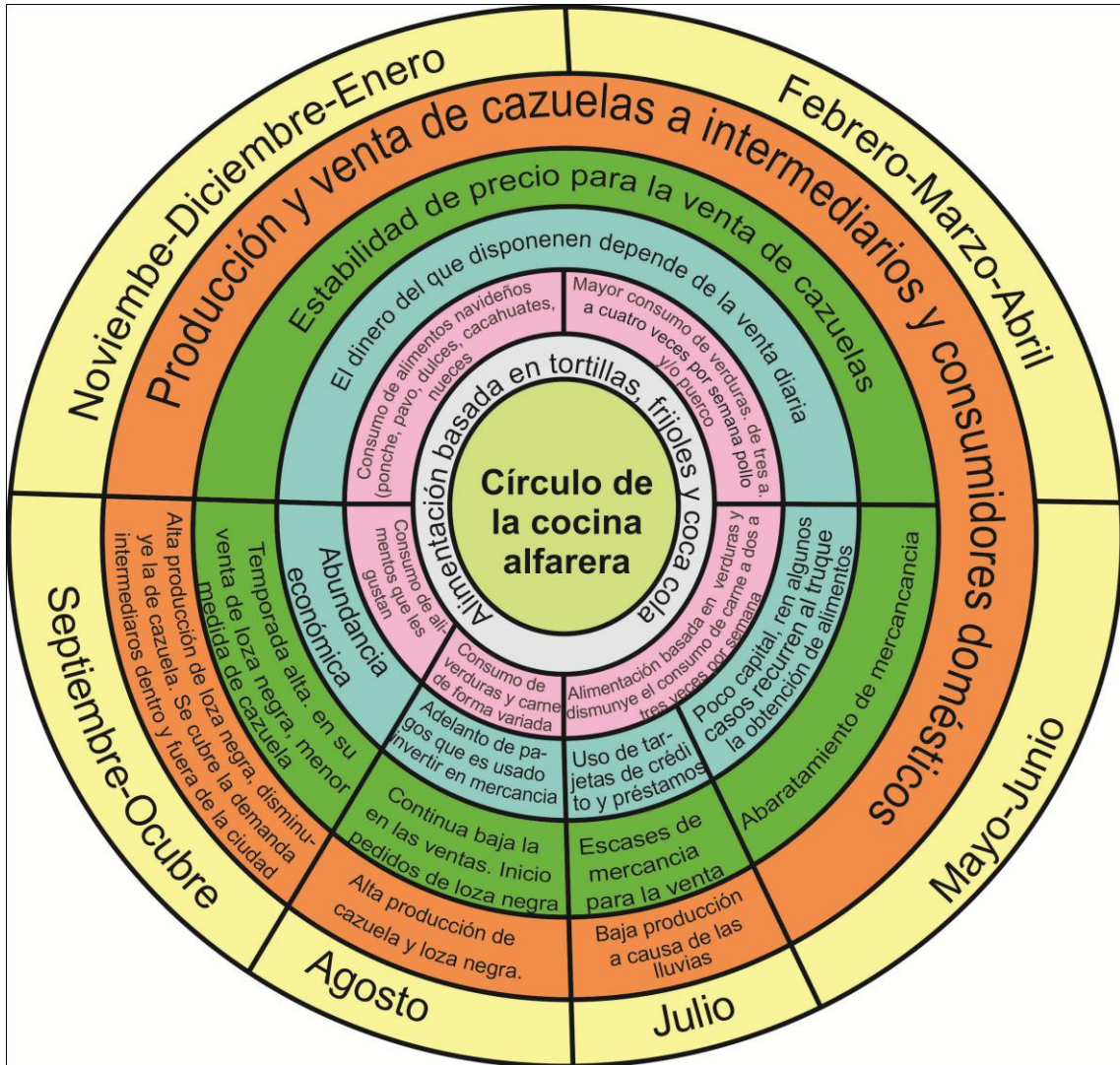


TABLA 8
CÍRCULO DE LA COCINA ALFARERA

ANEXO 4 ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Lado Oriente de la Ciudad de Puebla, Barrio de La Luz y sus alrededores. Tomado de Google maps.	71
Ilustración 2 Delimitación del Barrio de La Luz (mapa producto de la observación obtenida en campo).	72
Ilustración 3 Mapa de trabajo. Ubicación del taller alfarero dentro del barrio.....	87
Ilustración 4 Distribución del espacio al interior del Taller.	90
Ilustración 5 Diagrama de parentesco. En azul se encuentra marcada la muestra a trabajar.	91
Ilustración 6 Mapa de la casa familia Hernandez reyes	103
Ilustración 7 Mapa de la casa Familia Hernández Contreras.....	108
Ilustración 8 Mapa de la casa Familia Hernández Huerta	113
Ilustración 9 Mapa de la casa Familia Hernández Pérez	117
Ilustración 10 Mapa de la casa Hernández Rodríguez.....	122
Ilustración 11 Cocina de Paola	133
Ilustración 12 La Cocina de Sandra	135
Ilustración 13 Sandra en la preparación del desayuno	138
Ilustración 14 La cocina de Berenice	139
Ilustración 15 Berenice a la hora de hacer de comer	140
Ilustración 16 Vista de la Cocina Integral	143
Ilustración 17 La cocina de Liliana	144
Ilustración 18 Señora lilina realizando la limpieza de la cocina	144
Ilustración 19 La cocina de Aranza	145
Ilustración 20 Tortas con huevo de Aranza.....	146
Ilustración 21 Berenice Secuencia A.....	162
Ilustración 22 Berenice Secuencia B	162
Ilustración 23 Chiles Crudos	162
Ilustración 24 Chiles sazonados.....	162
Ilustración 25 Transmisión de conocimientos culinarios	163
Ilustración 26 Ejecutando la orden de Liliana	163
Ilustración 27 Sandra: Secuencia A	163
Ilustración 28 Sandra: Secuencia B.....	163

ANEXO 5 ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Fases de la Alimentación de Goody	45
Tabla 2 Elementos que conforman la Cocina Alfarera	57
Tabla 3 Campo social	59
Tabla 4 La cocina como un lugar para hacer de comer	149
Tabla 5 En el recuadro se muestran los elementos que conforman para este grupo de familias alfarera, es decir, a la cocina como una acción cotidiana. En consecuencia, A partir del cuadro también es posible observar lo que estas familias comen en un día ordinario	165
Tabla 6 Cocina Alfarera	184
Tabla 7 Cocina Alfarera al interior de la Cultura Alimentaria	185
Tabla 8 Círculo de la Cocina Alfarera	185